

TUGAS AKHIR

**GAMBARAN HIGIENE SANITASI PENGOLAHAN
MAKANAN DI PONDOK PESANTREN
THAWALIB KOTA PADANG
TAHUN 2022**



OLEH:

ULFA SALSABILLA
NIM : 191110038

**PROGRAM STUDI D3 SANITASI
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES RI PADANG
TAHUN 2021**

TUGAS AKHIR

**GAMBARAN HIGIENE SANITASI PENGOLAHAN
MAKANAN DI PONDOK PESANTREN
THAWALIB KOTA PADANG
TAHUN 2022**

Diajukan Ke Program Studi D3 Sanitasi Jurusan Kesehatan Lingkungan
Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang sebagai Persyaratan dalam
Menyelesaikan Pendidikan D3 Sanitasi Politeknik
Kesehatan Kemenkes Padang



OLEH :

ULFA SALSABILLA
NIM : 191110038

**PROGRAM STUDI D3 SANITASI
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
POLTEKNIK KESEHATAN KEMENKES RI PADANG
TAHUN 2021**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Tugas Akhir
Gambaran Higiene Sanitasi Pengolahan Makanan
di Pondok Pesantren Thawalib Kota Padang
Tahun 2022

Disusun oleh

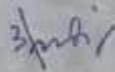
ULFA SALSABILLA
191110038

Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal :
Padang, 10 Mei 2022

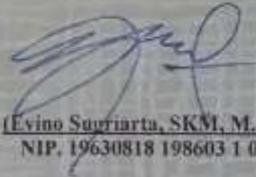
Menyetujui :

Pembimbing Utama

Pembimbing Pendamping



(Erdi Nur, SKM, M.Kes)
NIP. 19630924 198703 1 001



(Evino Sugriarta, SKM, M.Kes)
NIP. 19630818 198603 1 004

Padang, 10 Mei 2022
Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan
Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Padang



(Hj. Awalita Gusti, S.Pd, M.Si)
NIP : 19670802 199003 2 002

**HALAMAN PENGESAHAN
TUGAS AKHIR**

Gambaran Higiene Sanitasi Pengolahan Makanan
di Pondok Pesantren Thuwallib Kota Padang
Tahun 2022

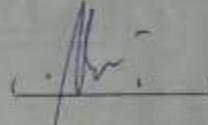
Disusun Oleh :
ULFA SALSABILLA
NIM. 191110038

Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji Pada
Pada tanggal : 30 Mei 2022

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Ketua Dewan Penguji,

Hj. Awalia Gusti, S.Pd, M.Si
NIP. 19670802 199003 2 002



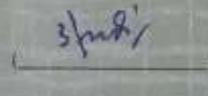
Penguji I,

Mahaza, SKM, MKM
NIP. 19720323 199703 1 003



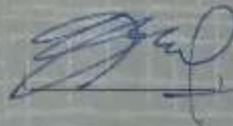
Penguji II,

Erdi Nur, SKM, M.Kes
NIP. 19630924 198703 1 001



Penguji III,

Evino Sugriarta, SKM, M.Kes
NIP. 19630818 198603 1 004



Padang, 16 Juni 2022
Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan

Hj. Awalia Gusti, S.Pd, M.Si
NIP. 19670802 199003 2 002

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Tugas Akhir ini adalah hasil karya penulis sendiri, dan semua sumber yang dikutip maupun dirujuk telah penulis nyatakan dengan benar.

Nama : Ulfa Salsabila

NIM : 191110038

Tanda Tangan



Tanggal : 14 Juni 2014

HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PENYERAHAN TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Sebagai sivitas akademik Poltekkes Kemenkes Padang, saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Ulfa Salsabilla
Nim : 191110038
Program Studi : D3 Sanitasi
Jurusan : Kesehatan Lingkungan

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Poltekkes Kemenkes Padang Hak Bebas Royalti Noneksklusif (*Non-exclusive Royalty-Free Right*) atas Tugas Akhir saya yang berjudul :

Gambaran Higiene Sanitasi Pengolahan Makanan di Pondok Pesantren Thawalib Kota Padang Tahun 2022.

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Poltekkes Kemenkes Padang berhak menyimpan, mengalih media/ formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (database), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/ pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Padang
Pada Tanggal : 28 Juni 2022

Yang menyatakan



(Ulfa Salsabilla)

DAFTAR RIWAYAT HIDUP



A. IDENTITAS DIRI

1. Nama : Ulfa Salsabilla
2. NIM : 191110038
3. Tempat/Tanggal Lahir : Padang/ 27 Mei 2001
4. Anak Ke : 1 (Satu)
5. Jumlah Bersaudara : 2 (Dua)
6. Jenis Kelamin : Perempuan
7. Agama : Islam
8. Status Perkawinan : Belum Kawin
9. Nama Orang Tua
Ayah : Surya Darman
Ibu : Rusdayati
10. Nomor Telepon/Email : 089623074863/ulfaslsblla27@gmail.com

B. RIWAYAT PENDIDIKAN

No	Pendidikan	Tahun Lulus
1	SD Negeri 03 Alai	2013
2	SMP Negeri 5 Padang	2016
3	SMA Adabiah 1 Padang	2019
4	Politeknik Kesehatan Padang Jurusan D3 Sanitasi	2022

KATA PENGANTAR

Bismillahirrahmanirrahim

Puji syukur penulis panjatkan ke-Hadirat Allah SWT Yang Maha Suci lagi Maha Tinggi, Karena berkat rahmat dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul **“Gambaran Higiene Sanitasi Pengolahan Makanan di Pondok Pesantren Thawalib Kota Padang Tahun 2022”** sebagai salah satu syarat menempuh ujian akhir program Diploma III (tiga) jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Padang, tepat pada waktunya.

Dalam kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih pada kedua orang tua tercinta yang telah memberikan dukungan baik secara moril dan material. Selanjutnya kepada Bapak Erdi Nur, SKM, M.Kes selaku pembimbing utama dan Bapak Evino Sugriarta SKM, M.Kes selaku pembimbing pendamping yang dimana telah memberi pengarahan, masukan, dan bimbingan sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini. Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Dr. Burhan Muslim, SKM, M.Si selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Padang
2. Ibu Hj. Awalia Gusti, S.Pd, M.Si selaku Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Padang.
3. Bapak Aidil Onasis, SKM, M.Kes selaku Ketua Program Studi D3 Sanitasi Poltekkes Kemenkes Padang

4. Bapak R. Firwandri Marza, SKM, M.Kes selaku Pembimbing Akademik
5. Bapak dan Ibu dosen Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Padang
6. Rekan-rekan seperjuangan dan semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu.

Dalam penyusunan Tugas Akhir ini penulis sudah berusaha sebaik-baiknya, namun penulis menyadari atas segala kekurangan dan oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun demi kesempurnaan Tugas Akhir ini.

Akhir kata penulis ucapkan terima kasih atas segala bantuan dari semua pihak yang terlibat dalam penulisan Tugas Akhir ini. Mudah-mudahan Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi kita semua, Amin.

Padang, April 2022

US

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR LAMPIRAN	v
ABSTRACT	vi
ABSTRAK	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	6
C. Tujuan Penelitian	6
D. Manfaat Penelitian	7
E. Ruang Lingkup Penelitian	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	9
A. Pondok Pesantren	9
B. Higiene Sanitasi Makanan	10
C. Dapur Pengolahan Makanan	12
D. Peralatan Makanan	15
E. Higiene Penjamah Makanan	19
F. Cara Pengolahan Makanan.....	22
G. Peranan Makanan dalam Menularkan Penyakit.....	26
H. Penyakit Bawaan Makanan	26
I. Alur Pikir	29
J. Definisi Operasional	30
BAB III METODE PENELITIAN	32
A. Desain Penelitian	32
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	32
C. Populasi dan Sampel	32
D. Jenis dan Pengumpulan Data	32
E. Teknik Pengolahan Data	33
F. Analisis Data	34
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	35
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian	35
B. Hasil Penelitian	35
C. Pembahasan.....	46
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	57
A. Kesimpulan	57
B. Saran	57
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Kondisi Sanitasi Dapur Pengolahan Makanan.....	36
Tabel 2 Distribusi Frekuensi Sanitasi Dapur Pengolahan Makanan.....	37
Tabel 3 Kondisi Sanitasi Peralatan Pengolahan Makanan.....	38
Tabel 4 Distribusi Frekuensi Sanitasi Peralatan Pengolahan Makanan.....	40
Tabel 5 Kondisi Sanitasi Cara Pengolahan Makanan	40
Tabel 6 Distribusi Frekuensi Sanitasi CaraPengolahan Makanan	42
Tabel 7 Kondisi Sanitasi Higiene Penjamah Makanan.....	43
Tabel 8 Distribusi Frekuensi Higiene Penjamah Makanan.....	45
Tabel 9 Distribusi Frekuensi Higiene Sanitasi Proses Pengolahan Makanan..	46

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran A. Lembar Checklist Kondisi Santasi Pada Pengolahan Makanan

Lampiran B. Higiene Penjamah Makanan Pada Pengolahan Makanan

Lampiran C Master Tabel

Lampiran D. Surat Izin Penelitian

Lampiran E. Surat Keterangan Bahwasanya Sudah Melakukan Penelitian di
Pondok Pesantren Thawallib Kota Padang

Lampiran F. Dokumentasi

Final Project, April 2022

Ulfa Salsabilla (191110038)
Overview Of Food Processing Sanitation Hygiene at The Thawalib Islamic Boarding School in Padang City in 2022

Ix + 58 Pages, 9 tables, 6 attachments

ABSTRACT

Food sanitation hygiene is an effort to avoid risk factors for food contamination. Based on data obtained from the Thawalib Islamic Boarding School in Padang City, there were findings of problems with the food processing process that did not apply food sanitation hygiene. Some of the problem findings include, the location of the kitchen has sewer lines such as sewage in the kitchen, there is no special storage area for cooking utensils, and food that has been processed is not covered with a food cover. The purpose of this study is to find out how the Overview of Food Processing Sanitary Hygiene at the Thawalib Islamic Boarding School in Padang City in 2022.

This type of research is descriptive. This research was conducted in January-May 2022. The research objects include food processing kitchens, food equipment, and food processing methods. Meanwhile, for the research subject, all the handlers who process food in the kitchen of the Thawalib Islamic Boarding School amounted to 3 people. Data collection was carried out by observing using a checklist and then analyzing the data descriptively.

From the results of the study, it was found that the sanitation condition of the food processing kitchen at the Thawalib Islamic Boarding School in Padang City was included in the poor category (52.17%). The sanitary condition of food processing equipment is in the good category (72.22%). In the sanitation of food processing, it is included in the good category (87.5%). The condition of personal hygiene of food handlers in food processing is in the sufficient category (64.58%). Sanitary hygiene conditions in the food processing process are in the sufficient category (67.62%).

Based on the results of the research, the Thawalib Islamic Boarding School, Padang City, to improve the sanitation hygiene of the food processing process, should pay more attention to the food processing kitchen, equipment, food processing methods, and food handler hygiene.

Keywords : Hygiene Sanitation, Processing, Food

References : 18 (2009-2020)

POLTEKNIK KESEHATAN KEMENKES RI PADANG

PROGRAM STUDI D3 SANITASI

Tugas Akhir, 2022

ULFA SALSABILLA (191110038)

Gambaran Higiene Sanitasi Pengolahan Makanan Di Pondok Pesantren Thawalib Kota Padang Tahun 2022

ix + 58 halaman, 9 tabel, 6 lampiran

ABSTRAK

Higiene sanitasi makanan merupakan upaya untuk menghindari faktor risiko terjadi kontaminasi terhadap makanan. Berdasarkan data yang diperoleh dari Pondok Pesantren Thawalib Kota Padang, adanya temuan masalah terhadap proses pengolahan makanan yang tidak menerapkan higiene sanitasi makanan. Beberapa temuan masalahnya antara lain, lokasi dapur terdapat saluran got seperti saluran limbah di dalam dapur, tidak ada tempat penyimpanan khusus peralatan masak, dan makanan yang sudah diolah tidak ditutup menggunakan penutup. Tujuan penelitian ini mengetahui bagaimana Gambaran Higiene Sanitasi Pengolahan Makanan Di Pondok Pesantren Thawalib Kota Padang tahun 2022

Jenis penelitian ini adalah *deskriptif*. Penelitian ini dilakukan pada bulan Januari- Mei 2022. Untuk objek penelitian meliputi dapur pengolahan makanan, peralatan makanan, dan cara pengolahan makanan. Sedangkan, untuk subjek penelitian tenaga penjamah yang mengolah makanan di dapur Pondok Pesantren Thawalib berjumlah 3 orang. Pengumpulan data dilakukan observasi menggunakan checklist kemudian dilakukan analisis data secara deskriptif.

Dari hasil penelitian diperoleh keadaan sanitasi dapur pengolahan makanan di Pondok Pesantren Thawalib Kota Padang termasuk kedalam kategori kurang (52,17%). Kondisi sanitasi peralatan pengolahan makanan termasuk dalam kategori baik (72,22%). Pada sanitasi proses pengolahan makanan termasuk dalam kategori baik (87,5%). Kondisi higiene penjamah makanan pada pengolahan makanan dalam kategori cukup (64,58%). Kondisi higiene sanitasi proses pengolahan makanan dalam kategori cukup (67,62%)

Berdasarkan hasil penelitian hendaknya pihak Pondok Pesantren Thawalib Kota Padang untuk meningkatkan higiene sanitasi proses pengolahan makanan sebaiknya lebih memperhatikan dapur pengolahan makanan, peralatan, cara pengolahan makanan, dan higiene penjamah makanan.

Kata Kunci : Higiene Sanitasi, Pengolahan, Makanan

Daftar Pustaka : 18 (2009-2020)

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Salah satu bagian dari pembangunan nasional adanya pembangunan kesehatan. Dengan adanya pembangunan kesehatan ditujukan agar meningkatkan kesadaran, keinginan, dan kemampuan setiap orang untuk hidup sehat guna mencapai derajat kesehatan yang setingginya.¹

Untuk dapat terwujudnya derajat kesehatan yang setingginya dalam upaya pembangunan kesehatan maka di adakanya upaya kesehatan yang merata dan terpadu. Upaya kesehatan yang merata dan terpadu tersebut dilakukan agar bisa diterima di seluruh lapisan masyarakat dengan melakukan upaya promotif, preventif, dan kuratif.¹

Lingkungan, perilaku, pelayanan kesehatan, dan genetik merupakan sebuah konsep derajat kesehatan menurut Hendrik L. Blum.² Lingkungan yang bersih dan perilaku masyarakat yang sehat dapat meningkatkan derajat kesehatan jika diterapkan sebaik mungkin. Lingkungan dan perilaku masyarakat yang sehat mencakup dalam penerapan higiene sanitasi makanan dalam pengolahan makanan dalam pemenuhan kebutuhan makanan.

Makanan merupakan kebutuhan utama yang dibutuhkan oleh manusia untuk kelangsungan hidup.³ Makanan yang diperlukan harus

memenuhi kebutuhan gizi seperti karbohidrat, protein, mineral, dan vitamin. Makanan yang dikonsumsi perlu pengolahan makanan yang baik dan benar dengan memperhatikan hygiene sanitasi makanan.⁴

Higiene sanitasi makanan menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1096 tahun 2011 tentang Hygiene Sanitasi Jasad Boga bahwasanya hygiene sanitasi makanan merupakan upaya untuk menghindari faktor risiko terjadi kontaminasi terhadap makanan, baik berasal dari bahan makanan, orang, tempat, serta peralatan yang digunakan.⁵

Kondisi hygiene sanitasi makanan penting untuk diperhatikan agar tidak terjadi kontaminasi pada makanan yang akan berakibat menimbulkan (*food borne disease*) penyakit bawaan makanan. Hygiene sanitasi makanan merupakan salah satu upaya dalam menjaga atau pengamanan makanan sebelum di konsumsi.

Pengamanan makanan merupakan kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah makanan dari kontaminasi zat pencemaran baik fisik, kimia, bakteriologis, dan lainnya yang dapat membahayakan kesehatan manusia.⁶

Salah satu prinsip hygiene sanitasi makanan adalah proses pengolahan makanan. Proses pengolahan makanan merupakan proses pengolahan makanan mulai dari bahan mentah menjadi makanan dapat dikonsumsi.³

Pada proses pengolahan makanan terdapat komponen yang diperhatikan yaitu kondisi dapur tempat pengolahan, orang yang mengolah makanan, peralatan yang digunakan, dan cara pengolahan makanan.⁴

Menurut buku Teori dan Aplikasi Kesehatan Lingkungan bahawasanya pada proses pengolahan makanan banyak terjadi pencemaran fisik. Pencemaran fisik tersebut dapat mengakibatkan makanan menjadi terkontaminasi.³

Tempat pengolahan makanan yang biasanya disebut dengan dapur merupakan sarana untuk mengolah makanan dari bahan mentah menjadi layak dikonsumsi. Tempat pengolahan makanan harus memenuhi standar untuk mencegah pencemaran.

Penjamah makanan merupakan komponen yang erat hubungan dengan sanitasi makanan. Penjamah makanan perlu diperhatikan dalam proses pengelolaan makanan. Secara langsung dan tidak langsung dalam penjamah makanan oleh penjamah dilakukan dalam hal seperti pengolahan makanan.⁷

Salah satu aspek yang tidak kalah penting untuk diperhatikan dari penjamah makanan yaitu peralatan yang digunakan dalam pengolahan makanan. Peralatan harus dijaga kebersihannya dan dipastikan peralatan yang digunakan terbuat dari bahan yang tidak berbahaya.

Pondok pesantren merupakan tempat untuk santri menjalankan pendidikan supaya menjadi santri yang memiliki kecerdasan yang tinggi serta diringi pendidikan akhlak yang mulia. Salah satunya sarana

pemenuhan kebutuhan di pondok pesantren ialah dapur pengolahan makanan, maka dari itu hygiene sanitasi makanan di dapur tempat pengolahan makanan di pesantren harus diperhatikan agar makanan aman dari kontaminasi.

Kasus akibat makanan juga terjadi di beberapa pondok pesantren yang ada di Indonesia. Menurut Kantor BPOM Kota Bima (2020) telah terjadi keracunan makanan di salah satu Pondok Pesantren di Kota Bima yang mengakibatkan 30 orang santri wanita mengalami keracunan makanan. Menurut Kantor BPOM Kota Padang (2019) terjadi keracunan makanan pada Pondok Pesantren Ulul Albab Dhamasraya yang mengakibatkan santri sebanyak 47 orang mengalami keracunan makanan.

Menurut penelitian Ika Alma Nureza (2018) tentang penerapan Higiene dan Sanitasi pada Proses Pengolahan Makanan di Pesantren Ar-Risalah Padang menunjukkan bahwa sanitasi dapur dalam kategori cukup (61,9 %) .Untuk sanitasi peralatan dalam kategori cukup (77,8 %). Sedangkan, untuk sanitasi pengolahan makanan dalam kategori cukup (78,6 %).⁸

Menurut salah satu website Info Pesantren ada 9 rekomendasi pesantren terbaik yaitu: Pondok Pesantren Diniyah Putri, Pondok Pesantren Thawalib Padang, Pondok Pesantren Harakatul Qur'an, Pondok Pesantren Kanzul Ulum, Pondok Pesantren Darul Ulum, Pondok Pesantren MTI Batang Kabung, Pondok Pesantren Bustanul Ulum, Pondok Pesantren MTI Lubuk Begalung, dan Pondok Pesantren Modern Dr. H Abdullah

Ahmad. Pondok pesantren ini menganut sistem pendidikan thawalib yang menggunakan kitab-kitab keluaran mekkah.

Pondok pesantren Thawallib Kota Padang adalah salah satu pondok pesantren yang berada di Cubadak Air Kecamatan Kuranji, Kota Padang. Pondok pesantren Thawalib Kota Padang dulu terletak di Kelurahan Alang Lawas Koto Jalam M.H Thamrin di depan kantor Kodim 0312 Kota Padang (1989). Pada tahun 1998 pesantren ini dipindahkan ke Cubadak Air Kecamatan Kuranji, Kota Padang hal ini disebabkan karena luas tanah pada lokasi sebelumnya tidak terlalu luas.⁹ Pondok pesantren ini cukup berkembang pesat bahwasanya santri disini tidak hanya dalam kota padang, tetapi hampir 30 % dari luar Kota Padang.

Pondok pesantren Thawalib Kota Padang memiliki jumlah santri sebanyak 158 santri dan staf pengajar 30 orang. Pondok pesantren ini merupakan pondok pesantren yang melakukan kegiatan penyelenggaraan makan sendiri dengan adanya sarana dapur yang dimiliki. Keberadaan sarana dapur sebagai tempat pengolahan makanan bertujuan untuk memenuhi kebutuhan makan para santri.

Berdasarkan survey awal yang dilakukan di dapur Pondok Pesantren Thawalib Kota Padang, adanya temuan masalah terhadap proses pengolahan makanan yang tidak menerapkan higiene sanitasi makanan. Beberapa temuan masalahnya antara lain, lokasi dapur terdapat saluran got seperti saluran limbah di dalam dapur. Untuk peralatan masak pada dapur tersebut tidak ada tempat khusus untuk penyimpanannya. Pada

proses pengolahan makanan untuk makanan yang sudah jadi tidak ditutup dengan penutup. Penjamah makanan di dapur tersebut tidak memakai masker, celemek, dan sarung tangan dalam mengolah makanan.

Berdasarkan gambaran di atas, maka peneliti tertarik melakukan penelitian terhadap “**Gambaran Higiene Sanitasi Pengolahan Makanan di Pondok Pesantren Thawalib Kota Padang**”. Karena, hal ini perlu dan penting dilakukan untuk mengetahui bagaimana gambaran higiene sanitasi makanan pada proses pengolahan makanan di pesantren tersebut agar terwujud proses pengolahan makanan yang memenuhi kategori yang baik dan jauh dari kontaminasi zat pencemar.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian di atas maka penulis merumuskan masalah dalam penelitian ini yaitu Bagaimana Gambaran Higiene Sanitasi Pengolahan Makanan di Pondok Pesantren Thawalib Kota Padang.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui Gambaran Higiene Sanitasi Pengolahan Makanan di Pondok Pesantren Thawalib Kota Padang

2. Tujuan Khusus

- a. Untuk mengetahui gambaran sanitasi dapur pengolahan makanan pada proses pengolahan makanan di Pondok Pesantren Thawalib Kota Padang.

- b. Untuk mengetahui gambaran sanitasi peralatan yang dipakai pada pengolahan makanan di Pondok Pesantren Thawalib Kota Padang.
- c. Untuk mengetahui gambaran higiene penjamah makanan yang mengolah makanan di Pondok Pesantren Thawalib Kota Padang.
- d. Untuk mengetahui gambaran cara pengolahan makanan di Pondok Pesantren Thawalib Kota Padang
- e. Untuk mengetahui gambaran higiene sanitasi pada pengolahan makanan di Pondok Pesantren Thawalib Kota Padang.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Dapat dijadikan bahan untuk menambah wawasan serta keahlian peneliti dalam melakukan penelitian terkait higiene sanitasi makanan pada proses pengolahan makanan.

2. Bagi Institusi Tempat Penelitian

Dapat dijadikan sebagai bahan masukan kepada pihak institusi untuk mengevaluasi kondisi higiene sanitasi makanan pada proses pengolahan makanan demi terjaminnya makanan yang sehat, bergizi, serta jauh dari kontaminasi zat pencemar yang berbahaya untuk kesehatan pada saat dikonsumsi.

3. Bagi Peneliti Selanjutnya

Dapat dijadikan sebagai referensi untuk menggambarkan higiene sanitasi makanan di Pondok Pesantren bagi yang berminat melakukan penelitian ini bisa menggunakan variabel atau prinsip higiene sanitasi makanan yang berbeda dan yang lebih baik lagi.

E. Ruang Lingkup Penelitian

Ruang lingkup penelitian ini dibatasi pada higiene sanitasi makanan pada tahapan proses pengolahan makanan mulai dari dapur pengolahan makanan, peralatan dapur, higiene penjamah makanan yang mengolah makanan , serta sanitasi cara pengolahan makanan.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Pondok Pesantren

Pondok pesantren salah satu institusi pendidikan islam yang menjunjung tinggi nilai keagamaan tertua di Indonesia. Pondok pesantren institusi pendidikan islam yang terlahir dari Kebudayaan Nusantara. Hadir nya pondok pesantren di Indonesia tidak hanya sebagai institusi pendidikan islam saja, melainkan sebagai institusi penyiaran agama dengan adanya kegiatan dakwah di tengah masyarakat.¹⁰

Menurut Undang-Undang Republik Indonesia No. 18 Tahun 2019 tentang Pesantren menjelaskan bahwa, pondok pesantren merupakan lembaga yang berbasis masyarakat dan didirikan oleh perseorangan, yayasan, organisasi masyarakat Islam, dan/atau masyarakat yang menanamkan keimanan dan ketakwaan kepada Allah SWT, meyemaikan akhlak mulia serta memegang teguh ajaran Islam rahmatan lil'alamin yang tercermin dari sikap rendah hati, toleran, keseimbangan, moderat, dan nilai luhur bangsa Indonesia lainnya melalui pendidikan, dakwah Islam, keteladanan, dan pemberdayaan masyarakat dalam kerangka Negara Kesatuan Republik Indonesia.¹¹

Penyelenggaraan institusi pendidikan pesantren berbentuk asrama yang merupakan komunitas tersendiri di bawah pimpinan kyai dibantu oleh beberapa ulama, serta para ustadz yang hidup bersama di tengah-tengah para santri dengan masjid atau surau menjadi pusat kegiatan peribadatan

keagamaan. Di samping itu, gedung-gedung sekolah atau ruang-ruang belajar sebagai pusat kegiatan belajar mengajar, pondok sebagai tempat tinggal santri, serta sarana untuk memenuhi ketercakupan gizi yaitu dapur sebagai tempat pengolahan makanan.¹⁰

Pesantren mempunyai sarana dapur yang berfungsi sebagai tempat pengolahan makanan. Sarana dapur tempat pengolahan makanan berperan dalam terpenuhinya kebutuhan makanan dan minuman yang disediakan untuk para santri. Dalam pemenuhan kebutuhan makanan dan minuman juga harus memperhatikan kandungan gizi dan higiene sanitasi makanan dalam proses pengolahan makanan. Higiene sanitasi makanan tersebut di terapkan agar terjamin nya makanan tersebut untuk di konsumsi dan jauh dari kontaminasi yang akan mencemari makanan sehingga terjadinya penyakit akibat makanan.¹²

B. Higiene Sanitasi Makanan

Makanan merupakan kebutuhan pokok oleh setiap manusia yang dimana tidak termasuk air, obat-obatan, dan substansi lain. Pemenuhan kebutuhan makanan ini tidak hanya untuk mengatasi rasa lapar namun juga untuk memenuhi kebutuhan gizi dalam makanan tersebut. Kebutuhan pokok makanan tersebut harus aman dan menyehatkan untuk meningkatkan kesehatan manusia. Makanan untuk pemenuhan kebutuhan pokok ini harus terjaga baik dari aspek fisik, kimia, dan biologi. Maka dari itu diperlukan penerapan *Higiene Sanitasi Makanan* untuk pemenuhan kebutuhan pokok makanan agar layak dikonsumsi.¹³

Higiene secara umum mengacu pada upaya kesehatan perorangan untuk mencegah terjadinya penyakit dengan tujuan untuk menjaga kesehatan atau hidup sehat. *Higiene* dilakukan untuk melindungi dan memelihara kebersihan seperti perilaku mencuci tangan pakai sabun dengan menggunakan air bersih dan air mengalir sebelum menjamah makanan ataupun sesudah mejamah makanan.⁸

Sanitasi merupakan upaya kesehatan yang mengacu pada kegiatan kesehatan lingkungan atau sarana lingkungan. *Sanitasi* di tujukan untuk terciptanya kondisi lingkungan yang memenuhi syarat dengan adanya sarana sanitasi dalam pengendalian lingkungan agar tidak terjadi penyakit. Salah satu sarana sanitasi yang di perlukan penyediaan air bersih dalam upaya cuci tangan pakai sabun.¹²

Higiene Sanitasi merupakan dua komponen yang tidak dapat dipisahkan karena memiliki kaitan erat satu sama lain.³ Misalnya, jika sanitasi yang disediakan sudah baik seperti penyediaan air bersih tercukupi untuk cuci tangan dengan air mengalir tetapi *higiene* perorangnya yang tidak mau menerapkan cuci tangan dengan air mengalir maka *higiene sanitasi* nya belum tercipta dengan baik.¹⁴

Higiene Sanitasi Makanan ialah upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan baik yang berasal dari orang, tempat pengolahan, dan peralatan agar layak dikonsumsi.¹⁵ *Higiene sanitasi* makanan diterapkan pada setiap prinsip pengolahan makanan mulai dari pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan

makanan, penyimpanan makanan, pengangkutan makanan, dan penyajian makanan.³ Higiene sanitasi makanan bertujuan agar terjamin kualitas makanan yang aman dan sehat serta layak dikonsumsi tanpa menimbulkan resiko penyakit bawaan makanan (*food borne diseases*).

C. Tempat Pengolahan Makanan

Tempat pengolahan makanan ini sering disebut dengan dapur. Tempat pengolahan makanan merupakan tempat dimana proses bahan makanan mentah diolah menjadi makanan siap saji yang dapat disajikan sesuai dengan persyaratan dapat konsumsi.⁵

Dapur memiliki peranan penting dalam proses pengolahan makanan, karena itu kebersihan dapur dan lingkungan sekitar dapur harus selalu terjaga dan diperhatikan. Maka dari itu, sanitasi tempat pengolahan makanan seperti lokasi, konstruksi dan bangunan serta fasilitas sanitasi pada tempat pengolahan makanan menjadi salah satu yang harus diperhatikan.

Lokasi, konstruksi dan bangunan serta fasilitas sanitasi menjadi aspek yang diperhatikan pada tempat pengolahan makanan. Hal tersebut dilakukan untuk mencegah resiko terjadinya pencemaran makanan jika lokasi, konstruksi dan bangunan, serta fasilitas sanitasi tidak memenuhi persyaratan. Salah satu untuk mencegah terjadinya resiko pencemaran di tempat pengolahan makanan antara lain tersedia tempat sampah, penyediaan air bersih tercukupi, dan pembuangan air limbah lancar.

Tempat pengolahan makanan memenuhi persyaratan higiene sanitasi untuk mencegah risiko pencemaran makanan berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 antara lain:⁵

1. Bangunan

- a. Konstruksi

Konstruksi bangunan harus kuat, terpelihara, bersih, dan tidak memungkinkan terjadi gangguan kesehatan.

- b. Lokasi

Lokasi tidak berdekatan dengan sumber pencemaran seperti tempat sampah, saluran air limbah, dan jarak 500 m dari rawan populasi.

- c. Lantai

Lantai kedap air, lantai rata, tidak licin, kemiringan atau kelandaian cukup dan mudah dibersihkan.

- d. Dinding

Dinding berwarna terang dan sudut dinding berbentuk conus agar mudah dibersihkan. Jika permukaan dinding terkena percikan air, maka setinggi 2,4 meter dari lantai dilapisi bahan kedap air yang permukaan halus.

- e. Langit-langit

Langit-langit harus menutup atap bangunan dan untuk tinggi langit-langit tidak kurang dari 2,4 meter di atas lantai.

f. Ventilasi

Ruangan tempat pengolahan harus terdapat ventilasi yang berfungsi untuk sirkulasi udara atau pertukaran udara, setidaknya penghawaan alami.

g. Pencahayaan

Intensitas pencahayaan harus cukup untuk dapat melakukan pemeriksaan dan pembersihan serta melakukan kegiatan lainnya. Pencahayaan/penerangan harus tidak menyilaukan dan tersebar merata sehingga sedapat mungkin tidak menimbulkan bayangan yang nyata

h. Pintu

Pintu dibuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan serta pintu dapat ditutup dengan baik dan membuka ke arah luar

2. Fasilitas Sanitasi

- a. Tersedia tempat sampah yang kedap air, kuat, dan anti bocor, memiliki tutup dan diletakan sedekat mungkin di tempat pengolahan tetapi harus memperhatikan kemungkinan tercemarnya makanan.
- b. Tersedia tempat cuci tangan yang terpisah dari tempat cuci peralatan maupun bahan makanan
- c. Untuk saluran air limbah dapur lancar, saluran tertutup, jauh dari tempat pengolahan

- d. Tersedia air yang bersih dan tercukupi yang tidak berbau, tidak berasa, dan tidak berwarna

Cara pengukuran tempat pengolahan makanan dengan menggunakan skor pada lembaran Checklist :

$$= \frac{\text{Jumlah item yang jawaban "Ya"} \times 100\%}{\text{Jumlah seluruh item}}$$

Menurut Arikunto (2013) kategori penilaian yang diberikan adalah

Kurang : Apabila $\leq 55\%$ dari total skor

Cukup : Apabila 56 %- 76% dari total skor

Baik : Apabila $>76\%$ dari total skor

D. Peralatan Makanan

Peranan peralatan makanan dalam higiene sanitasi makanan pada proses pengolahan makanan sangat penting karena merupakan bagian yang tidak dapat terpisahkan dari proses pengolahan makanan.

Peralatan makanan adalah berbagai alat atau perkakas yang dibutuhkan dalam proses pengolahan suatu masakan. Sanitasi peralatan makanan harus diperhatikan karena peralatan makanan akan digunakan dalam proses pengolahan makanan. Dan peralatan makanan tersebut akan bersentuhan langsung dengan bahan yang akan diolah menjadi makanan siap dikonsumsi.

Dalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga menyebutkan bahwasanya peralatan harus sesuai dengan:⁵

1. Bahan peralatan yang digunakan harus terbuat dari bahan tahan pangan (*Food Grade*) yaitu bahan peralatan yang aman dan tidak berbahaya bagi kesehatan.
2. Bahan peralatan makanan tidak mengeluarkan bahan berbahaya dan logam beracun seperti:
 - a. Timah hitam (Pb)
 - b. Arsenikum (As)
 - c. Tembaga (Cu)
 - d. Seng (Zn)
 - e. Cadmium (Cd)
 - f. Dan lain-lain
3. Talenan terbuat dari bahan selain kayu, kuat dan tidak melepaskan bahan beracun

Peralatan makanan juga dilihat dari keutuhan peralatan dimana tidak boleh patah, rusak, retak, tergores, dan lain-lain. Peralatan yang tidak utuh akan mengakibatkan bisa menjadi sarang bakteri, kotoran, dan bisa juga untuk tempat vektor binatang hidup. Peralatan yang tidak utuh bisa membuat kesulitan dalam pencucian peralatannya.

Penataan peralatan makanan harus disesuaikan dengan fungsinya. Peralatan pasti mempunyai fungsi yang berbeda sesuai kegunaannya. Peralatan yang digunakan tidak boleh di campur-campur karena jika di campur-campur akan mengakibatkan kontaminasi silang (*Cross Contamination*).³ Untuk itu

peletakan peralatan kotor dan bersih dipisahkan letaknya agar tau pembeda peralatan tersebut.

Dengan menjaga peralatan makanan akan membantu dalam mencegah terjadinya pencemaran atau kontaminasi makanan yang dapat terjadi karena peralatan yang digunakan. ⁴Untuk menjaga peralatann agar tidak menjadi sarana timbulnya pencemaran atau kontaminasi maka diperhatikan kebersihan peralatan yang digunakan. Untuk itu peranan pembersihan atau pencucian peralatn perlu diketahui secara mendasar. Dengan membersihkan peralatan makanan dengan baik akan menghasilkan alat pengolahan makanan yang bersih dan sehat.

Berikut pedoman yang sangat penting untuk diketahui dan diterapkan oleh para pengolahan makanan dan penjamah makanan dalam menjaga kebersihan peralatan makanan.⁴

1. Prinsip Pencucian

Untuk melakukan upaya pencucian peralatan makanan agar peralatan makanan yang digunakan bersih harus meliputi yaitu adanya sarana pencucian, teknis pencucian, serta, mengetahui dan mengerti maksud dari pencucian

2. Sarana Pencucian

Sarana pencucian dalam melakukan pencucian peralatan dikelompokkan menjadi dua yaitu perangkat keras (*Hardware*) dan perangkat lunak (*Software*). Perangkat keras merupakan perangkat sarana fisik dan permanen digunakan berulang-ulang seperti bak

pencucian. Sedangkan perangkat lunak merupakan bahan yang digunakan habis dipakai dalam proses pencucian seperti sabun dan bahan penggosok.

3. Teknik Pencucian

Teknik pencucian yang benar dan sesuai dengan prosedur akan memberikan hasil akhir pencucian yang sehat dan aman. Berikut teknik pencucian peralatan makan dilakukan dengan beberapa prosedur sebagai berikut:

- a. *Scraping* : Proses membuang kotoran beserta sisa makanan pada peralatan yang akan dicuci.
- b. *Flusing* : proses perendaman peralatan dalam air sehingga kotoran yang menempel mudah untuk dilepas dengan demikian mencuci peralatan akan lebih efektif.
- c. *Washing* : pembersihan menggunakan deterjen untuk alat makan dengan cara menggosokkan pada alat makan yang akan dicuci
- d. *Rinsing* : proses pencucian peralatan yang telah digosok deterjen dengan cara membilas dengan air hingga bersih
- e. *Sanitizing/Desinfection* : merupakan tindakan sanitasi untuk membebaskan peralatan dari bakteri patogen setelah proses pencucian atau untuk membebaskan hama pengganggu
- f. *Towelling* : merupakan tindakan mengeringkan peralatan makanan yang dicuci dengan menggunakan kain lap/handuk yang bertujuan

untuk menghilangkan kotoran yang bisa jadi masih menempel pada peralatan

4. Mengetahui Maksud Pencucian

Maksud dilakukan pencucian agar peralatan makanan menjadi bersih dan sehat. Pencucian bertujuan antara lain untuk menghilangkan kotoran-kotoran kasar, menghilangkan lemak dan minyak, menghilangkan bau, dan sebagainya.

Cara pengukuran sanitasi peralatan makanan dengan menggunakan skor pada lembaran Checklist :

$$= \frac{\text{Jumlah item yang jawaban "Ya"} \times 100\%}{\text{Jumlah seluruh item}}$$

Menurut Arikunto (2013) kategori penilaian yang diberikan adalah

Kurang : Apabila $\leq 55\%$ dari total skor

Cukup : Apabila 56 %- 76% dari total skor

Baik : Apabila $> 76\%$ dari total skor

E. Higiene Penjamah Makanan

Penjamah makanan merupakan orang yang berhubungan langsung dengan makanan yang akan diolah. Penjamah makanan berhubungan langsung dengan peralatan dan beberapa tahapan proses produksi makanan sejak tahap persiapan, pembersihan, pengolahan , pengangkutan serta sampai tahap penyajian.

Pada proses pengolahan makanan penjamah makanan berpeluang besar untuk penularan penyakit akibat makanan (*Food Borne Disease*). Salah satu penyakit menular bisa tertular melalui hidung dan tenggorakan (*Staphylococcus aureus*), serta kuman yang dapat ditularkan melalui kulit (*Clostridium perfringens, Stretococcus, Salmonella*).¹³

Maka dari itu higiene perorangan penjamah makanan harus diperhatikan demi terciptanya kondisi yang aman terhadap makanan yang disajikan. Jika penjamah makanan tidak memperhatikan higiene perorangan nya akan berikbat kontaminasi makanan melalui penjamah makanan seperti penjamah makanan dalam keadaan tidak sehat ataupun tindakan/perilaku penjamah makanan dalam mengolah makanan.

Higiene penjamah makanan adalah suatu tindakan untuk memelihara kebersihan dan kesehatan. Higiene penjamah makanan untuk menjaga kebersihan dan keshatan termasuk dalam salah satu aspek yang diperhatikan dalam proses pengolahan makanan. Kebersihan dan kesehatan perorangan penjamah makanan akan menjadi kunci kebersihan dalam proses pengolahan makanan.¹³

Kebersihan perorangan (*Personal Higiene*) mempunyai prinsip kebersihan diri dalam penerapannya yaitu mengetahui sumber pencemraran dari tubuh penjamah makanan. Sumber pencemaran tersebut dapat bersumber dari hidung, mulut, telinga, kulit, rambut, dan sebagainya.⁴

Dalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga bahwasanya

penjamah makanan dalam menjamah makanan harus memenuhi persyaratan mulai dari tindakan dan perilaku penjamah antara lain :⁵

1. Penjamah makanan tidak boleh menderita penyakit menular apapun antara lain:
 - a. Tipus
 - b. Kolera
 - c. TBC
 - d. Hepatitis
2. Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakuka dengan cara terlindung tanpa ada kontak langsung dengan tubuh dengan cara :
 - a. Memakai sarung tangan dalam menjamah makanan
 - b. Memakai penjepit makanan
 - c. Dan menggunakan sendok garpu, itu semua digunakan agar tubuh tidak bersentuhan langsung dengan makanan
3. Untuk melindungi pencemaran terhadap makanan yang akan diprose harus dipastikan penjamah makanan memakai antara lain :
 - a. Memakai celemek/apron
 - b. Menutup kepala agara rambut tidak jatuh pada makanan
 - c. Memakai sepatu kedap air
4. Perilaku penjamah makanan juga harus diperhatikan
 - a. Tidak merokok saat menjamah makanan
 - b. Tidak berbicara
 - c. Tidak makan atau mengunyah

- d. Tidak memakai perhiasan, kecuali cincin kawin yang tidak berhias (Polos)
- e. Selalu mencuci tangan sebelum dan sesudah bekerja
- f. Tidak menyisir rambut didekat makanan
- g. Tidak batuk dan bersin didepan makanan
- h. Tidak menggaruk anggota badan seperti telinga, hidung, atau bagian lainnya

Cara pengukuran higiene perorangan penjamah makanan dengan menggunakan skor pada lembaran Checklist :

$$= \frac{\text{Jumlah item yang jawaban "Ya"} \times 100\%}{\text{Jumlah seluruh item}}$$

Menurut Arikunto (2013) kategori penilaian yang diberikan adalah

Kurang : Apabila $\leq 55\%$ dari total skor

Cukup : Apabila 56 %- 76% dari total skor

Baik : Apabila $> 76\%$ dari total skor

F. Cara Pengolahan Makanan

Pengolahan makanan merupakan proses perubahan bentuk dari bahan makanan mentah menjadi makanan siap santap. Pengolahan makanan yang baik mengikuti kaidah higiene sanitasi agar mewujudkan makanan siap santap yang aman dan berkualitas. Salah satu yang diperhatikan pada pengolahan makanan adalah proses pengolahan makanan tersebut. Proses pengolahan

makanan yang higienis jika diterapkan dengan baik dan benar dapat menjaga mutu dan keamanan hasil olahan makanan.¹⁶

Mengolah makanan harus memperhatikan aspek bahan makanan yang diolah dan aspek tindakan dalam mengolah makanan sehingga tidak terjadi kerusakan atau kontaminasi pada makanan tersebut.¹⁶

Kontaminasi terhadap makanan oleh peralatan, penjamah makanan, proses penanganannya maupun air. Harus dihindari selama pengolahan makanan, baik dalam pencucian, meracik maupun memasak, dalam mencuci bahan makanan⁴

1. Aspek yang harus diperhatikan dalam pengolahan makanan
 - a. Tidak terjadi kerusakan-kerusakan makanan akibat cara pengolahan yang salah.
 - b. Tidak terjadi pengotoran atau kontaminasi makanan akibat dari kotoran tangan tenaga penjamah.
 - c. Proses pengolahan harus diatur sedemikian rupa sehingga mencegah masuknya bahan-bahan kimia berbahaya dan bahan asing kedalam makanan. Syarat-syarat proses pengolahan:
 - 1) Jenis bahan yang digunakan, baik bahan tambahan maupun bahan penolong serta persyaratan mutu
 - 2) Jumlah bahan untuk satu kali pakai
 - 3) Tahap-tahap proses pengolahan
 - 4) Makanan diolah sampai matang perlu diperhatikan selama proses pengolahan makanan dengan mengingat faktor waktu,

suhu, kelembapan, tekanan, dan sebagainya, sehingga tidak mengakibatkan pembusukan, kerusakan, dan pencemaran.

2. Cara pengolahan makanan yang higiene sanitasi

a. Pencucian bahan makanan ditujukan agar membebaskan bahan makanan dari kotoran atau kontaminasi lainnya. Cara pencucian bahan makanan:

- 1) Bahan makanan seperti sayuran dan buah dicuci terlebih dahulu sebelum dilakukan pemotongan.
- 2) Sayuran dicuci dengan air mengalir. Sayuran berdaun atau berlapis harus dicuci setiap lembarnya dengan air mengalir berulang kali .
- 3) Bahan makanan yang sudah dicuci ditempatkan dalam wadah yang bersih dan terlindung dari serangga dan tikus

b. Peracikan bahan makanan

- 1) Cucilah bahan makanan sampai bersih dengan air mengalir
- 2) Potonglah bahan dalam ukuran kecil-kecil agar mudah masak
- 3) Buanglah bagian yang rusak, layu, atau bernoda
- 4) Masukkan potongan bahan ke tempat bersih dan terlindung dari serangga
- 5) Bahan siap di masak
- 6) Segera memasak dan jangan biarkan terlalu lam di luar kulkas

c. Pemasakan bahan makanan

- 1) Dahulukan memasak yang tahan lama, seperti goreng gorengan yang kering
- 2) Makanan yang rawan seperti kaldji, kuah dan sebagainya dimasak di waktu akhir
- 3) Simpanlah makanan yang belum waktunya dimasak dalam lemari es (kulkas)
- 4) Simpanlah makanan matang yang belum waktunya dihidangkan dalam keadaan panas
- 5) Perhatikan uap makanan jangan sampai mencair dan masuk kedalam makanan, karena akan menyebabkan kontaminasi ulang (recontamination)
- 6) Makanan yang sudah masak tidak boleh dijamah dengan tangan tetapi harus menggunakan alat seperti penjepit atau sendok

Cara pengukuran proses pengolahan makanan dengan menggunakan skor pada lembaran Checklist :

$$= \frac{\text{Jumlah item yang jawaban "Ya"} \times 100\%}{\text{Jumlah seluruh item}}$$

Menurut Arikunto (2013) kategori penilaian yang diberikan adalah

Kurang : Apabila $\leq 55\%$ dari total skor

Cukup : Apabila 56 %- 76% dari total skor

Baik : Apabila $>76\%$ dari total skor

G. Peranan Makanan dalam Menularkan Penyakit

Menurut Anwar (1997), dalam hubungannya dengan penyakit/keracunan makanan dapat berperan sebagai berikut :⁴

1. Peranan Makanan sebagai Agen

Dalam hubungannya dengan penularan penyakit dan keracunan, makanan dapat berperan sebagai agent penyakit. Contohnya jamur, ikan dan tumbuhan lainnya secara alamiah mengandung racun.

2. Peranan Makanan sebagai Vehicle

Peranan makanan sebagai Vehicle diartikan sebagai makanan pembawa penyakit. Bahan kimia, mikroorganismenya, parasit, serta bahan radiaktif merupakan zat atau bahan yang mencemari makanan yang akhirnya menyebabkan penyakit.

3. Peranan Makanan sebagai Media

Makanan dapat menjadi media pertumbuhan dan perkembangbiakan bakteri. Kontaminasi yang jumlahnya kecil jika dibiarkan berada dalam makanan dengan suhu dan waktu yang cukup, maka akan tumbuh dan berkembang sehingga menjadi banyak dan dapat menyebabkan wabah yang serius.

H. Penyakit Bawaan Makanan

Penyakit bawaan makanan merupakan penyakit yang disebabkan oleh makanan yang mengandung zat berbahaya ataupun kuman penyebab penyakit.

Pencemaran makanan atau masuknya zat asing ke dalam makanan yang tidak diketahui mengakibatkan terjadinya penyakit akibat makanan. Pencemaran ini disebabkan oleh faktor fisik, kimia, dan biologi. Makanan yang tercemar dapat menyebabkan keracunan makanan yang berujung pada kesakitan bahkan sampai kematian.¹⁷ Berikut ada beberapa penyakit bawaan makanan :¹⁷

1. Hepatitis A

Hepatitis A merupakan penyakit yang disebabkan oleh Virus Hepatitis A. Daerah sanitasi yang buruk merupakan salah satu tempat virus hepatitis A ini biasa berkembang. Virus ini terdapat dalam tinja penderita yang mengontaminasi makanan dan air yang tidak dimasak dengan benar dan juga kontak langsung dengan penderita juga dapat menyebabkan penularan penyakit ini apabila hygiene perorang tidak dijaga dengan baik. Gejala penyakit ini berupa demam, rasa tidak enak badan, dan kemudian muncul kekuningan.

2. Gastroenteritis

Gastroenteritis ditandai dengan gejala diare, muntah, sakit perut, mual, dan demam. Gastroenteritis disebabkan oleh 2 golongan virus yaitu *Calcivirus* dan *Rotavirus*. Gastroenteritis ini dapat tertular dari hygiene penjamah makan yang kurang baik atau penjamah yang menderita penyakit menular, serta sanitasi sarana pengolahan makanan.

3. Demam Tifoid

Penyakit tifoid atau deman tifoid disebabkan oleh bakteri *Salmonella typhi*. Penular penyakit ini menular dari penderita ke orang lain

melalui makanan atau air yang terkontaminasi. Gejala penyakit ini demam berkekelanjutan, sakit kepala, tidak nafsu makan, dan ada bercak kemerahan pada tubuh.

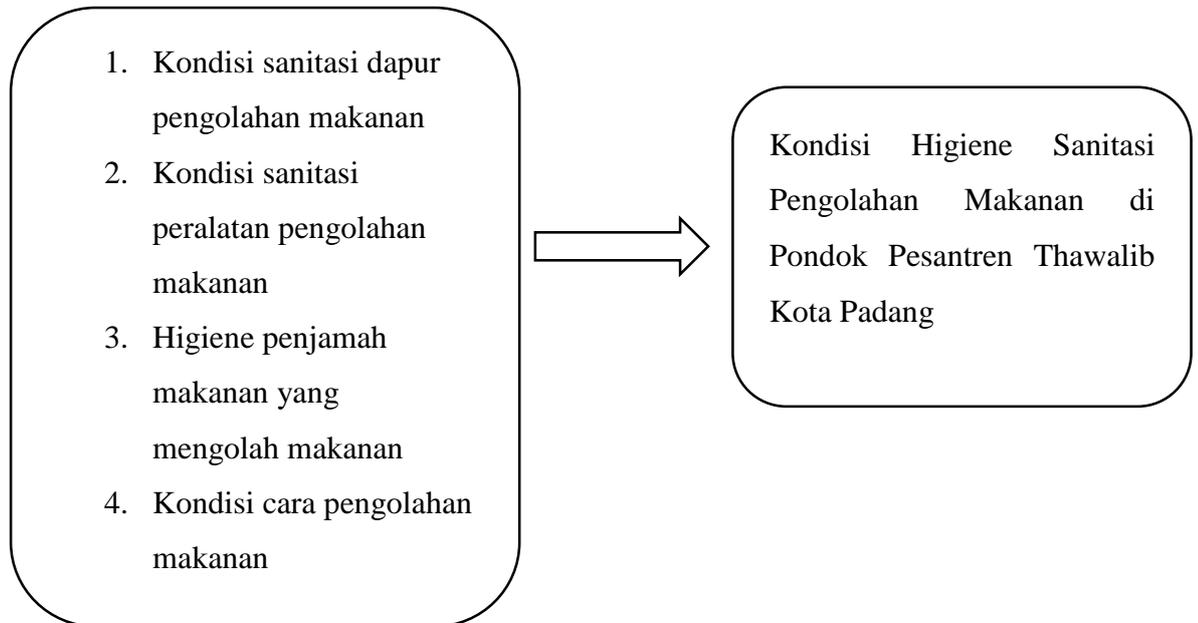
4. Kolera

Kolera merupakan penyakit bawaan makanan yang disebabkan oleh bakteri *Vibrio cholera*. Air dan makanan yang tercemar oleh tinja penderita ini yang mengakibatkan penularan penyakit tersebut. Gejala penyakit ini berupa gejala diare yang berat dan tinja yang cair, muntah, dan dehidrasi.

5. Disentri Basiler

Penyebab penyakit *Disentri Basiler* disebabkan oleh bakteri *Shigella*. Infeksi penyakit ini bersumber melalui kontaminasi makanan atau alat makan yang tercemar oleh bakteri tersebut. Gejala penyakit ini berupa diare mendadak dan demam, sakit perut disertai dengan tinja mendung lendir berbau busuk dan kadang ada darah.

I. Alur Pikir



J. Definisi Operasional

Variabel	Definis Operasional	Alat Ukur	Cara Ukur	Hasil Ukur	Skala Ukur
Kondisi sanitasi dapur pengolahan makanan	Upaya kebersihan suatu tempat pengolahan makanan dilakukan yang dapat dilihat dari segi bangunan dan konstruksi serta fasilitas sanitasi berupa tempat sampah, tempat cuci tangan, saluran air limbah, dan sarana air bersih	Checklist	Observasi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kurang Jika jawaban ya $\leq 55\%$ 2. Cukup Jika jawaban ya $56\% - 76\%$ 3. Baik Jika jawaban ya $>76\%$ 	Ordinal
Kondisi sanitasi peralatan pengolahan makanan	Kebersihan atau kondisi peralatan dalam pengolahan makanan meliputi wajan, panci, baskom, spatula, talenan, pisau dalam keadaan bersih atau bebas dari pencemaran	Checklist	Observasi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kurang Jika jawaban ya $\leq 55\%$ 2. Cukup Jika jawaban ya $56\% - 76\%$ 3. Baik Jika jawaban ya $> 76\%$ 	Ordinal
Higiene penjamah makanan	Higiene penjamah makanan adalah kebersihan penjamah	Checklist	Observasi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kurang Jika jawaban ya $\leq 55\%$ 2. Cukup 	Ordinal

	makanan dalam mengolah makanan			<p>Jika jawaban ya 56 %- 76%</p> <p>3. Baik</p> <p>Jika jawaban ya >76%</p>	
Kondisi cara pengolahan makanan	Kebersihan dalam persiapan bahan baku, pencucian bahan makanan, peracikan bahan makanan dan pemasakan bahan makanan	Checklist	Observasi	<p>1. Kurang Jika jawaban ya $\leq 55\%$</p> <p>2. Cukup Jika jawaban ya 56 %- 76%</p> <p>3. Baik Jika jawaban ya >76%</p>	Ordinal
Higiene sanitasi pengolahan makanan	Suatu upaya tindakan pencegahan membebaskan makanan dari kontaminasi dilihat dari tempat pengolahan, peralatan, penjamah, dan cara pengolahan	Checklist	Observasi	<p>1. Kurang Jika jawaban ya $\leq 55\%$</p> <p>2. Cukup Jika jawaban ya 56 %- 76%</p> <p>3. Baik Jika jawaban ya >76%</p>	Ordinal

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Desain Penelitian

Desain penelitian ini bersifat deskriptif dimana hasil dari penelitian ini untuk melihat Gambaran Higiene Sanitasi Pengolahan Makanan di Pondok Pesantren Thawalib Kota Padang Tahun 2022.

B. Lokasi dan Waktu Penelitian

1. Lokasi

Penelitian ini dilaksanakan pada Pondok Pesantren Thawalib Kota Padang yang berlokasi di Jalan Cubadak Air, Kecamatan Kuranji, Kota Padang.

2. Waktu

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Januari-Mei 2022

C. Populasi dan Sampel

Populasi dan sampel dalam ini adalah seluruh subjek dan objek penelitian yang akan diteliti. Untuk objek penelitian meliputi dapur pengolahan makanan, peralatan makanan, dan cara pengolahan makanan. Sedangkan, untuk subjek penelitian tenaga penjamah makanan yang mengolah makanan di dapur Pondok Pesantren Thawalib berjumlah 3 orang.

D. Jenis dan Cara Pengumpulan Data

1. Data Primer

Data primer merupakan data yang diperoleh langsung oleh peneliti dengan mengunjungi langsung pada tempat penelitian. Data primer

diperoleh dengan mengumpulkan instrumen-instrumen yang ditetapkan oleh peneliti untuk diteliti. Data yang diambil dari gambaran higiene sanitasi pengolahan makanan di Pondok Pesantren Thawalib Kota Padang yaitu sanitasi tempat pengolahan makanan, sanitasi peralatan makanan, higiene perorangan penjamah makanan, serta sanitasi cara pengolahan makanan

2. Data Sekunder

Data sekunder merupakan data pendukung yang sudah tersedia data nya. Data sekunder pada penelitian ini bisa didapatkan pada bagian kearsipan pada Pondok Pesantren Thawalib Kota Padang meliputi gambaran umum Pondok Pesantren Thawalib Kota Padang.

E. Teknik Pengolahan Data

Pengolahan data dapat dilakukan jika semua pengumpulan data sudah selesai didapatkan secara observasi dengan tujuan data yang dikumpulkan jelas, lalu dimasukan kedalam master tabel. Berikut adalah langkah-langkah dalam pengolahan data.

1. Pengecekan Data (*Editing*)

Setelah peneliti melakukan observasi ,lalu mengisi pada lembaran checklist yang disediakan, kemudian setiap checklist yang diisikan tadi dicek kembali untuk melihat ketepatan pengisian serta kelengkapan pengisian.

2. Pengkodean Data (*Coding*)

Memberikan kode pada setiap data yang telah diperoleh untuk memudahkan dalam pengolahan data dan analisis lebih lanjut. Untuk pengkodean harus menggunakan angka (*Numerik*)

3. Memasukan Data (*Entry*)

Memasukan data yang sudah di beri kode ke dalam master tabel dari hasil checklist yang didapatkan.

4. Membersihkan Data (*Cleaning*)

Melihat kembali apakah data tersebut masih ada kesalahan atau tidak, kesalahan ini dapat terjadi ketika saat memindahkan data atau mengentry data ke komputer, maka dari itu dilakukan koreksi. Kemudian, data tersebut dikomputerisasi dan disajikan dalam bentuk tabel frekuensi.

F. Analisis Data

Analisis data berupa analisis univariat. Analisis univariat disebut juga analisis deskriptif yaitu menggambarkan atau menjelaskan karakteristik variabel yang diteliti.

Data yang diperoleh dari gambaran dapur pengolahan makanan, sanitasi peralatan makanan, higiene penjamah makanan, serta sanitasi cara pengolahan makanan pada Pondok Pesantren Thawalib Kota Padang akan dijelaskan dengan menggunakan distribusi frekuensi bagaimana penerapan higiene sanitasi makanan di Pesantren tersebut.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Pondok Pesantren Thawallib Kota Padang terletak di Jalan Cubadak Air Nomor 28 RT 002 RW 007, Kecamatan Kuranji, Kota Padang, Sumatera Barat. Pondok pesantren ini merupakan Yayasan Pendidikan Thawallib Kota Padang pada satuan pendidikan Madrasah Tsanawiyah (Mts).

Pondok pesantren ini didirikan pada tahun 1928 bertempat di Alang Lawas depan Mesjid Nurul Iman. Pada tahun 1981 pondok pesantren ini berpindah pada lokasi saat ini di Jalan Cubadak Air Nomor 28 dengan luas tanah 3210 M² serta luas bangunan 2800 M². Untuk status kepemilikan tanah pada lokasi saat ini yaitu milik yayasan. Akte pendirian bangunan telah terdaftar di Pengadilan Negeri Padang Nomor. 41 Tahun 1984 dan 26 Tahun 1991.

Pondok Pesantren Thawallib ini memiliki fasilitas 5 Asrama, 1 Mesjid, 7 Ruang Kelas, Ruang Keterampilan, Ruang Kesenian, Kantin/Koperasi, Perpustakaan, Ruang Laboratorium Komputer, Perpustakaan, Dapur, dan Lapangan.

B. Hasil

1. Gambaran Sanitasi Dapur Pegolahan Makanan

Hasil penelitian untuk sanitasi tempat pengolahan makanan dapat dilihat dari item pernyataan tentang sanitasi tempat pengolahan makanan

yang ada di Pesantren Thawallib Kota Padang. Berikut gambaran hasil penelitian dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 1. Kondisi Sanitasi Dapur Pengolahan Makanan di Pondok Pesantren Thawallib Kota Padang

No	Pengamatan	Jawaban	
		Ya (1)	Tidak (0)
1	Lokasi dapur tempat pengolahan tidak berada dilokasi rawan populasi dengan jarak minimalm 500 meter	1	
2	Konstruksi bangunan kuat, aman , terpelihara, bersih dan bebas dari barang-barang yang tidak berguna	1	
3	Dapur tempat pengolahan makanan di tata rapi sesuai fungsinya		0
4	Lantai kuat, kedap air, rata, tidak licin, tidak retak, mudah dibersihkan	1	
5	Dinding bersih dan halus, kedap air, berwarna terang, permukaan rata, mudah dibersihkan, dan kuat		0
6	Langit-langit dalam keadaan bersih		0
7	Tinggi langit-langit 2,4 meter	1	
8	Langit-langit tidak terdapat lubang	1	
9	Pintu terbuat dari bahan yang kuat	1	
10	Pintu mebuca keluar		0
11	Pencahayaan sesuai dengan kebutuhan,tidak menyilaukan	1	
12	Ventilasi yang baik dan cukup untuk menjamin hilangnya bau dan asap dan memasukan udara segar		0
13	Tersedia pembuangan air limbah yang lancar, saluran tertutup, dan kedap air		0
14	Tempat sampah dalam keadaan tertutup, kuat, tidak mudah berkarat		0
15	Tempat sampah terpisah antara sampah basah dan kering		0
16	Tempat sampah letaknya jauh dari makanan siap jadi	1	
17	Tempat cuci tangan terpisah dengan bahan makanan		0
18	Air kran pada tempat cuci tangan berfungsi dengan baik	1	

19	Tempat cuci tangan tersedia sabun cuci tangan	1	
20	Tersedia sarana pengering tangan		0
21	Saluran air limbah dapur lancar	1	
22	Saluran air limbah jauh dari tempat pengolahan		0
23	Air bersih memenuhi persyaratan fisik tidak berbau, tidak berasa, dan tidak berwarna	1	
Total Jawaban		12	11

Berdasarkan tabel 1 kondisi sanitasi dapur pengolahan makanan dalam kondisi dapur pengolahan makanan tidak tertata dengan rapi, dinding tidak bersih dan tidak berwarna terang, langit-langit dalam keadaan tidak bersih, pintuk dapur tempat pengolahan tidak membuka keluar, saluran pembuangan ari limbah terbuka, tempat sampah tidak kuat dan tidak memiliki tutup, antara tempat cuci tangan dengan bahan makanan tidak terpisah, dan saluran limbah dekat dengan tempat pengolahan makanan.

Tabel 2. Distribusi Frekuensi Sanitasi Dapur Pengolahan Makanan di Pondok Pesantren Thawallib Kota Padang

Sanitasi Tempat Pengolahan	Jumlah	Persentase (%)
Ya	12	52,17
Tidak	11	47,63
Total Jawaban	23	100

Dari hasil ini dapat disimpulkan berdasarkan tabel 2 tersebut menunjukkan bahwa sanitasi tempat pengolahan makanan di Pondok Pesantren Thawallib Kota Padang tergolong pada kategori kurang (52,17 %) karena hasil ukur \leq dari 55%

2. Gambaran Sanitasi Peralatan Pengolahan Makanan

Hasil penelitian untuk sanitasi peralatan pengolahan makanan dapat dilihat dari item pernyataan tentang sanitasi peralatan pengolahan makanan yang ada di Pesantren Thawallib Kota Padang. Berikut gambaran hasil penelitian dapat dilihat pada tabel 3

Tabel 3. Kondisi Sanitasi Peralatan Pengolahan Makanan di Pondok Pesantren Thawallib Kota Padang

No	Pengamatan	Jawaban	
		Ya (1)	Tidak (0)
1	Di pisah tempat pencucian peralatan masak dengan wadah makanan		0
2	Pembersihan secara fisik untuk menghilangkan sisa makanan (scrapping)	1	
3	Merendam atau penyiraman permukaan dengan air atau uap (Flusing)		0
4	Pembersihan dengan deterjen (washing)	1	
5	Membilas dengan air bersih permukaan alat untuk menghilangkan deterjen dan cecairan (Rinsing)	1	
6	Membebaskan hama dengan penggunaan sanitaiser (Sanitizing)		0
7	Pengeringan alat yang telah dicuci (Towelling)		0
8	Peralatan diletakkan di tempat yang aman bebas dari vektor dan binatang pengganggu		0
9	Peralatan diletakkan ditempat yang mudah dijangkau	1	

10	Peralatan yang digunakan sesuai dengan fungsinya	1	
11	Peralatan tidak mengandung bahan beracun/logam berat	1	
12	Peralatan yang kontak langsung dengan makanan disimpan dalam keadaan bersih	1	
13	Keadaan wajan tidak retak, tidak tergores digunakan saat mengolah makanan	1	
14	Keadaan panci tidak retak, tidak tergores digunakan saat mengolah makanan	1	
15	Keadaan baskom tidak retak, tidak tergores digunakan saat mengolah makanan	1	
16	Keadaan spatula tidak retak, tidak tergores digunakan saat mengolah makanan	1	
17	Keadaan pisau tidak retak digunakan saat mengolah makanan	1	
18	Keadaan talenan tidak retak saat digunakan saat mengolah makanan	1	
Total Jawaban		13	5

Berdasarkan tabel 3 kondisi sanitasi peralatan pengolahan makanan di dapur tempat pengolahan makanan antara lain tidak terpisahnya tempat pencucian peralatan masak dengan wadah makanan, tidak dilakukannya teknik pencucian merendam atau menyiram permukaan dengan air atau uap, membebaskan hama dengan penggunaan sanitaiser, dan tidak dilakukan pengringan alat setelah dicuci.

Tabel 4. Distribusi Frekuensi Sanitasi Peralatan Pengolahan Makanan di Pondok Pesantren Thawallib Kota Padang

Sanitasi Peralatan Pengolahan Makanan	Jumlah	Persentase (%)
Ya	13	72,22
Tidak	5	27,78
Total Jawaban	18	100

Dari hasil ini dapat disimpulkan berdasarkan tabel 4 tersebut menunjukkan bahwasanya sanitasi peralatan pengolahan makanan meliputi wajan, panci, baskom, spatula, dan talenan di Pondok Pesantren Thawallib Kota Padang tergolong pada kategori cukup (72,22 %) karena hasil ukur ada pada rentang 56 %- 76%.

3. Gambaran Sanitasi Cara Pengolahan Makanan

Hasil penelitian untuk sanitasi proses pengolahan makanan dapat dilihat dari item pernyataan tentang sanitasi proses pengolahan makanan yang ada di Pesantren Thawallib Kota Padang. Berikut gambaran hasil penelitian dapat dilihat pada tabel 3.

Tabel 5. Kondisi Sanitasi Cara Pengolahan Makanan di Pondok Pesantren Thawallib Kota Padang

No	Pengamatan	Jawaban	
		Ya (1)	Tidak (0)
1	Bahan baku berada dalam keadaan baik (tidak rusak atau busuk)	1	
2	Bahan makanan yang diolah terutama daging, susu, telur, ikan/udang dan sayuran harus baik, segar dan tidak rusak/berubah warna dan rasa	1	

3	Bahan makanan jenis tepung-tepungan dan biji-bijian dalam keadaan baik, tidak berubah, warna, dan tidak berjamur	1	
4	Air yang digunakan untuk pencucian dan pengolahan bahan makanan memenuhi syarat fisik	1	
5	Bahan makanan yang sudah disiapkan langsung diolah	1	
6	Bahan makanan seperti sayuran dan buah dicuci terlebih dahulu sebelum melakukan pemotongan	1	
7	Bahan setelah dilakukan pemotongan dicuci kembali	1	
8	Bahan makanan yang sudah dicuci ditempatkan di dalam wadah yang bersih dan terlindung dari serangga		0
9	Bahan yang sudah siap disegarakan dimasak dan jangan biarkan terlalu lama diluar kulkas	1	
10	Bahan makanan dipisah baik bahan kering dan bahan basah	1	
11	Air yang digunakan untuk pencucian dan pengolahan bahan makanan memenuhi syarat fisik	1	
12	Dalam mempersiapkan bahan mentah memakai alas/talenan	1	
13	Air harus mendidih sebelum sayur dimasukkan	1	
14	Pencucian bahan dengan air mengalir	1	
15	Makanan diberi penutup setelah dimasak agar terlindung dari serangga atau kontaminasi lainnya		0
16	Makanan diolah dengan peralatan yang bersih	1	
Total Jawaban		14	2

Berdasarkan tabel 5 kondisi sanitasi proses pengolahan makanan antara lain makanan yang sudah siap olah dibiarkan begitu saja tidak diberi penutup setelah dimasak dan bahan yang sudah di cuci tidak ditempatkan dalam wadah yang bersih serta dibiarkan terbuka begitu saja.

Tabel 6. Distribusi Frekuensi Sanitasi Proses Pengolahan Makanan di Pondok Pesantren Thawallib Kota Padang

Sanitasi Proses Pengolahan Makanan	Jumlah	Persentase (%)
Ya	14	87,5
Tidak	2	12,5
Total Jawaban	16	100

Dari hasil ini dapat disimpulkan berdasarkan tabel 6 tersebut menunjukkan bahwasanya bahwasanya sanitasi proses pengolahan makanan di Pondok Pesantren Thawallib Kota Padang tergolong pada kategori baik (87,5 %) karena hasil ukur di atas > dari 76%.

4. Gambaran Higiene Penjamah Makanan Pada Pengolahan Makanan

Hasil penelitian untuk higiene penjamah makanan yang ada di Pesantren Thawallib Kota Padang dapat dilihat pada tabel 7 berikut.

Tabel 7. Kondisi Higiene Penjamah Makanan Pada Pengolahan Makanan di Pondok Pesantren Thawallib Kota Padang

No	Pengamatan	Jawaban					
		P1		P2		P3	
		Ya (1)	Tidak (0)	Ya (1)	Tidak (0)	Ya (1)	Tidak (0)
1	Tenaga penjamah memakai pakaian yang bersih	1		1		1	
2	Tenaga penjamah tidak menderita penyakit mudah menular (pilek, batuk, influenza, diare dsb) atau terbebas dari penyakit menular	1		1		1	
3	Tenaga penjamah makanan mencuci tangan sebelum mengolah makanan	1		1		1	
4	Tenaga penjamah makanan mencuci tangan sesudah mengolah makanan dengan desinfektan		0		0		0
5	Tenaga penjamah makanan mencuci tangan sesudah keluar dari kamar mandi	1		1		1	
6	Tenaga penjamah memakai masker untuk melindungi pencemaran		0		0		0
7	Tenaga penjamah memakai celemek untuk melindungi pencemaran		0		0		0
8	Tenaga penjamah memakai sarung tangan/handskun untuk melindungi pencemaran		0		0		0
9	Tenaga penjamah memakai penutup kepala untuk melindungi pencemaran		0		0		0
10	Tenaga penjamah untuk melindungi kontak langsung dengan makanan menggunakan penjepit makanan, penjepit makanan, dan garpu	1		1		1	

11	Saat menjamah makanan tenaga penjamah tenaga penjamah makanan tidak mengunyah atau makan saat pengolahan	1		1		1	
12	Saat menjamah makanan tenaga penjamah tenaga penjamah makanan Tidak melakukan tindakan yang menjijikan saat pengolahan seperti meludah, menjilat, menggaruk, dan mencungkil	1		1		1	
13	Tidak memakai perhiasan kecuali cincin kawin yang tidak berhias polos	1		1		1	
14	Tenaga penjamah tidak merokok saat proses pengolahan makanan	1		1		1	
15	Tenaga penjamah tidak batuk atau bersin saat menjamah makanan	1		1		1	
16	Tenaga penjamah tidak berbicara/ketawa saat pengolahan makanan		0		0	1	
Total Jawaban		10	6	10	6	11	5

Berdasarkan tabel 7 kondisi higiene penjamah makanan pada saat mengolah makanan hampir semua tidak menggunakan alat pelindung diri antara lain tenaga penjamah tidak memakai masker, tenaga penjamah tidak memakai celemek, tenaga penjamah tidak memakai sarung tangan, dan tenaga penjamah tidak memakai penutup kepala. Pemakaian alat pelindung diri merupakan salah satu upaya untuk menghindari makanan dari pencemaran.

Tabel 8. Distribusi Frekuensi Higiene Penjamah Makanan Pada Pengolahan Makanan di Pondok Pesantren Thawallib Kota Padang

Penjamah Makanan	Jawaban	
	YA	Tidak
Penjamah 1	11	5
Penjamah 2	10	6
Penjamah 3	11	5
Total Jawaban	31	17
Persentase	64,58 %	35,42 %

Dari hasil ini dapat disimpulkan berdasarkan tabel 8 tersebut menunjukkan bahwasanya bahwasanya Higiene Perorangan Penjamah Makanan Pada Pengolahan Makanan di Pondok Pesantren Thawallib Kota Padang tergolong pada kategori cukup (64,58 %) karena hasil ukur ada pada rentang 56 %- 76%.

5. Gambaran Higiene Sanitasi Pada Pengolahan Makanan

Hasil penelitian untuk higiene sanitasi pada pengolahan makanan dapat dilihat dari distribusi frekuensi pada gambaran hasil penelitian pada tabel 5 dibawah.

Tabel 9. Distribusi Frekuensi Higiene Sanitasi Pada Pengolahan Makanan di Pondok Pesantren Thawallib Kota Padang

No	Variabel	Jawaban	
		YA	TIDAK
1	Sanitasi Dapur Pengolahan Makanan	12	11
2	Sanitasi Peralatan Pengolahan Makanan	14	4
3	Sanitasi Proses Pengolahan Makanan	14	2
4	Higiene Perorangan Penjamah Makanan Pada Pengolahan Makanan	31	17
Total Jawaban		71	34
Persentase		67,62 %	32,38 %

Dari hasil ini dapat disimpulkan berdasarkan tabel 9 tersebut menunjukkan bahwasanya bahwasanya Higiene Sanitasi Pada Proses Pengolahan Makanan di Pondok Pesantren Thawallib Kota Padang tergolong pada kategori cukup (67,62 %) karena hasil ukur ada pada rentang 56 %- 76%.

C. Pembahasan

1. Gambaran Sanitasi Dapur Pengolahan Makanan di Pondok Pesantren Thawallib Kota Padang

Berdasarkan hasil penelitian di dapur pengolahan makanan di Pondok Pesantren Thawallib Kota Padang bahwa untuk keadaan dapur pengolahan makanan dalam kategori kurang (52,17 %).

Berdasarkan hasil penelitian pada kondisi sanitasi dapur pengolahan makanan dalam kondisi dapur tempat pengolahan makanan tidak tertata dengan rapi, dinding dan langit-langit tidak bersih, saluran pembuangan air limbah terbuka dan dekat dengan tempat pengolahan makanan, tempat sampah tidak kuat dan tidak memiliki tutup, tempat cuci tangan dengan bahan makanan tidak terpisah.

Berdasarkan kondisi bangunan pada dapur pengolahan di Pondok Pesantren tersebut masih ada yang belum terpenuhi. Ini dapat dilihat dari dapur tempat pengolahan tidak tertata dengan rapi, dinding dan langit-langit tidak bersih. Hal ini dapat menyebabkan dapat bersarang vektor binatang pengganggu akibat dapur tempat pengolahan tidak tertata dengan rapi serta dinding dan langit-langit yang tidak bersih akan mengakibatkan terjadinya pencemaran fisik yang akan masuk ke dalam makanan yang diolah

Berdasarkan fasilitas sanitasi pada Pondok Pesantren tersebut masih ada yang belum terpenuhi. Ini dapat dilihat dari saluran limbah yang berdekatan dengan tempat pengolahan makanan, tempat sampah tidak kuat dan tidak memiliki tutup. Hal ini dapat menyebabkan sumber pencemar akan lebih rentan didatangi oleh vektor dan binatang pembawa penyakit seperti lalat, tikus, dan kecoa yang akan bisa mencemari makanan.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Ika Akmal Nurezka (2018) tentang Penerapan Higiene dan Sanitasi Pada

Proses Pengolahan makanan dengan kondisi higiene dan sanitasi terhadap tempat pengolahan makanan dalam kategori cukup (61,9 %). Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa kondisi tempat pengolahan makanan tercium bau tidak sedap dalam dapur pengolahan, dinding permukaan dalaam keadaan kotor, air limbah tidak mengalir dengan lancar dan saluran limbah tidak tertutup.⁸

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga bagaimana sanitasi tempat pengolahan makanan yang baik yaitu tempat pengolahan makan tidak berada pada rawan polusi dengan jarak minimal 500 meter dan jauh dari sumber, lantai dalam keadaan kuat, kedap air, rata, tidak licin, tidak retak, dan mudah dibersihkan, dinding bersih dan halus, kedap air, berwarna terang, permukaan rata, dan mudah dibersihkan. Untuk fasilitas sanitasi mempunyai tempat cuci tangan yang terpisah dengan bahan makanan, tempat sampah memiliki tutup serta saluran limbah yang lancar dan jauh dari pengolahan makanan.⁵

Jadi sebaiknya untuk pihak pondok pesantren melakukan pembenahan terhadap dapur pengolahan makanan baik pada kondisi bangunan dan fasilitas sanitasi pada dapur tempat pengolahan seperti, melakukan pembenahan terhadap dapur tempat pengolahan agar tertata dengan rapi, saluran air limbah pada lokasi dapur ditutup dan tempat sampah yang berdekatan dengan lokasi agar diletakan jauh dari tempat

pengolahan makanan dan menyediakan tempat sampah yang layak digunakan dalam dapur.

2. Gambaran Sanitasi Peralatan Pengolahan Makanan di Pondok Pesantren Thawallib Kota Padang

Berdasarkan hasil penelitian di dapur tempat pengolahan makanan di Pondok Pesantren Thawallib Kota Padang bahwa untuk keadaan sanitasi peralatan pengolahan makanan dalam kategori baik (72,22 %).

Kondisi sanitasi peralatan pengolahan makanan di dapur tempat pengolahan makanan antara lain tidak terpisahnya tempat pencucian peralatan masak dengan bahan makanan, tidak dilakukannya teknik pencucian merendam atau menyiram permukaan dengan air atau uap, membebaskan hama dengan penggunaan sanitaiser, dan tidak dilakukan pengringan alat setelah dicuci.

Hal ini dapat menyebabkan kontaminasi silang dari peralatan ke makanan rentan terjadi. Ketika peralatan tidak dibersihkan dengan benar atau tanpa disadari terkontaminasi oleh bakteri, hal itu dapat mentransfer bakteri berbahaya ke makanan. Kebersihan peralatan makan yang kurang baik sangat mempunyai peranan penting dalam pertumbuhan penyebaran kuman penyakit.

Tempat pencucian peralatan dan bahan makanan menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor

1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga yakni: Tersedia tempat pencucian peralatan, jika memungkinkan terpisah dari tempat pencucian bahan pangan, Pencucian peralatan harus menggunakan bahan pembersih/deterjen.⁵

Dalam buku Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan (Hiasinta, 2001), bahwa peralatan dapur yang telah digunakan harus segera dibersihkan dan didesinfeksi untuk mencegah kontaminasi silang pada makanan, baik pada tahap persiapan, pengolahan, penyimpanan maupun penyajian. Peralatan pengolahan makanan dalam higiene sanitasi makanan memiliki peran penting dan perlu dijaga kebersihannya setiap saat akan digunakan dengan menjaga kebersihan peralatan pengolahan makanan telah membantu mencegah terjadinya kontaminasi atau pencemaran makanan.

Maka dari itu sebaiknya, penjamah pengolah makanan harus memastikan peralatan pengolahan makanan sebelum digunakan dalam keadaan bersih dan melakukan teknik pencucian peralatan dengan benar karena dengan menjaga kebersihan peralatan masak telah membantu mencegah terjadinya pencemaran atau kontaminasi makanan yang dapat terjadi karena peralatan yang digunakan.

3. Gambaran Sanitasi Cara Pengolahan Makanan di Pondok Pesantren Thawallib Kota Padang

Berdasarkan hasil penelitian di dapur tempat pengolahan makanan di Pondok Pesantren Thawallib Kota Padang bahwa untuk keadaan sanitasi cara pengolahan makanan dalam kategori baik (87,50 %).

Kondisi sanitasi cara pengolahan makanan antara lain makanan yang sudah siap olah dibiarkan begitu saja tidak diberi penutup setelah dimasak agar terhindar dari pencemaran dan bahan yang sudah di cuci tidak ditempatkan dalam wadah yang bersih serta dibiarkan terbuka begitu saja.

Pada Pondok Pesantren Thawallib Kota Padang ini makanan yang sudah diolah dibiarkan terbuka saja. Hal ini akan bisa mengakibatkan kontaminasi pada makanan yang bisa bersumber dari vektor binatang peganggang yang hinggap pada makanan karena makanan tidak ditutup maupun pencemaran fisik yang dapat mempengaruhi makanan.

Penelitian ini hampir sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Ika Akmal Nurezka (2018) tentang Penerapan Higiene dan Sanitasi Pada Proses Pengolahan makanan dengan kondisi higiene dan sanitasi untuk proses pengolahan makanan dalam kategori baik (78,6 %). Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa proses pengolahan makanan dalam mempersiapkan bahan mentah tidak menggunakan

talenan, makanan dibiarkan begitu saja tidak diberi pentuup, dan makan beberapa tidak diolah dengan peralatan yang bersih.⁸

Menurut Amaliyah (2015) tentang cara pengolahan makanan ada beberapa yang diperhatikan antara lain, bahan yang diperoleh dari supplier dalam keadaan baik atau bahan baku yang akan digunakan layak digunakan, air yang digunakan dalam pencucian bahan makanan memenuhi persyaratan fisik, antar bahan makanan basah dan kering dipisahkan, menempatkan bahan makanan yang sudah diolah dalam keadaan tertutup, menempatkan bahan makanan yang sudah diolah dalam keadaan tertutup.⁴

Sebaiknya penjamah makanan memahami bagaimana higiene dan sanitasi makanan dalam proses pengolahan makanan sehingga tidak terjadi pencemaran atau kontaminasi yang tidak diinginkan pada makanan. Salah satu cara untuk meningkatkan pemahaman tersebut pihak pesantren bisa melakukan memberikan pelatihan kepada tenaga penjamah makanan melalui kerjasama dengan pihak puskesmas.

4. Gambaran Higiene Penjamah Makanan Pada Pengolahan Makanan di Pondok Pesantren Thawallib Kota Padang

Berdasarkan hasil penelitian di dapur tempat pengolahan makanan di Pondok Pesantren Thawallib Kota Padang bahwa untuk kondisi higiene perorangan penjamah makanan semuanya dalam kategori cukup (64,58%).

Ini dapat dilihat pada saat pengolahan makanan penjamah makanan tidak memakai masker, tidak memakai celemek, tidak memakai

sarung tangan, tidak memakai penutup kepala dan penjamah makanan berbicara saat sedang mengolah makanan.

Hal ini dapat menyebabkan menyebabkan kontaminasi atau pencemaran terhadap makanan yang akan menimbulkan penyakit akibat makanan jika penjamah makanan tidak memakai pelindung diri dalam mengolah makanan.

Hasil penelitian ini hampir sama dengan penelitian oleh Muhammad Nur Hamzah di Pondok Pesantren Darul Falah V Kecamatan Diwek Kabupaten Jombang dengan higiene perorangan penjamah makanan yang berjumlah 5 orang dalam kategori cukup (100 %). Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa penjamah makanan belum memiliki tindakan baik Dalam menjalankan tugas sebagai penjamah makanan seperti tidak menggunakan celemek, tidak menggunakan sarung tangan, tidak memakai penutup kepala pada saat proses pengolahan makanan dan tenaga penjamah Pada saat menjamah makanan berbicara saat megolah makanan. Celemek dan penutup kepala tidak digunakan salah satu alasannya ialah tidak nyaman digunakan saat melakukan pekerjaan.¹⁸

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga bahwasanya penjamah makanan dalam mengolah makanan harus memperhatikan perilaku saat menjamh makanan seperti tidak berbicara atau ketawa saat mengolah makanan. Untuk melindungi pencemaran terhadap makanan

penjamah makanan memakai masker, celemek, sarung tangan, penutup kepala saat melakukan pengolahan makanan.⁵

Penjamah makanan sangat berperan penting dalam pengolahan makanan maka dari itu pemeliharaan kebersihan penjamah makanan harus diperhatikan agar mengatasi masalah kontaminasi makanan. Sebaiknya pihak pondok pesantren memperhatikan kelengkapan alat pelindung diri yang digunakan oleh tenaga penjamah serta memberikan pelatihan bagaimana pentingnya higiene dalam mengolah makanan.

5. Gambaran Higiene Sanitasi Pada Pengolahan Makanan di Pondok Pesantren Thawallib Kota Padang

Berdasarkan hasil penelitian higiene sanitasi pada pengolahan makanan di Pondok Pesantren Thawallib Kota Padang bahwa untuk keadaan higiene sanitasi pengolahan makanan dalam kategori cukup (67,62%).

Kondisi ini dapat dilihat dari segi sanitasi tempat pengolahan makanan, sanitasi peralatan pengolahan makanan, sanitasi proses pengolahan makanan, dan higiene perorangan penjamah makanan.

Berdasarkan hasil penelitian pada sanitasi tempat pengolahan makanan dari segi lokasi dapur tempat pengolahan jauh dari rawan polusi, konstruksi bangunan kuat, lantai kuat dan kedap air, tinggi langit-langit 2,4 meter serta langit-langit tidak terdapat lobang, pencahayaan dalam dapur tidak menyilaukan, dan air cuci kran cuci tangan berfungsi dengan baik.

Namun, masih ada hal yang kurang dalam sanitasi tempat pengolahan makanan seperti saluran air limbah dan tempat sampah berdekatan dengan tempat pengolahan makanan, tempat sampah tidak memiliki penutup serta tidak terpisahnya antara sampah basah dan kering.

Berdasarkan hasil penelitian dilihat dari segi peralatan yang digunakan pada pengolahan makanan terbuat dari bahan yang kuat dan tidak mudah retak/pecah, peralatan tidak mengandung bahan beracun/logam berat, peralatan digunakan dalam keadaan bersih. Ada beberapa hal yang harus diperhatikan dalam sanitasi peralatan pengolahan makanan di pondok pesantren ini yaitu tempat pencucian peralatan masak dengan bahan makanan digabung begitu saja dan ada beberapa teknik pencucian peralatan yang tidak dilaksanakan.

Berdasarkan hasil penelitian ini dapat dilihat dari segi proses pengolahan makanan dari bahan baku yang digunakan dalam keadaan baik, air yang digunakan untuk pencucian bahan makanan memenuhi persyaratan fisik, bahan makanan dicuci pada air mengalir, bahan makanan kering dan basah dipisah, dalam mempersiapkan makanan menggunakan talenan. Namun, untuk bahan makanan yang sudah dicuci tidak diberi penutup serta diletakan diwadiah yang tidak bersih dan makanan yang sudah selesai di olah diberikan begitu saja tanpa diberi penutup.

Berdasarkan hasil penelitian ini dapat dilihat dari penjamah makanan memakai pakaian yang bersih, tenaga penjamah tidak menderita

penyakit mudah menular, tenaga penjamah mencuci tangan sebelum dan sesudah menajamah makanan, tenaga penjamah untuk melindungi kontak langsung dengan makanan menggunakan penjepit makanan dan garpu, tenaga penjamah tidak melakukan hal menjijikan dalam mengolah makanan. Tetapi, pada saat pengolahan makanan penjamah makanan tidak memakai alat pelindung diri seperti celemek, masker, sarung tangan , dan penutup kepala saat pengolahan makanan. Hal ini bisa berakibat akan pencemaran makanan secara fisik dan biologi maka dari itu penggunaan celemek, sarung tangan, penutup kepala , dan masker berguna untuk melindungi penjamah makanan pada saat bekerja dan juga mencegah terjadinya kontaminasi makanan dari penjamah makanan.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Setelah dilakukannya penelitian di Pondok Pesantren Thawallib Kota Padang tentang bagaimana gambaran higiene sanitasi pengolahan makanan di pondok pesantren tersebut disimpulkan bahwa:

1. Sanitasi dapur pengolahan makanan termasuk ke dalam kategori kurang.
2. Sanitasi peralatan yang digunakan pada proses pengolahan makanan termasuk ke dalam kategori baik.
3. Sanitai cara pengolahan makanan termasuk ke dalam kategori baik
4. Higiene penjamah makanan yang mengolah makanan 3 orang penjamah termasuk ke dalam kategori cukup.
5. Higiene sanitasi pada pengolahan makanan dalam kategori cukup.

B. Saran

1. Bagi Institusi

Sebaiknya agar makanan jauh dari kontaminasi dan sumber pencemar lainnya, disarankan kepada pihak Pondok Pesantren Thawallib Kota Padang:

- a. Untuk memperhatikan kondisi tempat pengolahan makanan dengan melakukan pembenahan terhadap dapur tempat pengolahan dan

melakukan pengawasan tempat pengolahan makanan bersama pihak puskesmas

- b. Untuk melakukan pelatihan terhadap tenaga penjamah dalam menerapkan higiene dan sanitasi makanan dalam proses pengolahan makanan mulai dari peralatan, proses pengolahan dan higiene penjamah yang dalam hal ini bisa berkerja sama dengan pihak puskesmas.

2. Bagi Peneliti Selanjutnya

Bagi peneliti selanjutnya disarankan dapat melakukan penelitian prinsip higiene sanitasi makanan seperti pengaruh higiene sanitasi pada saat penyajian makanan yang dapat mempengaruhi kualitas makanan

DAFTAR PUSTAKA

1. Undang-Undang Nomor 36 tahun 2009 tentang Kesehatan. **2**, 255 (2009).
2. PURNAMA NINGSIH, P. N., JAYANEGARA, K. & KENCANA, I. P. E. N. Analisis Derajat Kesehatan Masyarakat Provinsi Bali Dengan Menggunakan Metode Generalized Structured Component Analysis (GscA). *E-Jurnal Mat.* **2**, 54 (2013).
3. Puspawati, C. *Kesehatan Lingkungan Teori dan Aplikasi*. (2019).
4. Amaliyah, N. *Penyehatan Makanan dan Minuman-A*. (Grup Penerbitan CV Budi Utama, 2015).
5. Kesehatan, M. & Indonesia, R. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096 Tahun 2011 Tentang Higiene Jasa Boga. **2008**, (2011).
6. Undang-Undang Nomor 18 tahun 2012 tentang Pangan. (2012).
7. Edsa, E. Analisis Higiene Personal dan Pengelolaan Makanan di Pondok Pesantren AL-Ihsan Man 3 Palembang. *Univ. Sriwijaya, Kesehat. Lingkung.* (2018).
8. Nureza, I. A. Gambaran Penerapan Higiene dan Sanitasi Pada Proses Pengolahan Makanan di Pondok Pesantren Ar-Risalah. (2018).
9. Niswah, S. R. Pondok Pesantren Thawalib Padang Tahun 1998-2020. **3**, 249–256 (2021).
10. Darul, J. & Vol, I. Dinamika Perkembangan Pondok Pesantren di Indonesia. **01**, 165–181 (2013).
11. Indonesia, R. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2019 Tentang Pesantren. (2019).
12. Hasibuan, M. T. A. Analisis Higiene dan Sanitasi Pengelolaan Makanan di Pesantren Raudhatul Ulum Sakatiga Indralaya Kabupaten Organ Ilir Sumatera Selatan. (2019).
13. Ibrahim, H., Mallapiang, F., M, K. A. & Bujawati, E. Penerapan Personal Hygiene Pada Penjamah Makanan di Pondok Pesantren Kecamatan Biring Kanaya Kota Makassar Application of Personal Hygiene To Food Handlers At The Boarding School Biringkanaya Sub District Makassar City. **10**, 68–75 (2020).
14. Maryuni, A. *Perilaku Hidup Bersih dan Sehat (PHBS)*. (2013).
15. Azizah, Q. N. & Subagiyo, A. Deskriptif Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan di Lembaga Permasayarakatan Cilacap. **37**, 475–481 (2017).
16. Wulandari, K. *Penyehatan Makanan dan Minuman*. (2019).
17. Nurmasari, W. *Higiene dan Sanitasi dalam Penyelenggaraan Makanan*. (Penerbit K Media, 2019).
18. Mohammad Nur Hamzah, narwati, K. Perilaku Penjamah Makanan Menerapkan Higiene Sanitasi Makanan di Ponpes Darul Falah V Kec Diwek. **13**, (2015).

LAMPIRAN A

LEMBAR CHECKLIST KONDISI SANITASI PADA PENGOLAHAN MAKANAN

Nam Institusi :

Lokasi Institusi :

Tanggal Observasi :

A. Sanitasi Dapur Pengolahan Makanan

No	Pengamatan	Jawaban	
		Ya (1)	Tidak (0)
1	Lokasi dapur tempat pengolahan tidak berada dilokasi rawan populasi dengan jarak minimalm 500 metert		
2	Konstruksi bangunan kuat, aman , terpelihara, bersih dan bebas dari barang-barang yang tidak berguna		
3	Dapur tempat pengolahan makanan di tata rapi sesuai fungsinya		
4	Lantai kuat, kedap air, rata, tidak licin, tidak retak, mudah dibersihkan		
5	Dinding berish dan halus, kedap air, berwarna terang, permukaan rata, mudah dibersihkan, dan kuat		
6	Langit-langit dalam kedaan bersih		
7	Tinggi langit-langit 2,4 meter		
8	Langit-langit tidak terdapat lubang		
9	Pintu terbuat dari bahan yang kuat		
10	Pintu mebuca keluar		
11	Pencahayaan sesuai dengan kebutuhan,tidak menyilaukan		
12	Ventilasi yang baik dan cukup untuk menjamin hilangnya bau dan asap dan memasukan udara segar		

13	Tersedia pembuangan air limbah yang lancar, saluran tertutup, dan kedap air		
14	Tempat sampah dalam keadaan tertutup, kuat, tidak mudah berkarat		
15	Tempat sampah terpisah antara sampah basah dan kering		
16	Tempat sampah letaknya jauh dari makanan siap jadi		
17	Tempat cuci tangan terpisah dengan bahan makanan		
18	Air kran pada tempat cuci tangan berfungsi dengan baik		
19	Tempat cuci tangan tersedia sabun cuci tangan		
20	Tersedia sarana pengering tangan		
21	Saluran air limbah dapur lancar		
22	Saluran air limbah jauh dari tempat pengolahan		
23	Air bersih memenuhi persyaratan fisik tidak berbau, tidak berasa, dan tidak berwarna		
Total skor			

B. Sanitasi Peralatan Pengolahan Makanan

No	Pengamatan	Jawaban	
		Ya (1)	Tidak (0)
1	Di pisah tempat pencucian peralatan masak dengan wadah makanan		
2	Pembersihan secara fisik untuk menghilangkan sisa makanan (scrapping)		
3	Merendam atau penyiraman permukaan dengan air atau uap (Flusing)		
4	Pembersihan dengan deterjen (washing)		
5	Membilas dengan air bersih permukaan alat untuk menghilangkan deterjen dan cemaran (Rinsing)		
6	Membebaskan hama dengan penggunaan sanitaiser (Sanitizing)		
7	Pengeringan alat yang telah dicuci (Towelling)		
8	Peralatan diletakkan di tempat yang aman bebas dari vektor dan binatang pengganggu		
9	Peralatan diletakkan ditempat yang mudah dijangkau		

10	Peralatan yang digunakan sesuai dengan fungsinya		
11	Peralatan tidak mengandung bahan beracun/logam berat		
12	Peralatan yang kontak langsung dengan makanan disimpan dalam keadaan bersih dan kering		
13	Keadaan wajan tidak retak, tidak tergores digunakan saat mengolah makanan		
14	Keadaan panci tidak retak, tidak tergores digunakan saat mengolah makanan		
15	Keadaan baskom tidak retak, tidak tergores digunakan saat mengolah makanan		
16	Keadaan spatula tidak retak, tidak tergores digunakan saat mengolah makanan		
17	Keadaan pisau tidak retak, tidak tergores digunakan saat mengolah makanan		
18	Keadaan talenan tidak retak, tidak tergores digunakan saat mengolah makanan		
Total Skor			

C. Sanitasi Proses Pengolahan Makanan

No	Pengamatan	Jawaban	
		Ya (1)	Tidak (0)
1	Bahan baku berada dalam keadaan baik (tidak rusak atau busuk)		
2	Bahan makanan yang diolah terutama daging, susu, telur, ikan/udang dan sayuran harus baik, segar dan tidak rusak/berubah warna dan rasa		
3	Bahan makanan jenis tepung-tepungan dan biji-bijian dalam keadaan baik, tidak berubah, warna, dan tidak berjamur		
4	Air yang digunakan untuk pencucian dan pengolahan bahan makanan memenuhi syarat fisik		
5	Persiapan bahan makanan dicuci dengan air mengalir		
6	Bahan makanan seperti sayuran dan buah dicuci terlebih dahulu sebelum melakukan pemotongan		

7	Bahan setelah dilakukan pemotongan dicuci kembali		
8	Bahan makanan yan sudah dicuci di tempatkan di dalam wadah yang bersih dan terlindung dari serangga		
9	Bahan yang sudah siap disegarakan dimasak dan jangan biarkan terlalu lama diluar kulkas		
10	Bahan makanan dipisah baik bahan kering dan bahan basah		
11	Air yang digunakan untuk pencucian dan pengolahan bahan makanan memenuhi syarat fisik		
12	Dalam mempersiapkan bahan mentah memakai alas/talenan		
13	Air harus mendidih sebelum sayur dimasukkan		
14	Teknik pencucian dengan air mengalir		
15	Makanan diberi penutup setelah dimasak agar terlindung dari serangga atau kontaminasi lainnya		
16	Makanan diolah dengan peralatan yang bersih		
Total Skor			

LAMPIRAN B

HIGIENE PENJAMAH MAKANA PADA PENGOLAHAN MAKANAN

Data Responden Penjamah Makanan

Nama :
Umur :
Jenis Kelamin :
Kode Responden :
Tanggal Observasi/wawancara :

No	Pengamatan	Jawaban	
		Ya (1)	Tidak (0)
1	Tenaga penjamah memakai pakaian yang bersih		
2	Tenaga penjamah tidak menderita penyakit mudah menular (pilek, batuk, influenza, diare dsb) atau terbebas dari penyakit menular		
3	Tenaga penjamah makanan mencuci tangan sebelum mengolah makanan		
4	Tenaga penjamah makanan mencuci tangan sesudah mengolah makanan dengan desinfektan		
5	Tenaga penjamah makanan mencuci tangan sesudah keluar dari kamar mandi		
6	Tenaga penjamah memakai masker untuk melindungi pencemaran		
7	Tenaga penjamah memakai celemek untuk melindungi pencemaran		
8	Tenaga penjamah memakai sarung tangan/handskun untuk melindungi pencemaran		
9	Tenaga penjamah memakai memakai penutup kepala untuk melindungi pencemaran		
10	Tenaga penjamah untuk melindungi kontak		

	langsung dengan makanan menggunakan penjepit makanan, penjepit makanan, dan garpu		
11	Saat menjamah makanan tenaga penjamah tenaga penjamah makanan tidak mengunyah atau makan saat pengolahan		
12	Saat menjamah makanan tenaga penjamah tenaga penjamah makanan Tidak melakukan tindakan yang menjijikan saat pengolahan seperti meludah, menjilat, menggaruk, dan mencungkil		
13	Tidak memakai perhiasan kecuali cincin kawin yang tidak berhias polos		
14	Tenaga penjamah tidak merokok saat proses pengolahan makanan		
15	Tenaga penjamah tidak batuk atau bersin saat menjamah makanan		
16	Tenaga penjamah tidak berbicara/ketawa saat pengolahan makanan		
Total Skor			

Lampiran C Master Tabel

Sanitasi Tempat Pengolahan Makanan	Skorsing Jawaban
STPM 1	1
STPM 2	1
STPM 3	0
STPM 4	1
STPM 5	0
STPM 6	0
STPM 7	1
STPM 8	1
STPM 9	1
STPM 10	0
STPM 11	1
STPM 12	0
STPM 13	0
STPM 14	0
STPM 15	0
STPM 16	1
STPM 17	0
STPM 18	1
STPM 19	1
STPM 20	0
STPM 21	1
STPM 22	0
STPM 23	1

Sanitasi Peralatan Pengolahan Makanan	Skorsing Jawaban
PPM 1	0
PPM 2	1
PPM 3	0
PPM 4	1
PPM 5	1
PPM 6	0
PPM 7	0
PPM 8	0
PPM 9	1
PPM 10	1
PPM 11	1
PPM 12	1
PPM 13	1
PPM 14	1
PPM 15	1
PPM 16	1
PPM 17	1
PPM 18	1

Sanitasi Proses Pengolahan Makanan	Skorsing Jawaban
PP 1	1
PP 2	1
PP 3	1
PP 4	1
PP 5	1
PP 6	1
PP 7	1
PP 8	0
PP 9	1
PP 10	1
PP 11	1
PP 12	1
PP 13	1
PP 14	1
PP 15	0

Sanitasi Higiene Perorangan Penjamah Pengolahan Makanan	Skorsing Jawaban		
	Penjamah 1	Penjamah 2	Penjamah 3
HPP 1	1	1	1
HPP 2	1	1	1
HPP 3	1	1	1
HPP 4	0	0	0
HPP 5	1	1	1
HPP 6	0	0	0
HPP 7	0	0	0
HPP 8	0	0	0
HPP 9	0	0	0
HPP 10	1	1	1
HPP 11	1	1	1
HPP 12	1	1	1
HPP 13	1	1	1
HPP 14	1	1	1
HPP 15	1	1	1
HPP 16	0	0	1

LAMPIRAN D

 **KEMENTERIAN KESEHATAN RI**
BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN SUMBERDAYA MANUSIA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN PADANG
E. Sempang Pondok Kopi Pringgip Padang 25144 Telp./Fax. (0751) 7000120
Jurusan Keperawatan (0751) 7001040, Prodi Keperawatan Sufek (0751) 20445, Jurusan Kesehatan Lingkungan (0751) 7001017-06000
Jurusan Gizi (0751) 7001709, Jurusan Kebidanan (0751) 443120, Prodi Kesehatan Baktiologi (0751) 33474
Jurusan Keperawatan Gigi (0751) 33085-21075, Jurusan Promosi Kesehatan
Website : <http://poltekkes-pdg.ac.id>



Padang, 10 Januari 2022

Nomor : PP.03.01/004/2022
Lamp : -
Perihal : Izin Penelitian

Kepada Yth :
Pimpinan Pondok Pesantren Thawalib Kota Padang
di
Tempat

Sesuai dengan tuntutan Kurikulum Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Padang, Mahasiswa Tingkat Akhir Program Studi D3 Sanitasi Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Padang, diwajibkan untuk membuat suatu penelitian berupa Tugas Akhir, dimana lokasi penelitian mahasiswa tersebut adalah di Instansi yang Bapak/ Ibu pimpin.

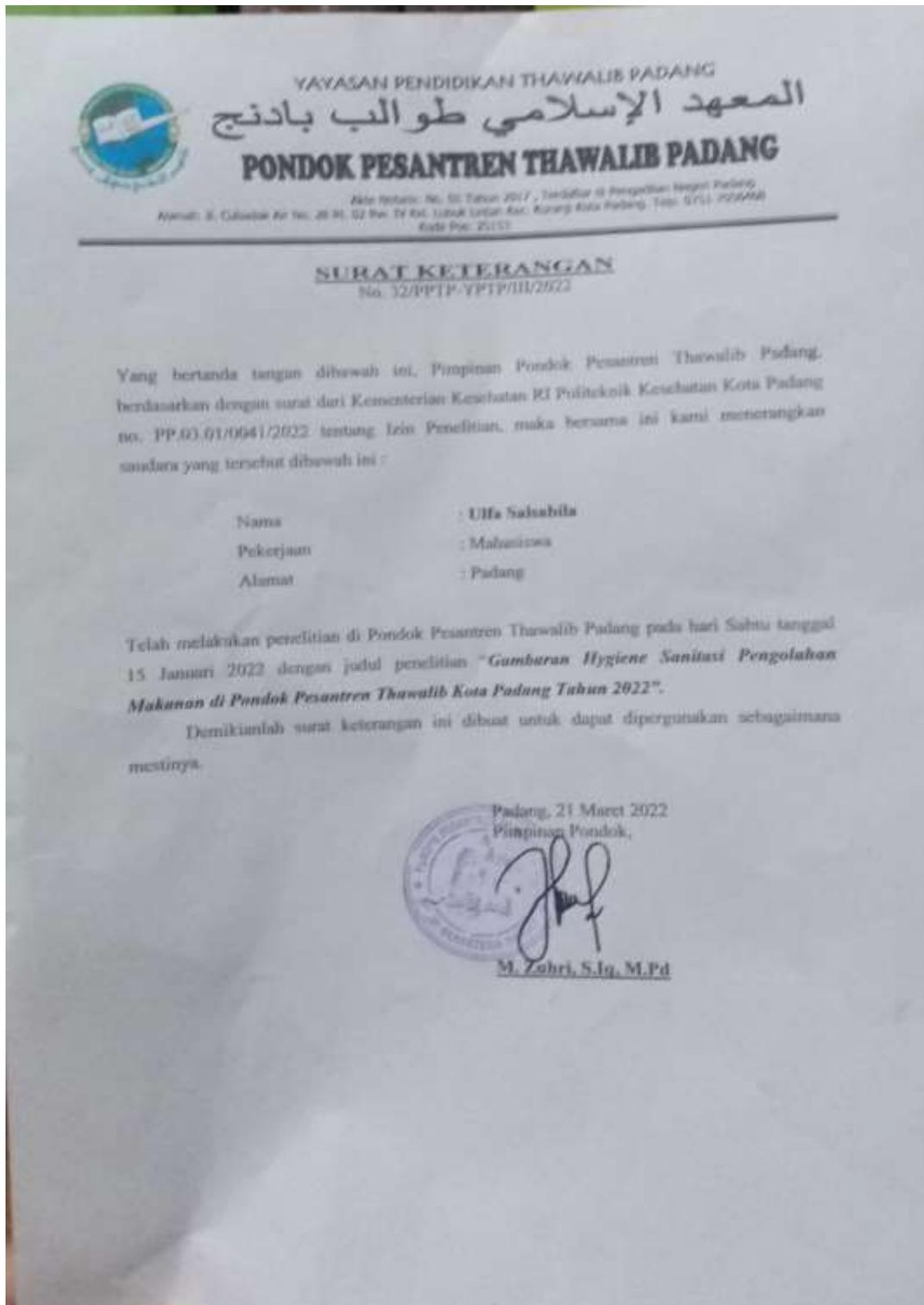
Schubungan dengan hal tersebut kami mohon kesediaan Bapak/ Ibu untuk dapat memberi izin mahasiswa kami untuk melakukan penelitian. Adapun mahasiswa tersebut adalah :

Nama : Ulfa Salsubilla
NIM : 191110038
Judul Penelitian : Gambaran Hygiene Sanitasi Pengolahan Makanan di Pondok Pesantren Thawalib Kota Padang Tahun 2022

Demikianlah kami sampaikan atas perhatian dan kerjasama Bapak/ Ibu kami ucapkan terima kasih.


Hj. Awalia Gusni, SPd, M.Si
NIP. 19670802 199003 2 002

LAMPIRAN E



LAMPIRAN F

DOKUMENTASI



Penilai Cheklist Observasi



Proses Pengolahan Makanan



Kondisi Tempat Sampah



Saran Air Bersih yang Digunakan



Pengolahan Bahan Makanan



Kondisi Tempat Pengolahan Makanan



Kondisi Proses Pengolahan Makanan



Rak Penyimpan Bahan Makanan



Kondisi Peralatan di Dapur Pengolahan



Kondisi Peralatan di Dapur Pengolahan



Kontruksi Bangunan



Konstruksi Bangunan



POLITEKNIK KEMENTERIAN KESEHATAN
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
Jl. Simpang Pondok Kopi Siteba Nanggalo - Padang

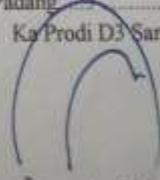
LEMBARAN

KONSULTAS TUGAS AKHIR

Nama Mahasiswa : Ulfa Salsabilla
NIM : 191110038
Nama Pembimbing Utama : Erdi Nur, SKM, M.Kes
Program Studi : D3 Sanitasi
Judul Tugas Akhir : Gambaran Higiene Sanitasi Pengolahan Makanan di Pondok Pesantren Thawalib Kota Padang Tahun 2022

No	Hari/Tanggal	Topik/Materi Konsultasi	Hasil Konsultasi	Tanda Tangan Pembimbing
1.	Senin / 9 April 2022	Konsultasi Bab IV dan V	Perbaikan bab IV dan V	spk
2.	Rabu / 6 April 2022	Konsultasi perbaikan bab IV dan V	Perbaikan kembali Bab IV dan V	spk
3.	Senin / 8 April 2022	Konsultasi Bab IV dan V	Perbaikan Hasil dan pembahasan	spk
4.	Senin / 11 April 2022	Konsultasi Hasil dan pembahasan	Perbaikan tabel hasil pembahasan	spk
5.	Selasa / 12 April 2022	Konsultasi tabel hasil dan V	Perbaikan kesimpulan dan saran	spk
6.	Rabu / 13 April 2022	Konsultasi kesimpulan dan saran	Perbaikan pembahasan dan saran	spk
7.	Senin / 18 April 2022	Konsultasi pembahasan dan saran	Penyempurnaan bab IV dan V	spk
8.	Selasa / 19 April 2022	Konsultasi Akhir	Acc	spk

Padang/2022
Ka Prodi D3 Sanitasi


Aidil Onasis, SKM, M.Kes
NIP: 19721106 199503 1 001



POLITEKNIK KEMENTERIAN KESEHATAN
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
Jl. Simpang Pondok Kopi Siteba Nanggalo - Padang

LEMBARAN

KONSULTASI TUGAS AKHIR

Nama Mahasiswa : Utfa Salsabila
NIM : 191110038
Nama Pembimbing Pendamping : Evino Sugriarta, SKM, M.Kes
Program Studi : D3 Sanitasi
Judul Tugas Akhir : Gambaran Higiene Sanitasi Pengolahan Makanan di Pondok Pesantren Thawalib Kota Padang Tahun 2022

No	Hari/Tanggal	Topik/Materi Konsultasi	Hasil Konsultasi	Tanda Tangan Pembimbing
1.	Kamis / 14 April 2022	Konsultasi penulisan tugas akhir	Perbaikan penulisan tugas akhir	
2.	Senin / 18 April 2022	Konsultasi BAB IV	Perbaikan BAB IV	
3.	Senin / 18 April 2022	Konsultasi BAB IV Kelembutan	Penulisan dan perbaikan nomor bab IV	
4.	Selasa / 26 April 2022	Konsultasi Bab IV dan V	Perbaikan penulisan Bab IV dan V	
5.	Rabu / 27 April 2022	Konsultasi Bab IV dan V	Perbaikan penulisan tabel pembacahan dan hasil	
6.	Senin / 9 Mei 2022	Konsultasi: Tabel Pembacahan dan hasil	Perbaikan tabel pembacahan dan hasil	
7.	Senin / 9 Mei 2022	Konsultasi: tabel Pembacahan dan hasil Kelembutan	Penyempurnaan tabel hasil	
8.	Selasa / 10 Mei 2022		ACC	

Padang / / 2022
Ka Prodi D3 Sanitasi

Evino Sugriarta, SKM, M.Kes
NIP: 19721106 199503 1 001