

**KARYA TULIS ILMIAH**  
**GAMBARAN KEAMANAN PANGAN**  
**DI HOTEL OLIVE KOTA KUPANG**



**YOHANA FINDI MAWAR**  
**PO 53032411696**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA**  
**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES KUPANG**  
**JURUSAN GIZI**  
**ANGKATAN XI**  
**2019**

**HALAMAN PESETUJUAN**  
**KARYA TULIS ILMIAH**  
**GAMBARAN KEAMANAN PANGAN DI HOTEL OLIVE KUPANG**

**DISUSUN**

**YOHANA FINDI MAWAR**  
**NIM : PO.530324116696**

**Pembimbing**



**Anita Ch. Sembiring, S. Gz., Msi**  
**NIP. 19831012208122001**

**Mengetahui**  
**Ketua Jurusan Gizi**  
**Poltekkes Kemenkes Kupang**



**Agustina Setia, SST., M. Kes**  
**NIP.196408011989322002**

**HALAMAN PENGESAHAN**  
**KARYA TULIS ILMIAH**  
**GAMBARAN KEAMANAN PANGAN DI HOTEL OLIVE**  
**KOTA KUPANG**

**DISUSUN**

**YOHANA FINDI MAWAR**  
**NIM : PO.530324116696**

**Telah Di Ujikan Di Depan Dewan Penguji Karya Tulis Ilmiah**  
**Politeknik Kesehatan Kemenkes Kupang Jurusan Gizi**  
**pada Tanggal 18 Juli 2019**

**Penguji I**



**Maria Helena Dua Nita, SST,M.Gizi**  
**NIP.198212192009122002**

**penguji II**



**Anita Ch. Sembiring, S. Gz.,Msi**  
**NIP. 19831012208122001**

**Mengetahui**  
**Ketua Jurusan Gizi**  
**Poltekkes Kemenkes Kupang**



**Agustina Setia,SST., M. Kes**  
**NIP.196408011989322002**

## **BIODATA PENULIS**

**NAMA : YOHANA FINDY MAWAR**

**TEMPAT TANGGAL LAHIR : RUTENG, 21 JUNI 1998**

**JENIS KELAMIN : PEREMPUAN**

**AGAMA : KATOLIK**

**ALAMAT : WALIKOTA**

**RIWAYAT PENDIDIKAN :**

- 1. TK ST. FRANSISKUS SAVERIUS RUTENG**
- 2. SD IMPRES WAE MATA LABUAN BAJO**
- 3. SMP WIDYA BHAKTI RUTENG**
- 4. SMA SETIA BAKTI RUTENG**
- 5. POLTEKKES KEMENKES PRODI GIZI KUPANG**

# **MOTTO**

**PENDIDIKAN MERUPAKAN  
PERLENGKAPAN PALING BAIK UNTUK  
HARI TUA**

## PERSEMBAHAN

1. Tuhan Yesus karena Anegrah dan penyertaan-Nya engkau telah menuntun, membimbing, melindungi dan memberikan kekuatan kepada hambamu sehingga dapat menyelesaikan karya tulis ilmiah ini dengan baik dan dapat menyelesaikan studi saya tepat pada waktunya.
2. Orang Tua tercinta ( Ayah Yonas Edwar G. Papa dan Ibunda Maria M. K. Ko'e ) yang selalu memberikan Doa, perhatian, dukungan dan pengorbanan yang baik secara moril maupun material.
3. Kakak adik dan keluarga tercinta ( Prisilla, Bella, Aurelia, Esyen, Veren, Jever, Maria, Alexa, Eto, Oma Vero, Alm.Opa Yosef, Alm Opa Yan, Oma Lusia, Tanta Natik, Mama Echa, Mama Nini, Bapa Febry, Om yuris, opa Maksi, Opa servas, Alm. Opa Mikael, Alm. Opa Marsel, Alm. Oma Bibiana dan Oma Suster) dan Keluarga Besar Mawar, Keluarga Besar Ko'e dan Keluarga Besar Papa yang telah mendukung dan mendoakan saya hingga saya dapat menyelesaikan studi saya tepat waktu.
4. Sahabat – sahabat ( Nonhy Faot, Dhebby Snae, Nony Lado, Ina Natara, Itin Taebenu, Walde Seto, Sherly Dedo, Nining Kaseng, Susan Wanda, Angel Hurint, Reza Tungga, Asry Mboro, Dick Manu, Anjas Lamawitak, Aleixo Sequiera, Kak Ary, Kk Yoga , Kk Hery, Emil, Aldo, Renal, Bob, Alfa, Kris.

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmatnya, sehingga penulis dapat menyelesaikan karya tulis ilmiah ini yang berjudul “ Gambaran Keamanan Pangan di Hotel Olive Kupang ” dapat terselesaikan dengan baik dan tepat pada waktunya.

Penulis mengucapkan terimakasih pada pihak-pihak yang telah membimbing, membantu, mendoakan, dan memberikan semangat kepada penulis dalam penyusunan proposal ini antara lain

1. Ragu Harning Kristina selaku, S.KM.,M.Kes Direktur Poltekkes Kemenkes Kupang
2. Agustina Setia, SST.,M.Kes selaku ketua Program Studi Gizi Poltekkes Kemenkes Kupang
3. Anita Ch. Sembiring, S.Gz.,M.Si selaku pembimbing
4. Maria Helena Dua Nita, SST.,M. Gizi selaku penguji I
5. Seluruh staff dosen dan staff administrasi Jurusan Gizi yang telah memberikan dukungan kepada penulis baik dalam proses pendidikan maupun dalam penyusunan karya tulis ilmiah ini.
6. Teristimewah dari lubuk hati yang paling dalam penulis mengucapkan terimakasih bagi kedua orang tua tercinta yang begitu luar biasa mendidik, menasehati dan selalu mendoakan penulis dalam menempuh pendidikan. Penulis mengucapkan terimakasih juga kepada keluarga besar yang senantiasa mendukung dan mendoakan penulis dalam menyelesaikan karya tulis ilmiah ini.
7. Sahabat-sahabat seperjuanganku khususnya angkatan IX reguler A dan B yang senantiasa mendukung dan memberi semangat kepada penulis dalam penyusunan karya tulis ini.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa karya tulis ilmiah ini tidak terlepas dari keurangan dan kelemahan untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun demi perbaikan karya tulis ilmiah ini.

Kupang , 15 juli 2018

Penulis



**YOHANA FINDY MAWAR**

## **GAMBARAN KEAMANAN PANGAN DI HOTEL OLIVE KUPANG**

### **ABSTRAK**

**Latar Belakang :** Keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia. Dalam rangka mendapatkan keamanan pangan maka yang perlu di perhatikan meliputi, fasilitas dan lingkungan, proses pengolahan, pemilihan dan penyimpanan bahan pangan yang baik. Hotel merupakan suatu jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian atau seluruh bangunannya untuk menyediakan jasa pelayanan, penginapan, serta makanan dan minuman. perkembangan industri makanan saat ini meningkat dan sangat pesat seiring dengan perkembangan tersebut banyak ditemukan masalah yang berkaitan dengan penyakit yang disebabkan oleh makanan.

**Tujuan Penelitian :** mengetahui gambaran keamanan pangan di Hotel Olive

**Metode Penelitian :** penelitian ini bersifat deskriptif, penelitian ini dilaksanakan pada tanggal 28 sampai 29 juni di ruangan pengolahan makanan Hotel Olive, subjek penelitian adalah bangunan tempat pengolahan makanan, pengolahan makanan, pemilihan bahan makanan, dan penyimpanan bahan makanan. Jenis data adalah data primer dan data skunder dan cara pengumpulan data dengan menggunakan checklist. Teknik pengolahan dan analisis data dengan cara editing dan scoring.

**Hasil Penelitian :** hasil penelitian menunjukkan bahwa keadaan sanitasi bangun tergolong dalam kategori baik dengan presentasi 77,7%. Keadaan sanitasi cara pengolahan tergolong dalam kategori baik dengan presentasi 85,7%. Keadaan sanitasi pemilihan bahan pangan tergolong dalam kategori baik dengan presentasi 100%. Keadaan sanitasi cara penyimpanan bahan pangan termasuk dalam kategori baik dengan presentasi 75%.

**Kata Kunci :** Keamanan bahan pangan.

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL KARYA TULIS ILMIAH

LEMBAR PERSETUJUAN

LEMBAR PENGESAHAN

BIODATA

MOTO

PERSEMBAHAN

KATA PENGANTAR.....i

ABSTRAK .....iii

DAFTAR ISI .....vi

DAFTAR TABEL .....vii

DAFTAR GAMBAR.....viii

**BAB 1 PENDAHULUAN ..... 1**

1.1 Latar Belakang ..... 1

1.2 Rumusan Masalah ..... 2

1.3 Tujuan Penelitian..... 2

1.4 Manfaat Penelitian..... 2

1.5 Keaslian Penelitian ..... 3

**BAB II TINJAUAN PUSTAKA**

2.1 Pengertian Bahan Pangan..... 4

2.2 Pengolongan bahan Pangan ..... 4

2.3 Keamanan Pangan..... 5

2.4 Sanitasi Bangunan.....	10
2.5 Pemilihan Bahan Pangan .....	11
2.6 Penyimpanan Bahan Pangan.....	12
2.7 Pengolahan Bahan Pangan.....	12
2.7 Kerangka Teori .....	13
2.8 Kerangka Konsep.....	14

### **BAB III METODE PENELITIAN**

3.1 Jenis Penelitian.....	15
3.2 Waktu dan Lokasi Penelitian .....	15
3.3 Subjek Penelitian .....	15
3.4 Definisi Operasional .....	15
3.5 Instrumen Penelitian .....	16
3.6 Metode Pengumpulan Data.....	16
3.7 Teknik Pengelolaan dan Analisis Data .....	16

### **BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN**

4.1 Gambaran Lokasi Penelitian .....	17
4.2 Hasil dan Pembahasan .....	17
1. Sanitasi Bangunan.....	17
2. Pengolahan Bahan Pangan .....	18
3. Pemilihan Bahan Pangan.....	18
4. Penyimpanan Bahan Pangan .....	19

**BAB V KESIMPULAN DAN SARAN**

5.1 Kesimpulan..... 20

5.2 Saran ..... 20

**DAFTAR PUSTAKA**

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel 3.1 Definisi Operasional.....</b>	<b>15</b>
--	-----------

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar1.KerangkaTeori.....</b>	<b>13</b>
<b>Gambar 2. Kerangka Konsep .....</b>	<b>14</b>

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok hidup manusia, karena dari makanan manusia mendapatkan zat-zat gizi yang dibutuhkan tubuh. Zat gizi dibutuhkan tubuh untuk pertumbuhan, mempertahankan dan memperbaiki jaringan tubuh, mengatur proses dalam tubuh, dan menyediakan energi bagi fungsi tubuh (Muchtadi, 2010). Bahan makanan yang dibutuhkan tubuh adalah bahan makanan yang sehat dan aman.

Sehat dalam pengertian, bahan makanan dapat memenuhi jenis dan jumlah zat gizi yang sesuai dengan kebutuhan tubuh. Zat gizi yang harus ada dalam bahan makanan agar tubuh sehat, meliputi golongan protein, lemak, dan karbohidrat yang disebut zat gizi makro; serta vitamin dan mineral yang disebut zat gizi mikro (Haris dan Karmas (Eds.), 1989; Linder, 1992). Sedangkan, aman artinya bahan makanan yang dikonsumsi harus bebas dari bahan racun dan berbahaya yang dapat membahayakan kesehatan atau keselamatan manusia (BPOM, 2003). Keamanan makanan atau pangan menurut Undang-undang RI No. 7 tahun 1996 tentang Pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia (Pemerintah RI, 1996).

Pada umumnya, bahan makanan berasal dari komoditas pertanian, perikanan dan perkebunan yang rentan mengalami kerusakan dan pembusukan. Kerusakan yang terjadi sering disertai dengan pembentukan senyawa beracun, disamping hilangnya nilai zat gizi bahan pangan (Desrosier, 2008). Namun, pada kenyataan menunjukkan bahwa pengolahan tidak selalu menghasilkan keuntungan sesuai yang diinginkan, yaitu aman, bergizi dan dapat diterima dengan baik secara sensori sering kali, pengolahan dapat menimbulkan hal yang sebaliknya, yaitu menghasilkan senyawa toksik sehingga produk menjadi kurang atau tidak aman,

kehilangan zat gizi dan perubahan sifat sensori ke arah yang tidak diinginkan (Apriyantono, 2002).

Hotel merupakan suatu jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian atau seluruh bagunannya untuk menyediakan jasa pelayanan, penginapan, makan dan minum serta jasa lainnya bagi umum yang di kelola secara komersial serta memenuhi ketentuan persyaratan yang ditetapkan di dalam keputusan pemerintah. Perkembangan industri makanan saat ini meningkat dengan sangat pesat seiring dengan perkembangan tersebut banyak ditemukan masalah yang berkaitan dengan penyakit yang disebabkan oleh makanan. Masalah keamanan makanan atau bahan pangan sangat penting bagi industri makanan. Tuntutan persyaratan keamanan makanan terus berkembang sesuai dengan permintaan konsumen yang kian meningkat. Pelaku bisnis industri makanan mulai menyadari bahwa produk yang aman hanya dapat diperoleh jika bahan baku yang digunakan bermutu, penanganan dan proses pengolahan sesuai, serta transportasi maupun distribusi yang memadai. (Veni Kusumaningayu, 2013).

Berdasarkan uraian diatas maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang keamanan pangan di sebuah hotel yaitu Hotel Olive yang merupakan salah satu hotel yang berada di Kota Kupang.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Bagaimana gambaran keamanan pangan di Hotel Olive?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

### **1.3.1 Tujuan Umum**

Mengetahui gambaran keamanan pangan di Hotel Olive

### **1.3.2 Tujuan Khusus**

1.3.2.1 Mengetahui gambaran keadaan sanitasi bangunan di Hotel Olive

1.3.2.2 Mengetahui tata cara pengolahan bahan pangan yang baik di Hotel Olive.

1.3.2.3 Mengetahui tata cara pemilihan bahan pangan di Hotel Olive



1.3.2.4 Mengetahui tata cara penyimpanan bahan pangan di Hotel Olive

**1.4 Manfaat Penelitian**

1.4.1 Untuk Peneliti

Dari penelitian ini dapat menambah pengetahuan bagi peneliti tentang Gambaran Keamanan Pangan dan peneliti dapat belajar melakukan penelitian di sebuah Hotel di lingkungan masyarakat dan mengaplikasikan ilmu yang di peroleh selama kuliah, serta sebagai salah satu syarat kelulusan.

1.4.2 Untuk Hotel Olive

Untuk memberikan pemahaman, dan meningkatkan mutu keamanan pangan di Hotel Olive .

**1.5 Keaslian Penelitian**

Peneliti	Judul	Persamaan	Perbedaan
Nurtika, dkk. 2014	Hubungan karakteristik individu dengan perilaku keamanan pangan penjamah makanan di kantin UGM	1. Keamanan pangan 2. Pemilihan bahan pangan 3. Jenis penelitian deskriptif kualitatif	1. Karakteristik individu dengan perilaku penjamah makanan 2. Tempat penelitian pada kantin UGM
Widyastuti, 2015	Hubungan antara mutu makanan kantin sekolah dengan tingkan kepuasan	1. Mutu pangan 2. Sampel yang diteliti berupa bahan makanan	1. Jenis penelitian observasional 2. Tingkat kepuasan

	konsumen pada anakm sekolah	basah dan kering	konsumen 3. Tempat penelitian pada kantin sekolah
--	--------------------------------	---------------------	---

1

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **2.1 Pengertian Bahan Pangan**

Pengertian pangan adalah “material consisting essentially of protein, carbohydrate, and fat used in the body of an organism to sustain growth, repair, and vital processes and to furnish energy”. Definisi tersebut menekankan kepada kandungan bahan pangan yang memberikan manfaat kepada tubuh dalam pertumbuhan, memperbaiki kerusakan, dan menjaga kelancaran fungsi vital serta sebagai sumber energy ( Encyclopaedia Britannica, 2013)

Definisi pangan menurut Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 68 Tahun 2002 tentang Ketahanan Pangan (Setneg, 2002) adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman.

Dalam UU Pangan yang baru yaitu UU No. 18 Tahun 2012 (Setneg, 2012) tentang Pangan, pengertian pangan lebih diperluas terutama ruang lingkup jenis pangannya. Dalam UU Pangan tersebut, pangan didefinisikan segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati, produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyimpanan, pengolahan, dan atau pembuatan makanan dan minuman.

## 2.2. Pengolongan Bahan Pangan

### 2.2.1 Pengolongan Menurut Kelompok Biologis

#### 1. Bahan makanan nabati

Bahan makanan nabati adalah bahan makanan yang berasal dari tumbuhan atau bahan makanan yang berbahan dasar dari tumbuhan. Kebanyakan merupakan sumber karbohidrat, vitamin, lemak, dan protein. Contoh bahan makanan nabati antara lain :

##### 1) Serealia

Serealia adalah jenis tumbuhan golongan tanaman padi-padian/rumput-rumputan yang dibudidayakan untuk menghasilkan bulir-bulir berisi biji-bijian sebagai sumber karbohidrat/pati. Umumnya serealia kaya karbohidrat, cukup protein, sangat rendah kandungan lemak, dan kaya serat kasar. Serealia juga kaya akan vitamin E dan B kompleks, serta mineral (besi, magnesium, dan seng). Jenis-jenis serealia yaitu : beras, jagung, gandum, sorgum, jali, haver, fonio, millet, juwawut, kinoa, zizania (wild rice), dll

##### 2) Kacang-kacangan

Kacang-kacangan adalah sebutan untuk biji yang berukuran relatif lebih besar dibandingkan serealia dan digunakan untuk bahan pangan bagi manusia dan hewan ternak. Kacang-kacangan umumnya didapatkan dari tanaman famili Fabaceae. Namun tanaman kacang-kacangan yang dipanen muda seperti kapri, buncis, dan edamame tidak disebut sebagai kacang-kacangan dalam definisi FAO. Kacang-kacangan mengandung sejumlah besar serat pangan dengan satu cangkir kacang yang telah dimasak mengandung 9-13 gram serat. Jenis-jenis kacang-kacangan yaitu : Kacang Pistachio, Kacang tanah, Kacang hijau, Kacang kedelai, Kacang mete, Kacang pecan, Walnut, Kacang pinus, Kacang almond, Kacang kapri, Kacang tolo, Kacang kedelai hitam, dll.

### 3) Sayuran

Sayuran merupakan sumber makanan yang menyediakan nutrisi lengkap untuk kepentingan tubuh. Kandungan gizi bisa juga terdapat dari berbagai jenis makanan laut, daging-daging dan lain sebagainya.

Klasifikasi sayuran yaitu :

1. Sayuran daun: bayam, kangkung, lettuce, seledri, kemangi, melinjo, daun singkong.
2. Kubis-kubisan: kubis, brokoli.
3. Biji-bijian: buncis, kapri, kacang panjang, kedelai sayur, kacang koro, gude, kacang tanah, polong.
4. Buah: cabai, tomat, terong, paprika.
5. Tunas batang: rebung, asparagus, jahe.
6. Bunga: brokoli, bunga kol, kembang turi, kembang atau jantung pisang, kembang papaya, Buah, Bumbu, dll

### 2. Bahan makanan hewani

Bahan makanan hewani adalah bahan makanan yang merupakan produk dari hewan atau bahan makanan olahan yang berasal dari hewan. Kebanyakan merupakan sumber protein dan lemak bagi tubuh. contoh bahan makanan nabati antara lain :

- 1) Daging ternak seperti , Daging sapi, Daging kambing
- 2) Unggas seperti, Ayam, Burung, Bebek, Kalkun
- 3) Ikan dan Kerang kerangan
- 4) Susu
- 5) Telur

### 2.2.2 Pengolongan menurut fungsi bahan makanan dalam tubuh

#### 1. Bahan makanan sebagai sumber tenaga

- a) Bahan makanan kaya karbohidrat seperti, sereal, umbi-umbian, gula
- b) Bahan makanan kaya lemak atau minyak seperti, Daging, mentega

2. Bahan makanan pembangun (kaya protein)
  - a) Bahan makanan hewani seperti, telur, ikan segar, udang, susu murni, dan ikan teri
  - b) Bahan makanan nabati seperti, kacang-kacangan, quinoa, tahu, lentil, susu kedelai.
3. Bahan makanan pengatur
  - a) Sayuran
  - b) Buah

### 2.2.3 pengolongan bahan makanan menurut kandungan zat gizi

#### 1. Bahan makanan Sumber Karbohidrat

Karbohidrat merupakan sumber kalori utama bagi manusia berdasarkan susunan kimianya karbohidrat terbagi menjadi 3 bagian :

- a. Monosakarida (Golongan ini mempunyai sifat larut dalam air, rasa manis dan biasa juga disebut gula sederhana karena mempunyai satu molekul gula.) Yang termasuk dalam golongan ini : Glukosa, Fruktosa, Galaktosa
- b. Disakarida yang termasuk dalam golongan ini : sukrosa, maltosa dan laktosa
- c. Polysakarida Yang termasuk dalam golongan ini : pati, glikogen, selulosa, dekstrin. Zat pati merupakan sumber kalori yang sangat penting. Glikogen merupakan cadangan karbohidrat dalam tubuh yang disimpan dalam hati dan otot. Selulosa mempunyai kegunaan dalam membantu proses pencernaan makanan. Dekstrin ialah pecahan pertama dari zat tepung dan lebih mudah dicerna.
  - 1) Serealia
  - 2) Umbi-umbian
  - 3) Gula

2. Bahan makanan sumber Lemak dan minyak
3. Bahan makanan Vit dan Mineral
4. Bahan makanan sumber protein

Protein sangat diperlukan tubuh. Fungsi utamanya sebagai zat pembangun sangat diperlukan pada masa pertumbuhan. Pada masa bayi hingga remaja, kebutuhan protein lebih besar persentasenya dibandingkan dengan pada masa dewasa dan manula. Pada masa dewasa dan manula protein dibutuhkan untuk mempertahankan jaringan-jaringan tubuh dan mengganti sel-sel yang telah rusak. Berdasarkan susunan kimianya protein dibagi menjadi :

a. Protein sederhana

Disebut protein sederhana karena tidak berkaitan dengan zat lain.

Contoh : albumin dalam telur, albumin dalam susu dan globulin.

b. Protein bersenyawa

Protein yang berkaitan dengan zat lain seperti dengan glikogen membentuk glikoprotein dengan zat warna dalam hemoglobin membentuk kromoprotein.

c. Turunan atau derivat dari protein

Termasuk turunan protein adalah albuminosa, pepton, gelatin, peptida. Zat gizi penghasil energy ini sebagian besar dihasilkan oleh bahan makanan pokok.

### **2.3 Keamanan Pangan**

Keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah adanya kemungkinan pencemaran biologis, kimia, dan benda lain pada makanan yang nantinya dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia (Annisa, 2015). Agar makanan tetap terjaga, terjamin, bersih dan bebas penyakit, berkualitas, bergizi serta tidak berbenturan dengan agama, keyakinan dan budaya masyarakat maka tindakan keamanan pangan perlu dilakukan.

Berdasarkan PP No. 28 Tahun 2004, menjelaskan bahwa salah satu tindakan pengendalian keamanan pangan dibuat dengan pengendalian terhadap BTP.

Setiap orang memulai produksi pangan, tidak boleh mengaplikasikan BTP melebihi taraf tertinggi yang sudah ditentukan (Lubis, 2016).

Kontaminasi makanan terjadi bila kebersihan dan sanitasi pengolahan pangan tidak teliti. Akan tetapi kontaminasi dapat pula terjadi akibat vektor, mikroorganisme dan berbagai jenis bahan kimia (Annisa, 2015). Ragam pencemaran yang sesekali ada dalam makanan dapat dibedakan menjadi 3, yaitu pencemaran biologis, kimiawi dan fisik (Annisa, 2015).

1. Pencemaran biologis

Pencemaran biologis adalah organisme hidup yang memunculkan pencemaran dalam makanan. Organisme hidup yang sesekali menjadi kontaminan atau pencemaran beranekaragam mulai dari tingkatan yang cukup besar seperti serangga sampai tingkatan sangat kecil seperti mikroorganisme. Jenis mikroorganisme yang sering menjadi pencemar bagi makanan adalah bakteri, fungi, parasit dan virus.

2. Pencemaran kimia

Pencemaran kimia adalah banyak macam bahan atau unsur kimia yang menimbulkan pencemaran atau kontaminasi pada bahan pangan. Beranekaragam bahan dan unsur kimia berbahaya dapat berada dalam pangan melalui sebagian cara yakni terlarutnya lapisan alat pengolahan, logam yang terkumpul pada produk perairan, sisa antibiotik/pupuk. Insektisida/pestisida/herbisida pada tanaman atau hewan serta bahan pembersih atau sanitaisier kimia pada peralatan pengolahan pangan yang tidak bersih pembilasannya.

3. Pencemaran fisik

Pencemaran fisik adalah benda-benda asing yang ada pada pangan sedangkan benda-benda itu tidak termasuk komponen dari bahan pangan itu. Contohnya yaitu adanya isi stapler, lidi, krikil, rambut dan benda



lainnya. Benda ini termasuk pencemaran fisik kecuali menurunkan nilai estetis pangan juga mengakibatkan luka serius jika tertelan.

Keracunan pangan oleh bahan kimia berhubungan dekat dengan proses pembuatan dan pembagian, dalam hal ini sering terjadi kecerobohan bahkan kesenjangan dalam memanfaatkan bahan kimia sebagai zat tambahan dalam pangan (Annisa, 2015). Bahan kimia yang biasa ditambahkan kedalam makanan secara sengaja disebut sebagai bahan tambahan pangan atau zat aditif pangan. Bahan-bahan kimia yang biasanya ditambahkan oleh produsen kedalam makanan pada saat pengolahan yaitu:

1. Bahan pewarna
2. Bahan pemanis
3. Bahan pengawet

### 2.3 1 Pangan Sehat

Makanan sehat adalah dengan meramu berbagai jenis makanan yang seimbang, sehingga terpenuhi seluruh kebutuhan gizi bagi tubuh dan mampu di rasakan secara fisik dan mental (prasetyono, 2009). Makanan sehat bukan berarti makanan lezat, enak, dan mewah, karena banyak makanan seperti itu yang justru tidak menyehatkan dan memicu penyakit. Menu makanan yang sehat yaitu makanan yang mengandung sejumlah protein (kedelai, daging, ikan, telur, dll), karbohidrat (nasi, gandum, kentang, dll), mineral (sayursayuran), dan juga vitamin (buah-buahan).

Fungsi makanan sehat adalah :

1. Sumber energi, yaitu zat di dalam makanan yang dapat menghasilkan energi untuk dapat melakukan segala aktivitas. Zat makanan yang berperan aktif menghasilkan energi yang dibutuhkan tubuh adalah karbohidrat dan juga lemak.

2. Pembangun tubuh, yaitu zat di dalam makanan yang dibutuhkan untuk pertumbuhan dan pengganti sel-sel tubuh yang rusak. Zat makanan yang berperan aktif adalah protein dan mineral.
3. Pelindung tubuh, yaitu zat di dalam makanan yang menjaga keseimbangan (homeostasis) metabolisme tubuh, seperti mengatur kerja hormon, tulang, jantung, dan syaraf. Zat makanan yang berperan aktif adalah protein, vitamin, mineral, dan air.

### **2.3 Sanitasi Bangunan**

Sanitasi bangunan adalah kebersihan suatu ruangan dimana kegiatan pengolahan makanan dilaksanakan. Setiap bangunan harus dirancang dan dibangun untuk memastikan bahwa:

- a. Kemungkinan terjadinya kontaminasi minimal.
- b. Harus dilakukan pencegahan terhadap masuk dan berkembangnya hama ke dalam dan di dalam bangunan ( semut, kecoa, lalat, burung dan lain-lain. )

Struktur bagian dalam bangunan harus dibuat dari bahan awet dan kuat. Bangunan tersebut harus mudah di bersihkan

#### **2.3.1 Tata ruang bangunan**

- a. Pembagian ruangan minimal terdiri dari dapur,ruang makan,toilet,ruang karyawan dan ruang administrasi. Toilet selalu dalam keadaan bersih,terpisah dari dapur, gudang dan ruangan makan.
- b. Setiap ruangan mempunyai batas dinding, dan ruangan satu dengan ruangan lainnya dihubungkan dengan sebuah pintu.
- c. Ruangan harus ditata sesuai dengan fungsi, supaya memudahkan arus tamu,arus karyawan,arus bahan makanan dan makanan jadi serta barang-barang lainnya yang dapat mencemari makanan.
- d. Ruangan harus menjamin air kotor mengalir lancar, tidak terdapat genangan air yang dapat menjadi sarang nyamuk, tersedia tempat

sampah, tersedia tempat khusus untuk mencuci tangan, dan tersedia alat pembunuh serangga.

### 2.3.2 Kontruksi

Beberapa persyaratan mengenai kontruksi bangunan tempat pengolahan makanan adalah

- a. Lantai : harus kuat, mudah dibersihkan, tidak membahayakan/tidak licin, tidak menyerap air, tahan terhadap asam dan tidak memberikan suara yang keras.
- b. Dinding : harus halus, mudah dibersihkan,dapat memantulkan cahaya yang cukup bagi ruangan, dan tahan terhadap cairan.
- c. Langit-langit : harus tertutup, dilengkapi bahan peredam suara untuk bagian tertentu yang disediakan cerebong asap. Langit-langit dapat diberi warna agar serasi dengan warna dinding.jarak antara lantai dengan langit-langit harus tinggi agar uadara panas dapat bersirkulasi dengan baik.
- d. Penerangan dan ventilasi : harus cukup, baik penerangan langsung maupun penerangan listrik.ventilasi harus cukup sehingga dapat mengeluarkan asap, bau makanan, bau uap lemak, bau air dan panas.

## 2.4 Pemilihan bahan makanan

Pemilihan bahan pangan merupakan salah satu spesifikasi dari keamanan pangan. Pemilihan bahan pangan dikelompokan menjadi 3 bagian besar:

1. Bahan makan mentah (segar) yaitu makanan yang perlu pengolahan sebelum dihidangkan, seperti daging, beras, ubi, kentang, sayur dan sebagainya.
2. Makanan terolah (pabrikan) yaitu makanan yang sudah dapat langsung dimakan untuk proses pegolahan makanan lebih lanjut, seperti tahu, tempe, kecap, ikan kaleng, kornet dan sebagainya.

3. Makanan siap santap yaitu makanan yang langsung dimakan tanpa pengolahan seperti nasi rames, mie kuah, bakso, ayam goreng dan sebagainya.

## **2.5 Penyimpanan bahan makanan**

Penyimpanan adalah suatu tata car menata,menyimpan,memilihara keamanan bahan makanan kering dan basah, serta pencatatan dan pelaporannya.tujuannya adalah tersedianya bahan makanan siap pakai dengan kualitas dan kuantitas yang tepat sesuai dengan perencanaan ( Permenkes, 2013 ).

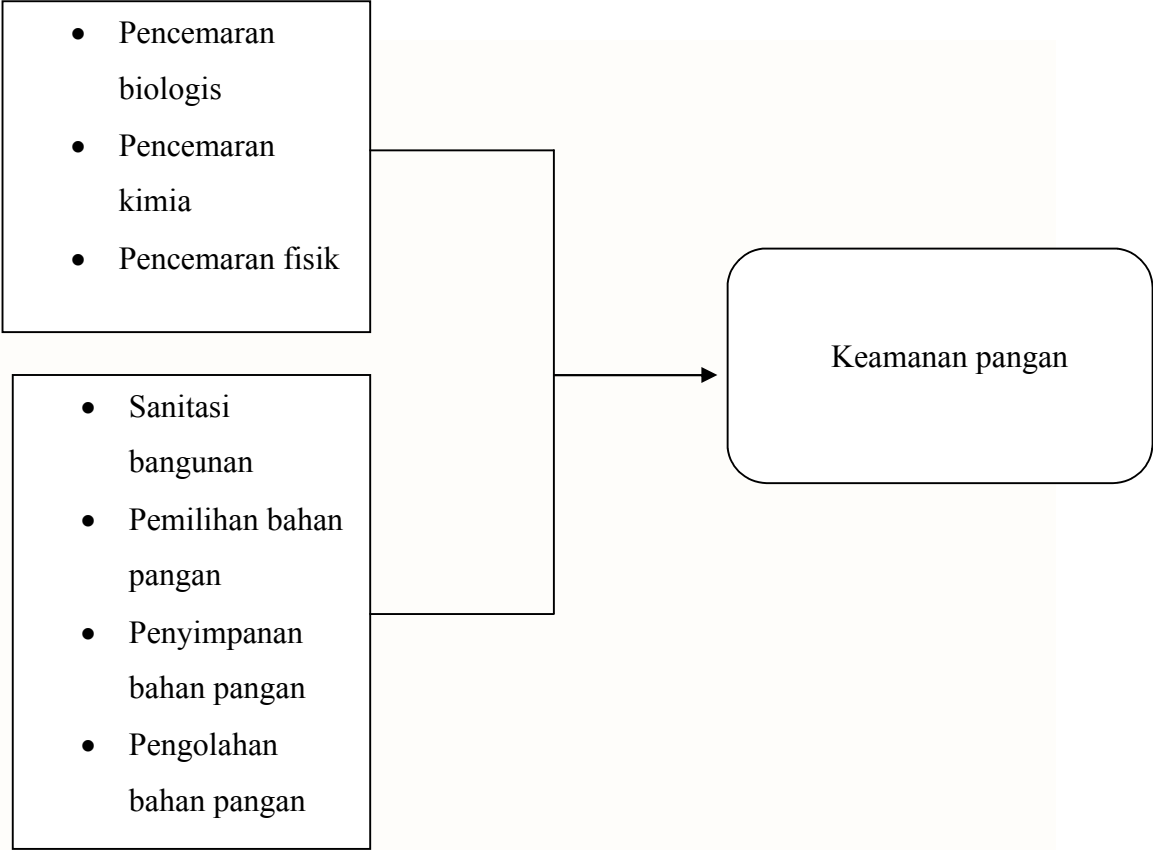
## **2.6 Pengolahan bahan makanan**

Pengolahan adalah suatu kegiatan mengubah ( memasak bahan makanan mentah menjadi makanan yang siap dimakan, berkualitas dan aman untuk dikonsumsi. ( Permenkes, 2013 ).

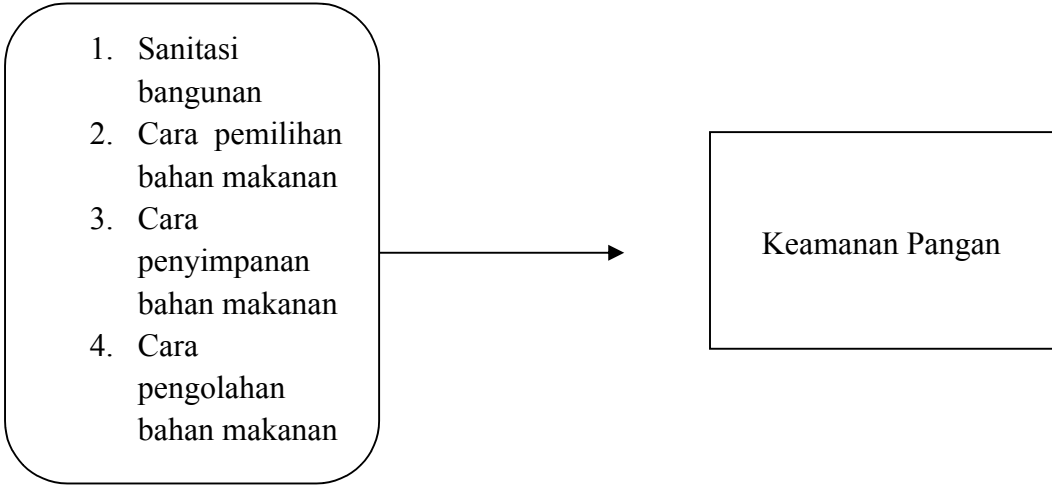
Tujuannya adalah :

- 1) Mengurangi resiko kekurangan zat-zat gizi pada makanan
- 2) Meningkatkan nilai
- 3) Meningkatkan dan mempertahankan warna,rasa,keempukan dan penampilan warna.
- 4) Bebas dari organisme dan zat berbahaya untuk tubuh. Pada proses pengolahan hal yang penting yang harus di perhatikan untuk menghindari terjadinya kontaminasi adalah penjamah makanan,cara pengolah makanan dan tempat pengolahan mkananan.

**2.7 Kerangka teori**



**2.8 Kerangka Konsep**



Keterangan :

Variabel bebas

Variabel terikat

## BAB III METODELOGI PENELITIAN

### 3.1 Jenis Penelitian

Jenis penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kualitatif

### 3.2 Waktu dan Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Hotel Olive

### 3.3 Subjek Penelitian

Subjek penelitian adalah Dapur di Hotel Olive

### 3.4 Definisi Operasional

**Tabel 3.1 Definisi Operasional**

<b>Variabel</b>	<b>Definisi Operasional</b>	<b>Alat Ukur</b>	<b>Skala</b>	<b>Metode</b>	<b>Keterangan</b>
Keamanan Pangan	Pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lainnya yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia.	Lembar checklist	Ordinal	Observasi	1. Baik : $\geq 70\%$ 2. Cukup: 50 – 69% 3. Kurang: $\leq 50\%$

### 3.5 Instrument Penelitian

Instrument yang digunakan pada penelitian ini adalah lembar checklist dengan metode observasi.

### 3.6 Metode Pengumpulan Data

#### 1. Data Primer

Data primer meliputi data keamanan pangan diambil observasi dengan bantuan checklist di Hotel Olive.

#### 2. Data Sekunder

Data sekunder diperoleh dari hotel olive yang berkaitan dengan informasi gambaran umum hotel.

### 3.7 Teknik pengolahan dan Analisis data

#### 1. Pengolahan data

Pengolahan data hasil penelitian di lakukan secara manual. Pengolahan data di lakukan dengan beberapa tahap

##### a) Editing

Dilakukan untuk melengkapi data yang masih kurang maupun memeriksa kesalahan untuk memperbaiki data guna pengolahan.

##### b) Scoring

Scoring adalah kegiatan mengklasifikasikan data serta memberi skor pada checklist untuk masing-masing jawaban yang ada pada checklist

Pengolahan data menggunakan rumus :

$$\frac{\text{jumlah item yang menjawab}}{\text{jumlah seluruh item}} \times 100\%$$

Kategori penilaian adalah

Baik :  $\geq 70\%$

Cukup : 50 – 69%

Kurang :  $\leq 50\%$

##### c) Setelah data dikumpulkan kemudian dianalisis untuk mengetahui kategori dari pertanyaan yang disajikan



## **BAB IV**

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

#### **4.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian**

Hotel Olive merupakan salah satu hotel yang berada di kota Kupang dan terletak di Jalan Dua Lontar No. 4 Kelurahan Kayu Putih, mulai dibangun pada tahun 2002 dan beroperasi pada tahun 2006. Hotel Olive merupakan cabang dari Cendana Grup yang terdiri dari Hotel Cendana, Hotel Lavender dan Hotel Olive. Hotel Olive dipimpin oleh Direktur Ibu Yohana Helena Lada sekaligus pemilik Cendana Grup tersebut.

Fasilitas pelayanan yang ada di Hotel Olive terdiri dari 58 kamar dan yang terpakai hanya 51 kamar. Jumlah tenaga kerja yang berada di Hotel Olive dari depan resepsien sampai ruangan pengolahan makanan dan karyawan servis area terdiri dari 11 orang.

#### **4.2 Hasil dan Pembahasan**

##### **1. Sanitasi Bangunan**

Bangunan merupakan salah satu gedung yang digunakan untuk memproduksi atau menyimpan bahan makanan. Sanitasi bangunan perlu diperhatikan untuk menjaga keamanan pangan serta pengolahannya. Aspek bangunan yang diamati terdiri dari lokasi, bangunan dapur, dinding, ventilasi, tempat pembuangan sampah dan toilet. (Winarno, 2010).

Dari hasil penelitian, diketahui bahwa keadaan sanitasi bangunan di ruang pengolahan makanan Hotel Olive, tergolong dalam kategori baik dengan presentasi 77,7%. Hal ini dilihat dari kondisi fisik tempat pengolahan makanan. Bangunan dapur terbuat dari semen yang kokoh dan permanen. Dinding dapur berwarna biru, yang dilapisi keramik yang kuat dan rata, sehingga dapat memantulkan cahaya dengan baik. Dapur dibersihkan setiap

sebelum dan sesudah pengolahan yang dilakukan oleh petugas kebersihan, lantai dapur menggunakan keramik kasar, yang tidak licin sehingga tidak mengakibatkan kecelakaan saat bekerja.

ventilasi dapur berasal dari ventilasi alami yang mendapatkan sirkulasi udara yang baik saat proses pengolahan makanan agar penjamah makanan merasa nyaman dan tidak kepanasan saat bekerja, ventilasi dapur berjumlah 4 buah dibagian kiri dan kanan. Bagunanan ruangan pengolahan makanan di Hotel Olive memiliki 2 toilet untuk seluruh karyawan. Letak toilet jauh dari dapur pengolahan makanan, kondisi toilet dalam keadaan bersih, lantainya terbuat dari keramik yang tidak licin dan tidak ada genangan air. Tempat pembuangan sampah terdapat satu buah di ruang pengolahan, pembuangan sampah digabung menjadi satu baik sampah organik maupun sampah non organik. Tempat pembuangan sampah sementara cukup jauh dari ruang pengolahan dan penyimpanan bahan pangan, tempat sampah ini berukuran kecil.

## **2. Pengolahan Bahan Pangan**

Dalam pengolahan bahan makanan menitikberatkan pada hal-hal berikut :

### **a. Bahan pangan :**

Bahan pangan yang akan diolah terutama daging, telur ikan harus dalam keadaan baik, segar dan tidak rusak atau berubah bentuk, warna dan rasa. Sebaiknya bahan pangan berasal dari tempat resmi yang diawasi dengan suhu yang sesuai dengan penyimpanan bahan pangan sehingga tetap segar dan pada proses ini hendaknya dilakukan pembersihan agar tidak ada bahan pangan yang membusuk. (Irianto,2012).

Berdasarkan hasil penelitian diketahui keadaan proses pengolahan bahan makanan dalam kategori baik dengan presentasi 85,7%. Bahan pangan yang akan diolah dalam keadaan baik (tidak rusak atau membusuk). Hal ini sesuai dengan Irianto (2012) bahwa bahan pangan

yang diolah seperti daging telur, ikan dan ayam harus dalam keadaan segar.

Keamanan pangan bahan segar yang disimpan dilemari pendingin untuk penyimpanan bahan pangan daging, ikan, ayam dan sejenisnya dengan suhu 0-3<sup>0</sup>C, tersedia lemari pendingin tepat penyimpanan bahan pangan sayur dan buah dengan suhu 5-10<sup>0</sup>C, dan selalu dalam keadaan bersih.

### **3. Pemilihan Bahan Pangan**

Pemilihan bahan pangan merupakan salah satu spesifikasi dari keamanan pangan. Pemilihan bahan pangan dikelompokkan menjadi 3 bagian besar:

1. Bahan makan mentah (segar) yaitu makanan yang perlu pengolahan sebelum dihidangkan, seperti daging, beras, ubi, kentang, sayur dan sebagainya.
2. Makanan terolah (pabrikan) yaitu makanan yang sudah dapat langsung dimakan untuk proses pengolahan makanan lebih lanjut, seperti tahu, tempe, kecap, ikan kaleng, kornet dan sebagainya.
3. Makanan siap santap yaitu makanan yang langsung dimakan tanpa pengolahan seperti nasi rames, mie kuah, bakso, ayam goreng dan sebagainya.

Berdasarkan hasil penelitian pemilihan bahan pangan di Hotel Olive dalam kategori baik dengan presentasi 100%. Pemilihan bahan pangan yang dilakukan berdasarkan spesifikasi yang sudah ditetapkan oleh kepala pengolah. Dalam pemesanan dan penerimaan bahan pangan diberikan tanggal sehingga bahan yang sudah dipesan terlebih dahulu dapat digunakan. Pembelian bahan pangan menggunakan alat transportasi yang kebersihannya terjaga. Pemesanan bahan pangan dilakukan 3 kali dalam seminggu, tetapi untuk bahan pangan segar seperti sayur dan buah dipesan setiap hari.

#### **4. Penyimpanan Bahan Pangan**

Penyimpanan adalah suatu tata cara menata, menyimpan memelihara keamanan makanan bahan makanan kering dan basah baik kualitas maupun kuantitas di gudang bahan makanan kering dan basah serta pencatatan dan pelaporannya ( Permenkes 2013 ).

Berdasarkan hasil penelitian penyimpanan bahan pangan di Hotel Olive dalam kategori baik dengan presentase 75%. Penyimpanan bahan pangan yang dilakukan sudah sesuai dengan spesifikasi yang sudah ditentukan. Bahan makanan yang beresiko tinggi segera dipindahkan ke tempat penyimpanan khusus seperti kulkas dan bahan makanan kering disimpan gabung dengan tempat penyimpanan alat makan. Agar keamanan pangan tetap terjaga, bahan pangan yang dipesan terlebih dahulu, akan segera diolah, sedangkan bahan pangan yang baru dipesan akan disimpan. Hal ini menggunakan metode FIFO (first in, first out).

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

1. Keadaan sanitasi bangunan di hotel olive kupang tahun 2019 termasuk dalam kategori baik.
2. Keadaan sanitasi cara pengolahan bahan makanan di Hotel Olive kupang pada tahun 2019 termasuk dalam kategori baik.
3. Keadaan sanitasi cara pemilihan bahan makanan di Hotel Olive kupang pada tahun 2019 termasuk dalam kategori baik.
4. Keadaan sanitasi cara penyimpanan bahan makanan di Hotel Olive kupang pada tahun 2019 termasuk dalam kategori baik.

#### **5.2 Saran**

Bagi pihak hotel khususnya bagian pengolah bahan makanan diharapkan tetap mempertahankan penyimpanan bahan pangan yang sudah sesuai dengan spesifikasi agar mutu keamanan pangan tetap terjaga.

## DAFTAR PUSTAKA

- Annisa. 2015. Media alternatif untuk pertumbuhan bakteri. Surakarta : Fakultas Keguruan dan Pendidikan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Apriyantono, Anton. 2002. Pengaruh Pengolahan terhadap Nilai Gizi dan Keamanan Pangan. Makalah disampaikan pada Seminar Online Kharisma ke-2. 16-22 Desember 2002. Dunia Maya. (<http://www.pdf-search-engine.com>. Diakses 2 Oktober 2009).
- Alimul Hidayat,A.Aziz.(2005).Pengantar ilmu keperawatan anak 1., Jakarta: Salemba Medika.
- Rohiat.2010.Manejemen Sekolah. Bandung: Refika Aditama.
- Badan POM. 2003. Bahan Tambahan Pangan, Direktorat Surveilans dan Penyuluhan Pangan, Deputi Bidang Pengawasan Keamanan Pangan dan Bahan Berbahaya, Jakarta: Badan POM
- Desrosier, Norman W. 2008. Teknologi Pengawetan Pangan. Ed. Ke-3. Penerjemah: Muchji Miljohardjo. Jakarta: UI-Press
- Encyclopaedia Britannica. (2013). The Definition food [http://global.britannica.com/search? query=food](http://global.britannica.com/search?query=food)
- Harris, Robert S. dan Karmas, Endel. (Eds). 1989. Evaluasi Gizi pada Pengolahan Bahan Makanan. Penerjemah: Suminar Achmadi. Bandung: ITB.
- Irianto, A. Penyelenggaraan Makanan. Direktorat Bina Gizi Masyarakat. Yogyakarta : Leutika ;2012
- Kementrian Kesehatan. (2013). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor : 78 Tahun 2013 tentang Pendoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit.
- Kusumingayu V. 2013 . Uji pra penerapan manajemen keamanan makanan berbasis HCCP yang berimplikasi terhadap kepuasan konsumen di kitchen Hotel

Grand Royal Panghegar Bandung 2. University in Bandung. Pendidikan Indonesia

Kementrian Kesehatan RI. Rencana Strategi Kementrian Kesehatan Tahun 2015 – 2019. Jakarta: Kementerian Kesehatan:2015

Linder, Maria C. (edt.). 1992. Biokimia Nutrisi dan Metabolisme. Penerjemah: Aminuddin Parakasi. Jakarta: UI-Press.

Lubis, May Hastuti. 2016. Analisi Bahan Tambahan Pangan Berbahaya dan Tingkat Pengetahuan Keamanan Pangan Pada Sabtri Terhadap Jajanan yang Dipergunakan di Wilayah Pesantrean Jawa Timur. Skripsi tidak terbitkan. FKIP. Universitas Muhammadiyah Malang.

Muchtadi, Deddy. 2010. Kedelai : komponen Bioaktif Untuk Kesehatan. Bandung : Alfabeta.

Pemerintah RI. 1996. UU RI No. 7 Tahun 1996 tentang Pangan. Jakarta: Lembaran Negara RI.

Permenkes No 26 tahun 2013, tentang Penyelenggaraan Pekerjaan dan Praktek Tenaga Gizi Biro Hukum Departemen Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta.

Pramita, F. 2007. Analisis Pengaruh Kualitas Produk, Kualitas Layanan dan Persepsi Harga Terhadap kepuasan Pelanggan Air Minum Dalam Kemasan. [http://eprints.undip.ac.id/23039/1/Skripsi\\_\\_FRANSISKA\\_PRAMI\\_TA\\_W.\\_A..pdf](http://eprints.undip.ac.id/23039/1/Skripsi__FRANSISKA_PRAMI_TA_W._A..pdf). Semarang : UNDIP. [diakses 8 Januari 2015].

Prasetyono. 2009. Pengertian Makanan Sehat [Http://www.info.makanan.sehat.co.id](http://www.info.makanan.sehat.co.id).diakses pada tanggal 10 maret 2010

Setneg Republik Indonesia. (2012). Undang-Undang No 18 Tahun 2012 tentang Pangan. Diunduh tanggal 21 Februari 2013 dari <http://www.setneg.go>

Setneg Republik Indonesia. (1996). Undang- Undang No. 7 Tahun 1996 tentang Pangan. Diunduh tanggal 21 Februari 2013 dari <http://www.setneg.go.id/>

Winanarno, F,G. Good Manufacturing Practices Cara Pengolahan Makanan Yang Baik. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama : 1998



## LAMPIRAN 1



**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA**  
**BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN**  
**SUMBER DAYA MANUSIA KESEHATAN**  
**POLITEKNIK KESEHATAN KUPANG**

Direktorat: Jln. Piet A. Tallo Liliba - Kupang, Telp.: (0380) 8800256;  
Fax (0380) 8800256; Email: poltekkeskupang@yahoo.com



Nomor : PP.04.03/11/ 180 /2019  
Hal : Izin Penelitian Mahasiswa

21 Juni 2019

Yth. Manager Hotel Olive  
di  
Tempat

Sehubungan dengan penulisan Karya Tulis Ilmiah bagi mahasiswa Prodi Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Kupang, maka bersama ini kami mohon diberikan izin untuk penelitian bagi:

Nama : Yohana Findi Mawar  
NIM : PO 530324116 696  
Prodi : Program Studi Gizi Poltekkes Kemenkes Kupang  
Judul Penelitian : Gambaran Keamanan Pangan di Hotel Olive

Demikian permohonan kami, atas bantuan dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.

Kepa Prodi Gizi  
  
**Agustina Setia, SST., M.Kes**  
NIP. 196408011989032002

## LAMPIRAN 2

PEMERINTAH PROVINSI NUSA TENGGARA TIMUR

HOTEL OLIVE KOTA KUPANG

Jln. Dua Lontar No.4 kelurahan kayu putih, No telpon :

SURAT KETERANGAN SELESAI PENELITIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Yohana H. Lada Sitta, S.TH, M.SI

Jabatan : Direktur Hotel Olive

Menerangkan bahwa :

Nama : Yohana Findy Mawar

Jenis kelamin : Perempuan

NIM : PO. 530324116696

Asal Fak/Jurusan : Poltekkes Kemenkes Kupang Jurusan Gizi

Benar – benar telah melakukan penelitian di ruangan pengolahan makanan di Hotel Olive, selama 2 hari, mulai dari tanggal 28 s/d 29 Juni, dengan judul :

“ Gambaran Keamanan Pangan di Hotel Olive Kota Kupang “

Demikian surat keterangan ini dibuat untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Kupang, 29 Juni 2019

Direktur Hotel Olive



Yohana H. Lada Sitta, S.TH, M.SI

### LAMPIRAN 3

#### Lembar *Chek List* Lembar Observasi keamanan pangan

No	Pertanyaan	Ya	Tidak
Kondisi fisik tempat pengolahan makanan			
1.	Apakah kontruksi bangunan tampak kuat dan terpelihara ?		
2.	Apakah ruangan pengolahan makanan dalam keadaan bersih?		
3.	Apakah lantai kedap air?		
4.	Apakah lantai tidak licin?		
5.	Apakah permukaan dinding halus?		
6.	Apakah air terlihat bersih secara fisik?		
7.	Apakah terdapat ventilasi yang memadai di setiap area sehingga sirkulasi udara tetap terjaga baik dan tidak terasa lembab?		
8	Apakah Toilet tidak berhubungan langsung dengan dapur?		
9	Apakah Tersedia tempat sampah ?		
Cara pengolahan bahan makanan			
1	Bahan baku dalam keadaan baik ( tidak rusak atau busuk )		
2	Dalam mempersiapkan bahan mentah apakah menggunakan talenan		
3	Dalam pengolahan bahan makanan apakah bahan makanan tersebut di cuci baru di olah		
4	Teknik pencucian dengan air yang mengalir		
5	Bahan makanan yang di olah terutama daging, susu, telur, ikan dan sayuran harus baik, segar dan tidak rusak/berubah bentuk warna dan rasa		
6	Tersedia lemari atau kamar pendingin tempat penyimpanan daging, ikan dan sejenisnya selalu bersih		

7	Tersedia tempat atau kamar khusus penyimpanan bahan kering yang terpisah dari runagan lain		
Pemilihan bahan makanan			
1	Adanya spesifikasi dalam pemilihan bahan makanan ?		
2	Bahan makanan yang di terima di beri tanggal penerimaan		
3	bahan makanan yang di beli menggunakan alat transportasi yang bersih		
4	bahan makanan yang berisiko tinggi segera di pindahkan ke tempat penyimpanan khusus seperti kulkas		
Penyimpanan bahan makanan			
1	Adanya sistem penyimpanan barang		
2	Tersedianya fasilitas ruang penyimpanan bahan makanan sesuai persyaratan		
3	Pemisahan bahan makanan mentah dan matang untuk mencegah kontiminasi		

#### LAMPIRAN 4

Ruang penyimpanan bahan mentah



Tempat pencucian alat



Rak penyimpanan alat

