

BIODATA PENULIS

Nama : Semi Aprilianto Tonungtupal

Tempat Tanggal Lahir: Retta, 02 April 2001

Jenis Kelamin : Laki-laki

Alamat : Jl. Raya Baumata Penfui-Nusa Tenggara Timur

Riwayat Pendidikan : 1. SD Inpres Ternate II Lulusan Tahun 2013

2. SMPN Ternate Lulusan Tahun 2016

3. SMA Kristen 1 Kalabahi Lulusan Tahun 2019

Riwayat Pekerja : -

Tugas Akhir ini saya persembahkan untuk:

“Bapak (Alm), Mama, Tanta, Kaka, Adik tercinta yang telah mendoakan dan mendukung sejauh ini, terkhususnya kepada diri sendiri yang sudah berusaha sampai pada titik ini”

Motto

“ Jangan pernah memulai sesuai dengan mengeluh ”

TUGAS AKHIR

**GAMBARAN HIGIENE SANITASI PADA RUMAH MAKAN
DI KELURAHAN OEBOBO KOTA KUPANG
TAHUN 2024**

Di susun oleh:
Semi Aprilianto Tonungtupal

Telah dipertahankan di depan dewan penguji Tugas Akhir
Poltekkes Kemenkes Kupang Program Studi Sanitasi
pada tanggal 09 Juni 2024

Pembimbing,

Byantarsih Widyaningrum, SKM., M.Si
NIP. 19780627 200212 2 002

Dewan Penguji,

Ketua

Ragu Theodolfi, SKM., M.Sc
NIP. 19720624 199501 2 001

Anggota

Byantarsih Widyaningrum, SKM., M.Si
NIP. 19780627 200212 2 002

Tugas Akhir ini telah diterima sebagai salah satu persyaratan
untuk memperoleh ijazah Diploma III Sanitasi

Mengetahui
Ketua Program Studi Sanitasi
Poltekkes Kemenkes Kupang,

Oktofianus Sila, SKM., M.Sc
NIP. 19751014 200003 1 001

ABSTRAK

GAMBARAN HIGIENE SANITASI PADA RUMAH MAKAN DI KEURAHAN OEBOBO KOTA KUPANG TAHUN 2024

Semi Aprilianto Tonungtupal, Byantarsih Widyaningrum*)

email: semitonung04@gmail.com

***) Program studi sanitasi poltekkes kemenkes kupang**

xii + 44 : tabel, gambar, lampiran

Rumah makan adalah salah satu industri yang berkembang di masyarakat khususnya di daerah perkotaan. Keberadaan rumah makan sebagai tempat pengolahan makanan bertujuan untuk mempermudah terpenuhinya kebutuhan makanan bagi masyarakat atau konsumen yang ada di lingkungan rumah makan. Tujuan penelitian ini adalah untuk menilai kondisi Higiene Sanitasi pada Rumah Makan di Kelurahan Oebobo Kota Kupang Tahun 2024. Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian deskriptif. Penelitian ini menggunakan metode pengamatan langsung dengan populasi 52 dan sampel 34. Hasil penelitian untuk Gambaran Higien Sanitasi golongan A1 memenuhi syarat (72%) dan tidak memenuhi syarat (28%). Sedangkan golongan A2 memenuhi syarat (26%) dan tidak memenuhi syarat (74). Sanitasi area luar golongan A1 memenuhi syarat (87%) dan tidak memenuhi syarat (13%). Sedangkan golongan A2 memenuhi syarat (55%) dan tidak memenuhi syarat (45%). Sanitasi area pelayanan konsumen golongan A1 memenuhi syarat (44%) dan tidak memenuhi syarat (56%). Sedangkan untuk golongan memenuhi syarat (6%) dan tidak memenuhi syarat (94%). Kondisi sanitasi area dapur/peyiapan pangan golongan A1 memenuhi syarat (87%) tidak memenuhi syarat (13%). Sedangkan untuk golongan A2 memenuhi syarat (33%) dan tidak memenuhi syarat (67%). Inspeksi kondisi pemilahan dan peyiapan bahan pangan golongan A1 memenuhi syarat (87%) dan tidak memenuhi syarat (22%). Sedangkan untuk golongan A2 memenuhi syarat (22%) dan tidak memenuhi syarat (78%). Persiapan dan pengolahan/pemasakan pangan golongan A1 memenuhi syarat (56%) dan tidak memenuhi syarat (44%). Sedangkan untuk golongan A2 memenuhi syarat (13%) dan tidak memenuhi syarat (87%) rumah makan tidak memenuhi syarat. Disarankan bagi pihak tempat rumah makan agar lebih disiplin dalam menjaga dan memelihara kondisi higiene sanitasi pada rumah makan khususnya tempat sampah, tempat cuci tangan dan kebersihan higiene penjamah. Bagi Dinas Kesehatan agar melakukan penyuluhan dan pengawasan pada rumah makan agar rumah makan tetap disiplin dalam menjaga dan memelihara kondisi higiene sanitasi pada rumah makan yang di periksa.

Kata Kunci : Higiene, Sanitasi, Rumah Makan

Keputastakaan : 12 buah (2015 - 2021)

ABSTRACT

OVERVIEW OF HYGIENE AND SANITATION IN RESTAURANTS IN THE OEBOBO DISTRICT, KUPANG CITY, 2024

Semi Aprilianto Tonungtupal, Byantarsih Widyaningrum

Email: semitonung04@gmail.com

)Program of Sanitation, Health Polytechnic of Kupang

xii + 44 pages: tables, figures, appendices

Restaurants are one of the growing industries in society, particularly in urban areas. The presence of restaurants as food processing establishments aims to facilitate the fulfillment of food needs for the community or consumers within the restaurant's environment. This study aims to assess the Hygiene and Sanitation conditions in Restaurants in Oebobo Subdistrict, Kupang City, in 2024. The type of research used is descriptive. This study uses direct observation methods with a population of 52 and a sample of 34. The results of the study show that for Hygiene and Sanitation conditions, 72% of category A1 restaurants meet the requirements, while 28% do not. In category A2, 26% meet the requirements, and 74% do not. The external area sanitation for category A1 meets the requirements in 87% of cases and does not meet them in 13%. For category A2, 55% meet the requirements, and 45% do not. The sanitation of the customer service area in category A1 meets the requirements in 44% of cases and does not meet them in 56%. For category A2, 6% meet the requirements, and 94% do not. The sanitation conditions in the kitchen/food preparation area for category A1 meet the requirements in 87% of cases and do not meet them in 13%. For category A2, 33% meet the requirements, and 67% do not. Inspection of food material selection and preparation conditions for category A1 shows that 87% meet the requirements, and 22% do not. For category A2, 22% meet the requirements, and 78% do not. The preparation and processing/cooking of food in category A1 meet the requirements in 56% of cases and do not meet them in 44%. For category A2, 13% meet the requirements, and 87% do not, indicating that the restaurant does not meet the requirements. It is recommended that restaurant management be more disciplined in maintaining and upholding hygiene and sanitation conditions, particularly regarding trash bins, handwashing facilities, and food handler hygiene. The Health Office is advised to conduct outreach and supervision in restaurants to ensure that they remain disciplined in maintaining and upholding the hygiene and sanitation conditions observed.

Keywords : Hygiene, Sanitation, Restaurant

References : 12 (2015 - 2021)

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat dan rahmatNya sehingga penyusunan Tugas Akhir dengan judul **“GAMBARAN HIGIENE SANITASI PADA RUMAH MAKAN DI KELURAHAN OEBOBO KOTA KUPANG TAHUN 2024”**. Dapat di selesaikan dengan baik.

Tugas Akhir ini disusun sebagai salah satu syarat kelulusan pada Program Studi D-III Sanitasi Poltekkes Kemenkes Kupang. Penulis menyadari dalam penyusunan banyak hambatan, dan tantangan, sehingga Penulis berterima kasih atas bimbingan/bantuan dari berbagai pihak. Pada kesempatan ini Penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada Ibu Byantarsih Widyaningrum. SKM., M.Si selaku dosen pembimbing yang sudah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan dan motivasi kepada Penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini. Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Irfan, SKM., M.Kes selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Kupang.
2. Bapak Oktofianus Sila, SKM., M.Sc selaku Ketua Program Studi Sanitasi Poltekkes Kemenkes Kupang.
3. Ibu Ragu Theodolfi, SKM., M.Sc selaku dosen Penguji yang sudah memberikan bimbingan dan motivasi
4. Bapak dan Ibu Dosen yang telah mendidik dan memberi banyak ilmu kepada Penulis hingga bisa sampai di tahap ini.
5. Teman, sahabat, saudara semua yang selalu ada dan selalu mendukung baik langsung maupun tidak langsung yang tidak disebutkan satu persatu.

Penulis menyadari bahwa tugas akhir ini masih banyak kekurangan baik dari segi materi maupun penulisan, sehingga Penulis mengharapkan masukan dari pembaca untuk memperbaiki dan menyempurnaan Tugas Akhir ini.

Kupang, 9 Juli 2024

Penulis

DAFTAR ISI

	<i>Halaman</i>
BIODATA PENULIS	ii
ABSTRAK.....	iv
ABSTRACT	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	Error! Bookmark not defined.
A. Latar Belakang	Error! Bookmark not defined.
B. Rumusan Masalah	Error! Bookmark not defined.
C. Tujuan Penelitian	Error! Bookmark not defined.
1. Tujuan Umum.....	Error! Bookmark not defined.
2. Tujuan Khusus	Error! Bookmark not defined.
D. Manfaat penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
1. Bagi Peneliti	Error! Bookmark not defined.
2. Bagi Rumah Makan	Error! Bookmark not defined.
3. Bagi Institusi.....	Error! Bookmark not defined.
E. Ruang Lingkup Penelitian	Error! Bookmark not defined.
1. Lingkup Materi.....	Error! Bookmark not defined.
2. Lingkup Lokasi.....	Error! Bookmark not defined.
3. Lingkup Sasaran	Error! Bookmark not defined.
<u>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</u>	Error! Bookmark not defined.

A.	Pengertian Makanan	Error! Bookmark not defined.
B.	Pengertian Rumah Makan Golongan A1 Dan A2	Error! Bookmark not defined.
C.	Pengertian Sanitasi dan Higiene Makanan .	Error! Bookmark not defined.
1.	Pengertian sanitasi makanan	Error! Bookmark not defined.
2.	Pengertian Higiene.....	Error! Bookmark not defined.
3.	Pengertian Sanitasi.....	Error! Bookmark not defined.
D.	Penyakit Bawaan Makanan.....	Error! Bookmark not defined.
E.	Aspek Higiene Sanitasi Pada Rumah Makan	Error! Bookmark not defined.
BAB III METODE PENELITIAN.....		Error! Bookmark not defined.
A.	Jenis dan Rancangan penelitian	Error! Bookmark not defined.
B.	Kerangka Konsep Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
C.	Variabel Penelitian	Error! Bookmark not defined.
D.	Definisi Operasional.....	Error! Bookmark not defined.
E.	Populasi dan Sampel	Error! Bookmark not defined.
F.	Metode Pengumpulan Data.....	Error! Bookmark not defined.
1.	Jenis Data	Error! Bookmark not defined.
2.	Langkah-langkah Pelaksanaan Penelitian	Error! Bookmark not defined.
G.	Pengolahan Data	Error! Bookmark not defined.
a.	Pemeriksaan data (<i>Editing</i>)	Error! Bookmark not defined.
b.	Menghitung data	Error! Bookmark not defined.
H.	Analisi Data	Error! Bookmark not defined.
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		Error! Bookmark not defined.
A.	Gambaran Umum Lokasi.....	Error! Bookmark not defined.

B. Hasil Penelitian	Error! Bookmark not defined.
C. Pembahasan	Error! Bookmark not defined.
BAB V PENUTUP	Error! Bookmark not defined.
A. Kesimpulan	Error! Bookmark not defined.
B. Saran.....	Error! Bookmark not defined.

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

	<i>Halaman</i>
Tabel 1. Definisi Operasional	16
Tabel 2. Hasil Inspeksi Gambaran Higiene Sanitasi Pada Rumah Makan Di Kelurahan Oebobo Kota Kupang Tahun 2024	25
Tabel 3. Hasil Inspeksi Kondisi Sanitasi Area Luar tempat pengolahan pangan pada rumah makan di Kelurahan Oebobo Kota Kupang tahun 2024	26
Tabel 4. Hasil Inspeksi Kondisi Sanitasi Area Pelayanan Konsumen pada rumah makan di Kelurahan Oebobo Kota Kupang tahun 2024	27
Tabel 5. Hasil Inspeksi Kondisi Sanitasi Area Dapur / Penyimpanan pangan pada rumah makan di Kelurahan Oebobo Kota Kupang tahun 2024	28
Tabel 6. Hasil Inspeksi Pemilahan dan Penyiapan Bahan Pangan pada rumah makan di Kelurahan Oebobo Kota Kupang tahun 2024	29
Tabel 7. Hasil Inspeksi Persiapan dan Pengolahan/Pemasakan Pangan pada rumah makan di Kelurahan Oebobo Kota Kupang tahun 2024	30

DAFTAR GAMBAR

	<i>Halaman</i>
Gambar 1. Kerangka Konsep Penelitian	15

DAFTAR LAMPIRAN

- | | |
|----------------|--|
| Lampiran I. | Formulir Inspeksi Kesehatan Lingkungan Area Luar TPP pada Rumah Makan Di Kelurahan Oebobo Kota Kupang Tahun 2024 |
| Lampiran II. | Formulir Inspeksi Kesehatan Lingkungan Area Pelayanan Konsumen pada Rumah Makan Di Kelurahan Oebobo Kota Kupang Tahun 2024 |
| Lampiran III. | Formulir Inspeksi Kesehatan Lingkungan Area Dapur / Penyimpanan Pangan pada Rumah Makan Di Kelurahan Oebobo Kota Kupang Tahun 2024 |
| Lampiran IV. | Formulir Inspeksi Kesehatan Lingkungan Pemilahan dan Penyimpanan Bahan Pangan pada Rumah Makan Di Kelurahan Oebobo Kota Kupang Tahun 2024 |
| Lampiran V. | Formulir Inspeksi Kesehatan Lingkungan Persiapan dan Pengolahan / Pemasakan Pangan pada Rumah Makan Di Kelurahan Oebobo Kota Kupang Tahun 2024 |
| Lampiran VI. | Surat ijin penelitian |
| Lampiran VII. | Surat selesai penelitian |
| Lampiran VIII. | Dokumentasi penelitian |
| Lampiran IX. | Master Tabel Gambaran Higiene Sanitasi Pada Rumah Makan Di Kelurahan Oebobo Kota Kupang Tahun 2024 |