



**ANALISIS HIGIENE SANITASI MAKANAN DI PONDOK
PESANTREN PUTRI AL-ITTIFAQIAH INDRALAYA
KABUPATEN OGAN ILIR TAHUN 2020**

SKRIPSI

**OLEH
DWI FITRI ANI
NIM. 10011281621057**

**PROGRAM STUDI ILMU KESEHATAN MASYARAKAT
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2020**



**ANALISIS HIGIENE SANITASI MAKANAN DI PONDOK
PESANTREN PUTRI AL-ITTIFAQIAH INDRALAYA
KABUPATEN OGAN ILIR TAHUN 2020**

SKRIPSI

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat
Untuk Mengikuti Ujian Skripsi

OLEH
DWI FITRI ANI
NIM. 10011281621057

**PROGRAM STUDI ILMU KESEHATAN MASYARAKAT
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2020**

HALAMAN PENGESAHAN

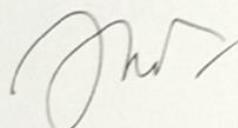
Skripsi ini dengan judul "Analisis Higiene Sanitasi Makanan di Pondok Pesantren Putri Al-Ittifaqiah Indralaya Kabupaten Ogan Ilir Tahun 2020" telah dipertahankan di hadapan Panitia Sidang Ujian Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya pada tanggal 19 Mei 2020 dan telah diperbaiki, diperiksa serta disetujui sesuai dengan masukan Panitia Sidang Ujian Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya.

Indralaya, Mei 2020

Panitia Sidang Ujian Skripsi

Ketua:

1. Imelda G. Purba, S.KM.,M.Kes
NIP. 197502042014092003

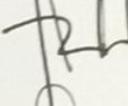
()

Anggota:

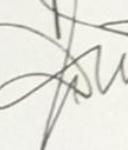
1. Dini Arista Putri, S.Si.,M.PH
NIP. 199101302016012201

()

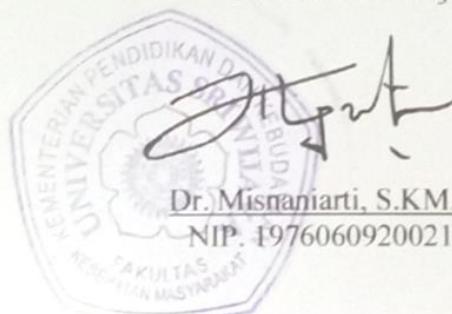
2. Dr. Yuanita Windusari, S.Si.,M.Si
NIP. 196909141998032002

()

3. Dwi Septiawati, S.KM.,M.KM
NIP. 198912102018032001

()

Mengetahui,
Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat
Universitas Sriwijaya



Dr. Misnaniarti, S.KM.,M.KM
NIP. 197606092002122001

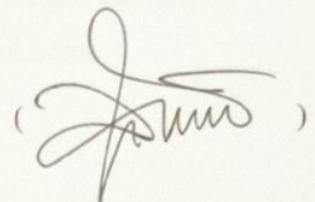
HALAMAN PERSETUJUAN

Skripsi ini dengan judul "Analisis Higiene Sanitasi Makanan di Pondok Pesantren Putri Al-Ittifaqiah Indralaya Kabupaten Ogan Ilir Tahun 2020" telah disetujui untuk diujikan pada tanggal 19 Mei 2020

Indralaya, Mei 2020

Pebimbing

1. Dwi Septiawati, S.KM., M.KM
NIP. 198912102018032001



LEMBAR PENYATAAN BEBAS PLAGIARISME

Saya dengan ini menyatakan bahwa skripsi ini dibuat dengan sejujur-jujurnya dengan mengikuti kaidah Etika Akademik Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya serta menjamin bebas plagiarisme. Bila kemudian diketahui saya melanggar Etika Akademik saya bersedia dinyatakan tidak lulus/gagal.

Indralaya, Mei 2020



bersangkutan,

Dwi Fitri Ani

NIM.10011281621057

KATA PENGANTAR

Assalamualaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Puji dan syukur kehadirat Allah SWT atas berkat dan rahmat-Nya sehingga bisa menyelesaikan skripsi yang berjudul “Analisis Higiene Sanitasi Makanan di Pondok Pesantren Putri Al-Ittifaqiah Indralaya Kabupaten Ogan Ilir Tahun 2020”. Penyelesaian skripsi ini tidak terlepas dari bimbingan, bantuan serta dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, dalam kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Allah SWT yang telah memberikan nikmat kesehatan, keselamatan dan kelancaran dalam penyusunan skripsi ini.
2. Ibu Dr. Misnaniarti, S.KM., M.KM, selaku Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya.
3. Ibu Dr. Novrikasari, S.KM.,M.Kes selaku Kepala Jurusan Ilmu Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya.
4. Ibu Elvi Sunarsih,S.KM.,M.Kes selaku Kepala Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya.
5. Ibu Dwi Septiawati, S.KM., M.KM, selaku Dosen Pembimbing Skripsi yang senantiasa memberikan arahan, saran, dan bimbingan sehingga skripsi ini dapat berjalan dengan lancar.
6. Ibu Imelda G. Purba, S.KM., M.Kes selaku penguji 1 yang telah meluangkan waktunya untuk memberikan ilmu serta saran dan bimbingan yang sangat membantu dalam menyelesaikan skripsi ini dengan baik.
7. Ibu Dini Arista Putri, S.Si., M.PH selaku penguji 2 yang telah meluangkan waktunya untuk memberikan ilmu serta saran dan bimbingan yang sangat membantu dalam menyelesaikan skripsi ini dengan baik.
8. Pimpinan Pondok Pesantren Al-Ittifaqiah yang telah mengizinkan peneliti untuk melakukan penelitian serta seluruh pihak yang terlibat dan bersedia menjadi informan dalam penelitian saya.
9. Kedua orang tua Mama Papa, Kak Angga, Kak Gutpi, Kak Maicen, Kak Yoga, Yuk Feri,Yuk Ami, Yuk Nad, Sepupu-Sepupuku, Tante, Om Dan

keluarga yang telah memberikan motivasi, bantuan, cinta, kasih sayangnya pada saya.

10. Teman-teman seperjuangan Yunita, Wahda, Yola, Ejak, Yuk ecy dan keluarga PBL ku Indri, Erin, Ebi, Cindy, Caca, Mba Della, Andriyan dan seluruh teman-teman FKM 2016, Kesling yang tidak bisa disebutkan satu persatu.
11. Keluargaku, BPH BO ESC 2018-2019, Andre, Mimi, Mauw, Amik, Cacak, Nadia, Yunita, Wafiq, Vio, Yulia, Ana, Yona, Suci, Rye, Galuh dan semua adik-adik anggota yang telah memberikan semangat dan dukungannya.

Dengan skripsi ini dibuat, penulis menyadari bahwa dalam penyusunan skripsi ini jauh dari kata sempurna baik dari segi penyusunan, bahasa, ataupun penulisannya. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun dan semoga bisa bermanfaat dan memberikan informasi bagi pembaca.

Wassalamu' alaykum Warahmatullahi Wabarakatuh

Indralaya, Mei 2020

Penulis

Dwi Fitri Ani

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL

HALAMAN RINGKASAN (Abstrak Indonesia).....	i
HALAMAN RINGKASAN (Abstrak Inggris).....	ii
LEMBAR PENYATAAN INTEGRITAS	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
HALAMAN PERSETUJUAN	v
RIWAYAT HIDUP	vi
KATA PENGANTAR.....	iv
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR ISTILAH	xv
DAFTAR SINGKATAN.....	vxi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.3.1 Tujuan Umum	5
1.3.2 Tujuan Khusus	5
1.4 Manfaat Penelitian	6
1.4.1 Bagi Peneliti	6
1.4.2 Bagi Pesantren Ittifaqiah	6
1.4.3 Bagi Fakultas Kesehatan Masyarakat	6
1.5 Ruang Lingkup Penelitian.....	6
1.5.1 Ruang Lingkup Lokasi.....	6
1.5.2 Ruang Lingkup Waktu.....	6
1.5.3 Ruang Lingkup Materi.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Makanan	7
2.1.1 Pengertian Makanan	7
2.1.2 Penyehatan Makanan	8
2.1.3 Sumber Pencemaran Makanan	8
2.1.4 Peranan Makanan sebagai media penularan penyakit	11
2.2 Higiene dan Sanitasi Makanan.....	12
2.2.1 Pengertian Higiene Dan Sanitasi Makanan.....	12

2.2.2	Tujuan Higiene dan sanitasi makanan	13
2.3	Pendekatan Sistem	14
2.3.1	Masukan.....	15
2.3.2	Proses	17
2.3.3	Keluaran.....	26
2.3.4	Dampak	32
2.4	Pondok Pesantren	35
2.5	Kerangka Teori.....	36
2.6	Penelitian Terkait	37
BAB III KERANGKA PIKIR DAN DEFINISI ISTILAH.....	41	
3.1	Kerangka Pikir	41
3.2	Definisi Istilah.....	42
BAB IV METODOLOGI PENELITIAN	45	
4.1	Desain Penelitian.....	45
4.2	Sumber Informasi.....	45
4.2.1	Informan Penelitian	46
4.3	Jenis, Cara dan Alat Pengumpulan Data	48
4.3.1	Jenis Data.....	48
4.3.1	Cara Pengumpulan Data	48
4.3.3	Alat Pengumpulan Data	54
4.4	Pengolahan Data.....	54
4.5	Validitas dan Reabilitas Data	55
4.6	Analisis dan Penyajian Data	55
BAB V HASIL PENELITIAN	57	
5.1	Gambaran Umum Lokasi Penelitian	57
5.2	Hasil Penelitian	59
5.2.1	Karakteristik Informan.....	59
5.2.2	Bahan Makanan	60
5.2.3	Peralatan	75
5.2.4	Penjamah Makanan	92
5.2.5	Pengolahan Makanan	98
5.2.6	Penyimpanan Makanan Jadi.....	109
5.2.7	Pengangkutan Makanan Jadi.....	109
5.2.8	Penyajian Makanan	112
5.2.9	Angka Kuman Peralatan Makan.....	116
BAB VI PEMBAHASAN.....	119	
6.1	Keterbatasan Penelitian.....	119
6.2	Bahan Makanan.....	119
6.3	Peralatan	125
6.4	Penjamah makanan.....	130
6.5	Pengolahan Makanan	133
6.6	Penyimpanan Makanan Jadi.....	136

6.6	Pengangkutan Makanan Jadi.....	136
6.7	Penyajian Makanan	138
6.8	Angka Kuman Peralatan Makan	139
BAB VII KESIMPULAN DAN SARAN		152
7.1	Kesimpulan	152
DAFTAR PUSTAKA		157
LAMPIRAN		

DAFTAR TABEL

- Tabel 2. 1 Suhu Penyimpanan Bahan Makanan.....**Error! Bookmark not defined.**
Tabel 2. 2 Penyimpanan Makanan Jadi.....**Error! Bookmark not defined.**
Tabel 2. 3 Penyakit Infeksi Akibat Makanan Yang Tercemar Mikroorganisme
.....**Error! Bookmark not defined.**
Tabel 4. 1 Daftar Informan.....**Error! Bookmark not defined.**
Tabel 5. 1 Karakteristik Informan**Error! Bookmark not defined.**
Tabel 5. 2 Daftar Menu Santriwati.....**Error! Bookmark not defined.**
Tabel 5. 3 Hasil Observasi Pemilihan Bahan Makanan **Error! Bookmark not defined.**
Tabel 5. 4 Hasil Observasi Pengangkutan Bahan Makanan **Error! Bookmark not defined.**
Tabel 5. 5 Hasil Observasi Penyimpanan Bahan Makanan . **Error! Bookmark not defined.**
Tabel 5. 6 Peralatan Di Dapur Umum Pondok Pesantren Al-Ittifaqiah..... **Error! Bookmark not defined.**
Tabel 5. 7 Hasil Observasi Peralatan Masak.....**Error! Bookmark not defined.**
Tabel 5. 8 Pencucian dan Penyimpanan Peralatan Makan Santriwati **Error! Bookmark not defined.**
Tabel 5. 9 Data Uji *Rapid Test Hav IgG/IgM* Penjamah Makanan**Error! Bookmark not defined.**
Tabel 5. 10 *Personal Hygiene* Penjamah Makanan **Error! Bookmark not defined.**
Tabel 5. 11 Hasil Observasi Pengolahan Makanan**Error! Bookmark not defined.**
Tabel 5. 12 Hasil Observasi Pengangkutan Makanan jadi... **Error! Bookmark not defined.**
Tabel 5. 13 Hasil Observasi Penyajian Makanan...**Error! Bookmark not defined.**
Tabel 5. 14 Hasil Usap Alat Peralatan Makan**Error! Bookmark not defined.**
Tabel 5. 15 Jumlah Angka Kuman Peralatan Makan..... **Error! Bookmark not defined.**

DAFTAR GAMBAR

- Gambar 2. 1 Kerangka Teori.....**Error! Bookmark not defined.**
Gambar 3. 1 Kerangka Pikir.....**Error! Bookmark not defined.**
Gambar 5. 1 Kampus Pusat Pondok Pesantren Al-Ittifaqiah**Error! Bookmark not defined.**
Gambar 5. 2 Dapur Umum Pondok Pesantren Al-Ittifaqiah **Error! Bookmark not defined.**
Gambar 5. 3 Kondisi Daging Ayam**Error! Bookmark not defined.**
Gambar 5. 4 Kondisi Ikan Patin**Error! Bookmark not defined.**
Gambar 5. 5 Bahan Makanan Mentah.....**Error! Bookmark not defined.**
Gambar 5. 6 (a) Kecap dan (b) Bihun**Error! Bookmark not defined.**
Gambar 5. 7 (a) Bentor dan (b) Roli**Error! Bookmark not defined.**
Gambar 5. 8 Proses Penerimaan Bahan Makanan .**Error! Bookmark not defined.**
Gambar 5. 9 Penyimpanan Bahan Makanan Basah**Error! Bookmark not defined.**
Gambar 5. 10 Lemari Pendingin**Error! Bookmark not defined.**
Gambar 5. 11(a) Rak Penyimpanan Bihun dan (b) Rak Penyimpanan Bumbu
Dapur**Error! Bookmark not defined.**
Gambar 5. 12 Tempat Penyimpanan Beras.....**Error! Bookmark not defined.**
Gambar 5. 13 Tempat Pencucian Peralatan Masak**Error! Bookmark not defined.**
Gambar 5. 14 Tempat Penyimpanan Peralatan Masak**Error! Bookmark not defined.**
Gambar 5. 15 (a) Keran dan (b) Kamar mandi**Error! Bookmark not defined.**
Gambar 5. 16 Tempat Penyimpanan Peralatan Makan Piring (ZZ)**Error!**
Bookmark not defined.
Gambar 5. 17 Tempat Penyimpanan Peralatan Makan Piring (AA).....**Error!**
Bookmark not defined.
Gambar 5. 18 Tempat Penyimpanan Peralatan Makan Piring (WA).....**Error!**
Bookmark not defined.
Gambar 5. 19 Tempat Penyimpanan Peralatan Makan Nampan (IA)**Error!**
Bookmark not defined.
Gambar 5. 20 Tempat Penyimpanan Peralatan Makan Baskom (AS).....**Error!**
Bookmark not defined.
Gambar 5. 21 Tempat Penyimpanan Peralatan Makan Baskom (PR)**Error!**
Bookmark not defined.
Gambar 5. 22 Penjamah Makanan**Error! Bookmark not defined.**
Gambar 5. 23 Tangan Penjamah**Error! Bookmark not defined.**

Gambar 5. 24 (a) Area Pengolahan dan (b) Area Persiapan **Error! Bookmark not defined.**

Gambar 5. 25 (a) Pencucian Sayur dan (b) Pencucian Ayam**Error! Bookmark not defined.**

Gambar 5. 26 Air Bersih Yang Digunakan**Error! Bookmark not defined.**

Gambar 5. 27 Tahap Pemotongan Sayuran Setelah Dicuci . **Error! Bookmark not defined.**

Gambar 5. 28 Perlakuan Terhadap Makanan Setelah Dimasak ..**Error! Bookmark not defined.**

Gambar 5. 29 Pembersihan Tempat Pengolahan Makanan . **Error! Bookmark not defined.**

Gambar 5. 30 Peralatan Yang Digunakan Dalam Pengolahan Makanan..... **Error! Bookmark not defined.**

Gambar 5. 31 Upaya Pencegahan Makanan Sebelum Diolah**Error! Bookmark not defined.**

Gambar 5. 32 Talenan**Error! Bookmark not defined.**

Gambar 5. 33 Pengangkutan Makanan Jadi**Error! Bookmark not defined.**

Gambar 5. 34 (a) Wadah Makanan Bercampur dan (b) Wadah Makanan.....
Terpisah**Error! Bookmark not defined.**

Gambar 5. 35 (a) Wadah Nasi dan (b) Wadah Lauk..... **Error! Bookmark not defined.**

Gambar 5. 36 (a) Penanganan Makanan Berkueh dan (b) Penanganan Makanan Kering**Error! Bookmark not defined.**

Gambar 5. 37 (a) Alat Makan Baskom dan (b) Alat Makan Piring**Error! Bookmark not defined.**

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Izin Penelitian Kesbangpol

Lampiran 2. Surat Izin Penelitian Pondok Pesantren

Lampiran 3. Surat Izin Penelitian Dinas Kesehatan

Lampiran 4. Surat Izin Laboratorium

Lampiran 5. Surat Izin Balasan Kesbangpol

Lampiran 6. Surat Izin Balasan Dinas Kesehatan

Lampiran 7. Surat Izin Balasan Pondok Pesantren Al-Ittifaqiah

Lampiran 8. Surat Keterangan Selesai Penelitian

Lampiran 9. Kaji Etik Penelitian

Lampiran 10. Naskah Penjelasan Dan *Informed Consent*

Lampiran 11. Pedoman Wawancara Mendalam

Lampiran 12. Lembar Observasi Penelitian

Lampiran 13. Matriks Hasil Wawancara

Lampiran 14. Dokumentasi Penelitian

KESEHATAN LINGKUNGAN
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
Skripsi, Mei 2020
Dwi Fitri Ani

Analisis Higiene Sanitasi Makanan di Pondok Pesantren Putri Al-Ittifaqiah Indralaya Kabupaten Ogan Ilir Tahun 2020
xvii + 157 halaman, 17 tabel, 39 gambar, 14 lampiran

ABSTRAK

Kondisi kesehatan di pondok pesantren masih membutuhkan perhatian dari berbagai pihak terkait, baik dalam aspek akses pelayanan kesehatan, berperilaku sehat maupun kesehatan lingkungannya. Higiene sanitasi makanan di Pondok Pesantren menjadi bagian penting untuk mencegah terjadinya penyakit akibat makanan pada santriwati. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan higiene sanitasi makanan di Pondok Pesantren Putri Al-Ittifaqiah Indralaya. Jenis penelitian ini adalah penelitian kualitatif yang bersifat deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan higiene sanitasi pengelolaan makanan pada tahap penerimaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, peralatan masak dan peralatan makan yang digunakan, *hygiene personal* penjamah, tahap pengolahan makanan, pengangkutan makanan jadi, penyajian makanan, dan angka kuman pada enam peralatan makan tidak memenuhi syarat kesehatan berdasarkan Permenkes RI No.1096 Tahun 2011. Kesimpulan penelitian ini adalah higiene sanitasi makanan di Pondok Pesantren Al-Ittifaqiah masih rendah karena adanya indikasi kontaminasi kuman pada makanan melalui alat makan yang digunakan. Maka dari itu, diperlukan upaya peningkatan pengawasan, pemeriksaan dan penyuluhan pada penjamah dan santriwati serta penyediaan fasilitas untuk mencapai keamanan pangan di pesantren.

ABSTRACT

Health conditions in Islamic boarding schools still require attention from various parties concerned, both in terms of access to health services, healthy behavior and environmental health. Food sanitation hygiene in Islamic boarding schools is an important part to prevent the occurrence of food-borne diseases in female students. This study aims to analyze the application of food sanitation hygiene at Putri Al-Ittifaqiah Indralaya Islamic Boarding School. This type of research is a descriptive qualitative research. The results showed that food hygiene sanitation management at the stage of receipt of food ingredients, storage of food ingredients, cooking utensils and cutlery used, personal hygiene handlers, the stage of food processing, transportation of processed food, serving food, and the number of germs on six tableware did not meet the requirements health based on Republic of Indonesia Minister of Health Regulation No.1096 of 2011. The conclusion of this study is that food sanitation hygiene in Al-Ittifaqiah Islamic Boarding School is still low due to indications of germ contamination of food through the cutlery used. Therefore, efforts are needed to increase supervision, examination and counseling for female and female students as well as providing facilities to achieve food security in pesantren.

Indralaya, 14 Juli 2020

Mengetahui

Koordinator Program Studi
Ilmu Kesehatan Masyarakat
Universitas Sriwijaya

Dr. Novrikasari, S.KM.,M.Kes
NIP. 197811212001122002

Pembimbing

Dwi Septiawati, S.KM., M.KM
NIP. 198912102018032001

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan merupakan kebutuhan pokok manusia yang diperlukan setiap saat dan memerlukan pengelolaan yang baik dan benar supaya bermanfaat bagi tubuh. Pengelolaan makanan yang tidak tepat dapat menyebabkan makanan terkontaminasi. Kontaminasi makanan adalah makanan yang tercemar organisme atau zat berbahaya baik disengaja maupun tidak yang membuat makanan tersebut tidak layak konsumsi dan memiliki peluang menimbulkan penyakit (Australian Institute Of Food Safety, 2016). Penyakit ini disebut penyakit bawaan makanan atau *foodborne disease*(Kemenkes RI, 2015). Penyakit bawaan makanan merupakan salah satu permasalahan kesehatan masyarakat yang paling banyak dijumpai saat ini. Penyakit ini banyak menimbulkan korban khususnya bayi, lansia, dan orang-orang yang rentan atau dengan kekebalan tubuh yang rendah (WHO, 2006).

Higiene sanitasi pengolahan makanan harus diterapkan dengan baik dan benar supaya kasus-kasus kejadian penyakit akibat makanan dapat diminimalisir. Apabila penerapan higiene sanitasi makanan buruk maka potensi timbulnya penyakit akibat makanan (*foodborne disease*) juga akan meningkat. Upaya higiene sanitasi makanan dilakukan guna mengendalikan faktor tempat, peralatan, orang dan makanan yang memiliki kemungkinan dapat menimbulkan masalah kesehatan dan keracunan makanan (Depkes, 2004).

Menurut UU RI Nomor 18 tahun 2012 tentang pangan pada pasal 1 mendefinisikan keamanan pangan (*food safety*) merupakan kondisi dan upaya yang dilakukan guna mencegah pangan tercemar biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi.

Peraturan Pemerintah No 28 tahun 2004 tentang keamanan, mutu, dan gizi pangan (pasal 2 ayat 1) menyebutkan bahwa setiap orang yang bertanggung jawab dalam penyelenggaraan kegiatan pada rantai pangan yang meliputi proses produksi, penyimpanan, pengangkutan, dan peredaran pangan wajib memenuhi syarat sanitasi sesuai peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Pondok pesantren merupakan institusi khusus dalam melayani dan membimbing anak-anak harapan bangsa yang bertanggung jawab dalam penyediaan fasilitas tempat tinggal termasuk penyediaan makanannya. Kondisi kesehatan di pondok pesantren masih membutuhkan perhatian dari berbagai pihak terkait, baik dalam aspek akses pelayanan kesehatan, berperilaku sehat maupun kesehatan lingkungannya. Higiene sanitasi makanan di Pondok Pesantren menjadi bagian penting untuk mencegah terjadinya penyakit akibat makanan pada santriwati. Maka dari itu, pengelolaan makanan di pondok pesantren harus dilakukan sebaik mungkin, agar kebutuhan zat gizi tercukupi serta terhindar dari bentuk kontaminasi fisik, kimia, dan mikroorganisme yang dapat mengganggu kesehatan santri. (Depkes RI, 2007).

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1096 tahun 2011 tentang higiene dan sanitasi jasaboga, jasaboga golongan B merupakan jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat dalam kondisi tertentu yang meliputi asrama. Dalam hal ini, pondok pesantren merupakan lembaga pendidikan dimana terdapat asrama untuk para santri tinggal dan menetap selama pendidikan. Oleh karenaitu, dapur pengelolaan makanan di Pondok Pesantren termasuk dalam jasaboga golongan B.

Penelitian yang dilakukan oleh Lily Aryanti tahun 2011 di Pesantren Modern Unggulan Terpadu Darul Mursyid dan Pesantren KH Ahmad Dahlan didapatkan hasil dari keenam prinsip pengelolaan makanan, penyimpanan bahan makanan dan penyimpanan makanan jadi pada kedua pesantren tersebut belum memenuhi syarat, pengolahan makanan di Pesantren Darul Mursyid telah memenuhi syarat dan Pesantren Ahmad Dahlan belum memenuhi syarat, penyajian makanan di Darul Mursyid belum memenuhi syarat sedangkan Ahmad Dahlan sudah memenuhi syarat. Sementara untuk uji kelaikan fisik kedua pesantren tersebut belum memenuhi syarat.

Berdasarkan penelitian Purwaningtyas tahun 2013 sebanyak 63% penjamah makanan di pondok pesantren memiliki perilaku higiene yang buruk dalam melakukan pengolahan makanan dan sebanyak 100% penyimpanan peralatan makanan belum terlindung dari sumber pengotoran atau kontaminasi binatang pengerat. Penelitian yang dilakukan oleh Moh Nur Hamzah pada tahun 2015 didapatkan hasil penjamah makanan memiliki pengetahuan, sikap, dan tindakan yang baik (100%), kondisi bangunan tidak memenuhi syarat (75%), fasilitas sanitasi memenuhi syarat (93%), sanitasi makanan memenuhi syarat (94%), dan higiene penjamah makanan tidak memenuhi syarat (43%).

Berdasarkan catatan BPOM Pekanbaru, pada tahun 2011 terjadi keracunan makanan yang cukup besar di Pondok Pesantren Darul Hikmah. Dari kasus ini ditemukan sebanyak 161 orang santri. Pada tahun 2016 sebanyak 200 lebih santri mengalami keracunan di Pondok Pesantren Assunniyah Jember. Data terbaru, pada tanggal 17 November 2019 sebanyak 125 santri mangalami keracunan makanan di Pondok Pesantren Darul Fikri Kabupaten Ponorogo. Dari hasil investigasi awal, diduga penyebab keracunan tersebut berasal dari ikan tongkol yang sudah membusuk.

Kasus keracunan makanan yang tinggi disebabkan oleh beberapa faktor, salah satunya adalah Tempat Pengolahan Makanan (TPM) yang belum memenuhi syarat kesehatan. Berdasarkan data Kementerian Kesehatan tahun 2017, total TPM di Indonesia sebanyak 118.343 dan yang memenuhi syarat sebanyak 21.353 atau 18.04% dan sekitar 96.990 atau 81,96% belum memenuhi syarat kesehatan. Dari 34 provinsi di Indonesia, Sumatera Selatan menduduki angka keempat terendah dengan jumlah TPM yang memenuhi syarat hanya 7.87% atau 133 dari 1691 TPM di Sumatera Selatan (Kemenkes RI, 2018)

Pondok Pesantren Al-Ittifaqiah Indralaya merupakan salah satu pondok pesantren yang ada di Sumatera Selatan. Pondok pesantren yang berdiri sejak tahun 1967 ini merupakan pesantren unggulan yang mengedepankan mutu dengan prestasi nasional dan internasional. Pada tahun 2015, Pondok Pesantren Al-Ittifaqiah Indralaya

dinobatkan sebagai salah satu dari 20 pondok pesantren berpengaruh di Indonesia. Selanjutnya pada tahun 2017, Pondok pesantren ini juga mendapat anugerah sebagai pondok pesantren terbaik di Sumatera Selatan. Dari berbagai prestasinya, Pesantren Al-Ittifaqiah memiliki ribuan santri yang berasal dari berbagai daerah dan tingkatan yang tinggal dan menuntut ilmu di pesantren ini. Jumlah santriwati yang ada saat ini sekitar 1500 santriwati. Pondok Pesantren Al-Ittifaqiah Indralaya memiliki 2 lokasi yang cukup jauh antara pesantren putri dan putra sehingga Dapur pengelolaan makanannya juga terpisah.

Dari hasil survey awal yang telah dilakukan di dapur umum pengolahan makanan Pondok Pesantren Putri Al-Ittifaqiah kabupaten Ogan Ilir, masih banyak ditemukan proses pengolahan makanan yang tidak memenuhi syarat. Beberapa hal yang ditemukan tidak sesuai dengan persyaratan hygiene dan sanitasi makanan meliputi semua penjamah dalam mengolah makanan tidak menggunakan APD lengkap seperti sarung tangan dan apron, tidak adanya tempat khusus penyimpanan bahan makanan, belum ada area khusus penerimaan bahan makanan, Penggunaan peralatan makan santriwati yang kurang higiene dan perilaku penjamah yang belum baik. Selain itu, berdasarkan data klinik kesehatan pondok pesantren, kasus penyakit gastrointestinal yang terjadi pada santriwati pada bulan Maret 2019 sampai Februari 2020 sebanyak 234 orang. Dalam mendukung proses belajar para santriwati yang ada di Pondok Pesantren Al-Ittifaqiah Indralaya, kebutuhan akan makanan sehat dan bergizi berperan sangat penting. Makanan yang dikonsumsi dengan pengelolaan yang kurang baik dan tercemar dapat menimbulkan penyakit bagi para santriwati dan banyaknya jumlah santriwati yang ada di pondok pesantren ini, maka jumlah orang yang berisiko juga akan semakin tinggi. Sehingga apabila hal ini terjadi akan sangat merugikan baik dari pihak santri maupun pondok pesantren itu sendiri.

Berdasarkan informasi dari hasil survey awal tersebut, maka dalam hal ini peneliti merasa perlu dan penting untuk melakukan penelitian terkait higiene dan sanitasi makanan yang ada di Pondok Pesantren Putri Al-Ittifaqiah Indralaya Kabupaten Ogan Ilir.

1.2 Rumusan Masalah

Higiene sanitasi makanan adalah salah satu aspek penting dalam menjaga keamanan pangan yang harus dilaksanakan secara terstruktur dan terukur dengan kegiatan, sasaran dan ukuran kinerja yang jelas. Higiene sanitasi makanan yang tidak diterapkan sesuai standar berisiko lebih tinggi untuk terjadinya penyakit akibat makanan karena pencemaran fisik, biologi, maupun kimia pada makanan. Penerapan higiene sanitasi makanan di Pondok Pesantren Putri Al-Ittifaqiah Indralaya pada saat survey awal didapatkan penjamah makanan yang tidak menggunakan APD lengkap seperti sarung tangan dan apron, tidak adanya tempat khusus penyimpanan bahan makanan, Penggunaan peralatan makan santriwati yang kurang higiene dan perilaku penjamah yang belum baik. Maka dari itu, peneliti merasa perlu menganalisis bagaimana penerapan higiene dan sanitasi makanan di Pondok Pesantren Putri Al-Ittifaqiah Kabupaten Ogan Ilir.

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Menganalisis penerapan hygiene sanitasi pengelolaan makanan di Pondok Pesantren Putri Al-Ittifaqiah Indralaya Kabupaten Ogan Ilir tahun 2020

1.3.2 Tujuan Khusus

- a. Menganalisis bahan makanan pada pengolahan makanan di Pondok Pesantren Putri Al-Ittifaqiah Indralaya.
- b. Menganalisis peralatan di Dapur Umum Pondok Pesantren Putri Al-Ittifaqiah Indralaya.
- c. Menganalisis penjamah makanan di Pondok Pesantren Putri Al-Ittifaqiah Indralaya.
- d. Menganalisis penerapan higiene sanitasi pada tahap pengolahan makanan di Pondok Pesantren Putri Al-Ittifaqiah Indralaya.
- e. Menganalisis penerapan higiene sanitasi pada tahap penyimpanan makanan jadi di Pondok Pesantren Putri Al-Ittifaqiah Indralaya..
- f. Menganalisis penerapan higiene sanitasi pada tahap pengangkutan makanan di Pondok Pesantren Putri Al-Ittifaqiah Indralaya.

- g. Menganalisis penerapan higiene sanitasi pada tahap penyajian makanan di Pondok Pesantren Putri Al-Ittifaqiah Indralaya.
- h. Menganalisis gambaran angka kuman peralatan makan santriwati di Pondok Pesantren Putri Al-Ittifaqiah Indralaya.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Bagi Peneliti

Penelitian ini menjadi proses belajar bagi peneliti, menambah pengetahuan, pengalaman, wawasan serta mampu mengaplikasikan ilmu yang didapatkan tentang higiene dan sanitasi pengelolaan makanan di dapur umum pesantren.

1.4.2 Bagi Pesantren Ittifaqiah

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat dan menjadi bahan informasi, saran atau masukan dan evaluasi terhadap pihak pesantren khususnya para penjamah makanan tentang higiene sanitasi pengelolaan makanan agar dapat diterapkan dengan baik dan benar. Pihak santriwati mengetahui higiene sanitasi untuk meminimalisir angka kuman pada peralatan makan. Selanjutnya pada pihak pengelola pesantren dapat menambah kebijakan terkait higiene dan sanitasi makanan di Pondok Pesantren Putri Al-Ittifaqiah Indralaya.

1.4.3 Bagi Fakultas Kesehatan Masyarakat

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan informasi bagi mahasiswa tentang higiene sanitasi pengelolaan makanan di dapur umum pesantren yang baik dan benar sesuai dengan regulasi yang ada serta menambah referensi atau bahan kepustakaan di Fakultas Kesehatan Masyarakat.

1.5 Ruang Lingkup Penelitian

1.5.1 Ruang Lingkup Lokasi

Penelitian ini dilakukan di Pondok Pesantren Putri Al-Ittifaqiah Indralaya Kabupaten Ogan Ilir.

1.5.2 Ruang Lingkup Waktu

Penelitian ini dilakukan pada bulan Januari-Februari 2020.

1.5.3 Ruang Lingkup Materi

Ruang lingkup penelitian ini adalah tentang higiene dan sanitasi makanan.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, Febria. dkk. 2009. *Higiene sanitasi pada pedangan makanan jajanan tradisional di lingkungan sekolah dasar di kelurahan demang lebar daun Palembang tahun 2009.* Jurnal publikasi ilmiah fakultas kesehatan masyarakat universitas sriwijaya
- Agustingrum,Yuda. 2018. *Hubungan Higiene Sanitasi Dengan Angka Kuman Peralatan Makan Pada Pedagang Makanan Kaki Lima Di Alun-Alun Kota Madiun.* (Skripsi). Madiun: Stikes Bhakti Husada Mulia Madiun
- Akase, Gesnawati D. 2012.*Higiene Sanitasi Pada Pedagang Makanan Jajanan Di Lingkungan Sekolah Dasar di Kecamatan Bongomeme Kabupaten Gorontalo Tahun 2012.* Jurnal Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan dan Keolahragaan Vol.1. No 2012. Universitas Negeri Gorontalo b.2
- Amaliyah, Nur. 2017. Penyehatan Makanan Dan Minuman. Yogyakarta: Deepublish
- Anonim. 2012. *UU RI Nomor 18 tahun 2012 tentang pangan.* Dewan Ketahanan Pangan. Jakarta
- Anwar, 1990. *Pedoman Bidang Studi Makanan dan Minuman Pada Instansi Tenaga Sanitasi.* Jakarta.
- Aryanti, Lili, 2011. *Higiene dan Sanitasi Pengelolaan Makanan di Pesantren Modern Unggulan Terpadu Darul Mursyid dan Pesantren Kh. Ahmad Dahlan di Kabupaten Tapanuli Selatan Tahun 2011,* Jurnal Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Australian institute of food safety. 2016. *What is Food Contamination.* <https://www.foodsafety.com.au/resources/article/what-is-food-contamination> diakses pada november 2019
- Azwar, Azrul, 1990. *Pengantar Ilmu Kesehatan Lingkungan.* Mutiara Sumber Widya. Jakarta
- Badan Pengawas Obat dan Makanan RI. 2018. *Sentra Informasi Keracunan Nasional.* Jakarta:BPOM RI
- Balai Teknik Kesehatan Lingkungan. 2016. *Hasil penyelidikan KLB Keracunan Makanan di SDN 02 Indralaya selatan kecamatan indralaya selatan kabupaten ogan ilir* <Https://Www.Scribd.Com/Document/336323800/Hasil-Penyelidikan-Klb-Keracunan-Makanan-Di-Sdn-02-Inderalaya-Selatan->

[Kabupaten-Ogan-IIlir-Tanggal-10-12-Desember-2016](#) diakses pada tanggal 24 November 2019

Berita Pagi, 2017. *Usai Makan Nasi Kotak Puluhan Kader Perindo Diduga Keracunan, Ogan Ilir.* <http://beritapagi.co.id/2017/04/06/usai-makan-nasi-kotak-puluhan-kader-perindodiduga-keracunan.html> yang diakses bulan September 2019.

Chandra, Budiman, 2007. *Pengantar Kesehatan Lingkungan.* Penerbit Buku Kedokteran EGC. Jakarta.

Departemen Kesehatan Republik Indonesia, 2011. *Peraturan Menteri Kesehatan RI No 1096 Tahun 2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga,* Jakarta.

Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2003. *Permenkes RI No. 1098 tahun 2003 tentang Persyaratan Higiene dan Sanitasi Rumah Makan dan Restoran.* Jakarta

Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2007. *Peraturan Menteri Kesehatan No 01 Tahun 2003 tentang Pedoman Penyelenggaraan Dan Pembinaan Pos Kesehatan Pesantren.* Jakarta.

Departemen Kesehatan RI, 2004. *Peraturan Pemerintah No 28 Tahun 2004 Tentang Keamanan, Mutu, dan Gizi Pangan,* Jakarta

Departemen Kesehatan. 2004. Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman. Dirjen PPM dan PLP. Jakarta

Departemen Kesehatan. 2009. *Pedoman Pengelolaan Higiene Sanitasi Makanan Rumah Tangga.* Ditjen Pengendalian Penyakit dan Penyehatan Lingkungan. Jakarta

Depkes RI, 1996. *Pedoman Teknis Pengelolaan Makanan dan Pencegahan Infeksi Nosokomial Di Rumah Sakit.* Direktorat Jendral Pemberantasan Penyakit Menular dan Penyehatan Lingkungan Pemukiman (PPM & PLP)

FAO Indonesia. 2009. *Cara Memilih Dan Mengolah Makanan Untuk Perbaikan Gizi Masyarakat.* <http://database.deptan.go.id> yang diakses pada tanggal 20 November 2019

Gabungan Pengusaha Makanan dan Minuman Seluruh Indonesia. 2010. *Peraturan Pencantuman Logo Tara Pangan dan Kode Daur Ulang Pada Kemasan Plastik.* www.gapmmi.or.id diakses pada tanggal 25 Maret 2020

Hamzah, Mohammad Nur, et.al. 2015. *perilaku penjamah makanan dalam menerapkan higiene sanitasi makanan di pondok pesantren Darul Falah V kecamatan Diwek Kabupaten Jombang.* Jombang.

Harahap, Linda Namora. 2017. *Gambaran Higiene Sanitasi Penyelenggaraan Makanan dan Keberadaan Bakteri Escherichia coli Pada Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Siti Hajar Medan Tahun 2016* (Skripsi). Medan : FKM USU

Henry, Jilfer, Sinolungun. 2013. *Hubungan Antara Perilaku Penjamah Makanan Dengan Angka Kuman Pada Peralatan Makan Di Warung Makan Kawasan Pantai Malalayang Kota Manado.* (Skripsi). Gorontalo: Universitas Negeri Gorontalo

Hestiningsih, Wahyu Tri. 2017. *Stewarding.* Yogyakarta: CV Budi Utomo

Irianto Koes. 2014. *Ilmu Kesehatan Masyarakat.* Bandung: Alfabeta

Jatimnow. 2019. *125 Santri di Ponorogo diduga keracunan ikan tongkol. Jawa Timur.* <https://jatimnow.com/baca-21350-125-santri-di-ponorogo-diduga-keracunan-ikan-tongkol> yang diakses pada tanggal 20 November 2019

Kemenkes RI, 2017. *Lebih dari 200 penyakit dapat menular melalui makanan , keamanan pangan harus diperhatikan.* <https://www.depkes.go.id/article/view/1809270003/more-than-200-diseases-can-be-transmitted-through-food-food-safety-must-be-considered.html> diakses tanggal 18 November 2019.

Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. 2017. *Data dan Informasi Profil Kesehatan Indonesia Tahun 2017.* Jakarta

Kementrian kesehatan RI. 2015. *Penyakit Bawaan Makanan.* Mediakom. <https://mediakom.sehatnegeriku.com/penyakit-bawaan-makanan/> diakses pada tanggal 27 November 2019

Khazanah, N. 2010. *Gambaran Penyelenggaraan Makanan Di Pondok Pesantren Darul Muttaqin (Santri Putri) Parung Bogor Tahun*

2010. http://perpus.fkik.uinjkt.ac.id/file_digital/NUR%20KHASANAH.pdf diakses pada Maret 2020
- Lailiyah, Oktavia, et.al. 2016. *Perilaku penjamah makanan dalam proses pengolahan makanan di pondok pesantren Roudglotun Nasyiin Mojokerto Tahun 2016.* Mojokerto
- Marriot, N. G. 1997. *Essential of Food Sanitation.* Chapman and Hall. New York.
- Martelli. 2017. *Evaluation Of An Enchance Cleaning And Disinfection Protocol In Salmonella Contamination Pig Holding In United Kingdom.* Plos One. <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/article/PMC5464571/> diakses pada tanggal 25 Maret 2020
- Moertjipto, J.S. 2013. *Makanan, Wujud, Variasi, dan Fungsinya Serta Cara Penyajiannya Pada Orang Jawa Daerah Istimewa Yogyakarta.* Yogyakarta : Depdikbud Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional Proyek Penelitian Pengkajian dan Pembinaan Nilai-nilai Budaya.
- Murdianti, Agnes. 2013. *Panduan Penyiapan Pangan Sehat Untuk Semua.* Jakarta : Kencana
- Nugraheni, M. 2017. *Food Safety dan Sanitasi Higiene .* Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta
- Purnawijayanti,H. 2001. *Sanitasi Higiene Dan Keselamatan Kerja Dalam Pengelolaan Makanan.* Yogyakarta
- Purwaningtiyas, Sulistiyo. 2013. *Gambaran Penyelenggaraan Makan di Pondok Pesantren Al-Qodiri Kabupaten Jember.* (Skripsi). Jember: Universitas Jember
- Putraprabu. 2012. *Higiene dan Sanitasi Makanan.* Jakarta : Rhineka Cipta..
- Rahayu, P.W . 2002. *Panduan Pengolahan Pangan yang aik bagi industri Rumah tangga.* Jakarta: BPOM
- Rambe, Ina Yusanti. 2017. *hubungan personal higiene dengan kejadian diare pada santri/wati dan gambaran pengelolaan makanan serta enterobacter di pesantren modern Daarul Muhsinin Kab. Labuhan Batu dan Pesantren Nurul Falah Kab Labuhan Batu Selatan tahun 2017.* Medan:Universitas Sumatera Utara

- S. Margono. 2009. *Metodologi Penelitian Pendidikan*. Jakarta. Rineka Cipta.
Halaman 118
- Saryono dan Mekar Dwi Anggraeni. 2011. *Metodologi Penelitian Kualitatif dalam Bidang Kesehatan*. Yogyakarta: Nuha Medika.
- Sembel, DT. 2015. *Toksikologi Lingkungan*. Yogyakarta: CV. Andi Offset.
- Sihite, R. 2010. *Sanitation and Higiene*. Jakarta : SIC.
- Sugiyono. 2013. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sujaya. 2017. *Managemen Penyehatan Makanan dan Minuman*. Universitas Udayana. Denpasar
- Sumantri A. 2010. Kesehatan Lingkungan. Jakarta:Kencana Prenada Media Group
- Susila, dan Suyanto. 2014. *Metodologi Penelitian Kesehatan dan Kedokteran*. Yogyakarta: Bursa Ilmu.
- Urfa, NF. 2018. *Gambaran Kontaminasi Coliform Pada Makanan Di Pondok Pesantren Kabupaten Bogor Tahun 2018*. (Skripsi). Jakarta:Universitas Islam Negeri (UIN) Syarif Hidayatullah
- WHO. 2005. *Penyakit Bawaan Makanan*. Fokus Pendidikan Kesehatan. Jakarta:ECG
- WHO. 2015. *Who Estimates Of The Global Burden Of Foodborne Diseases*. Burden Epidemiology.
- Yunus, Ulfiah Muallifah. 2011. *Studi Kualitas Bakteriologis Peralatan Makan di Rumah Sakit Khusus Daerah Provinsi Sulawesi Selatan*. (Skripsi). Makassar. Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar