



**PENERAPAN HIGIENE SANITASI MAKANAN DAN  
UJI TOTAL *COLIFORM* PADA MAKANAN OLAHAN  
DAN AIR MINUM DI PONDOK PESANTREN  
ASSA'ADATUD DAROIJEN KOTA PALEMBANG**

**SKRIPSI**

**OLEH**

**NAMA : LAILA ROHIMAH**

**NIM 10011181520116**

**PROGRAM STUDI (S1) ILMU KESEHATAN MASYARAKAT  
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT  
UNIVERSITAS SRIWIJAYA**

**2019**



**PENERAPAN HIGIENE SANITASI MAKANAN DAN  
UJI TOTAL *COLIFORM* PADA MAKANAN OLAHAN  
DAN AIR MINUM DI PONDOK PESANTREN  
ASSA'ADATUD DAROIJEN KOTA PALEMBANG**

**SKRIPSI**

Diajukan Sebagai Syarat Untuk Mendapatkan Gelar (S1)  
Sarjana Kesehatan Masyarakat Pada Fakultas Kesehatan Masyarakat  
Universitas Sriwijaya

**OLEH**

**NAMA : LAILA ROHIMAH**

**NIM 10011181520116**

**PROGRAM STUDI (S1) ILMU KESEHATAN MASYARAKAT  
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT  
UNIVERSITAS SRIWIJAYA  
2019**

**KESELAMATAN KESEHATAN KERJA DAN KESEHATAN  
LINGKUNGAN**  
**FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT**  
**UNIVERSITAS SRIWIJAYA**  
**SKRIPSI, FEBRUARI 2020**

**Laila Rohimah**

**Penerapan Higiene Sanitasi Makanan dan Uji Total *Coliform* Pada Makanan Olahan dan Air Minum di Pondok Pesantren Assa'adatud Daroien Kota Palembang**

xiii + 95 halaman, 12 tabel, 15 gambar, 15 lampiran

**ABSTRAK**

Makanan dan minuman harus aman dari kontaminasi mikroorganisme patogen sehingga higiene sanitasi dalam pengolahan dan penyajiannya menjadi hal yang utama. Pengolahan dan penyajian makanan dalam jumlah besar seperti di Pondok Pesantren Assa'adatud Daroien memerlukan perhatian yang lebih untuk menghindari terjadinya gangguan kesehatan seperti diare, hepatitis dan keracunan akibat makanan dan minuman. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penerapan higiene sanitasi pengelolaan makanan dan uji total *Coliform* pada makanan olahan dan air minum di Pondok Pesantren Assa'adatud Daroien. Penelitian bersifat deskriptif kualitatif dengan metode wawancara dan observasi, sedangkan sampel penelitian ditentukan secara purposive dengan jumlah informan sebanyak 6 orang yang terdiri dari 1 informan kunci dan 5 orang informan pendukung. Hasil penelitian menunjukkan higiene sanitasi pengelolaan makanan pada tahap pengolahan, penyajian makanan dan fasilitas sanitasi belum memenuhi kriteria sehat menurut Permenkes RI No.1096 Tahun 2011 dengan nilai total *Coliform* pada makanan olahan sebesar >2400 MPN per 100mg dan air minum sebesar 6,9 MPN per 100 ml atau lebih tinggi dari batas maksimal adalah <3 MPN dan 0 MPN. Disimpulkan higiene sanitasi makanan di Pondok Pesantren Assa'adatud Daroien masih rendah karena adanya indikasi kontaminasi *Coliform* pada makanan dan air minum. Berdasarkan hasil, diharapkan kepada pihak Pondok Pesantren untuk memasak air hingga mendidih, perbaikan terhadap fasilitas sanitasi, menyediakan tempat penyimpanan makanan jadi serta meningkatkan higiene penjamah.

Kata Kunci : Higiene Sanitasi, Total *Coliform*, Makanan dan Air Minum,  
Pondok Pesantren

Literatur : 35 (1990-2017)

**OCCUPATIONAL HEALTH SAFETY AND ENVIRONMENTAL HEALTH  
PUBLIC HEALTH FACULTY  
SRIWIJAYA UNIVERSITY  
Thesis, February 2020**

**Laila Rohimah**

*The Application of Food Sanitation Hygiene and Total Coliform Test in Processed Foods and Drinking Water at Assa'adatud Daroien Islamic Boarding School in Palembang City*

xiii + 95 Pages, 12 Tables, 15 Pictures, 15 Appendixes

**ABSTRACT**

Food and drink must be safe from contamination of pathogenic microorganisms so that hygiene sanitation in its processing and presentation becomes the main thing. Processing and serving large amounts of food, such as at the Islamic Boarding School Assa'adatud Daroien, requires more attention to avoid health problems such as diarrhea, hepatitis and food and drink poisoning. This study aims to determine the application of food management sanitation hygiene and total Coliform test on processed food and drinking water at the Assa'adatud Daroien Islamic Boarding School. The study was a qualitative descriptive study with interviews and observations, while the research sample was determined purposively with 6 informants consisting of 1 key informant and 5 supporting informants. The results showed that food hygiene sanitation in food processing, serving food and sanitation facilities did not meet the healthy criteria according to the Republic of Indonesia Minister of Health Regulation No.1096 of 2011 with a total value of Coliform in processed foods of >2400 MPN per 100mg and drinking water of 6.9 MPN per 100 ml or higher than the maximum limit is <3 MPN and 0 MPN. It was concluded that food sanitation hygiene at the Assa'adatud Daroien Islamic Boarding School was still low due to indications of Coliform contamination in food and drinking water. Based on the results, it is expected to the Boarding School to boil water, improve sanitation facilities, provide a place to store food and improve the hygiene of the handlers.

**Keywords : Sanitation Hygiene, Coliform Total, Food and Drinking Water,  
Islamic Boarding School**  
**Literature : 35 (1990 – 2017)**

## LEMBAR PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME

Saya dengan ini menyatakan bahwa skripsi ini dibuat dengan sejumya dengan mengikuti kaedah Etika Akademik Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya serta menjamin bebas Plagiarisme. Bila kemudian diketahui saya melanggar Etika Akademik maka saya bersedia dinyatakan tidak lulus/gagal.

Indralaya Februari 2020

Yang bersangkutan.



Laila Rohimah  
NIM. 10011181520116

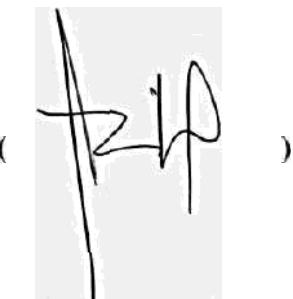
## HALAMAN PERSETUJUAN

Skripsi ini dengan judul “Pencrapan IliRiene Sanitasi Makanan dan Uji )’otal *L’olifirm Piiâo* Miikanan Olahnn dan Air Minuum di Pondok Pesantren Assa’adatud Daroien Kota Palembang” telah disetujui untuk diujikan pada tanggal Februari 2020.

Indralayq Januari 2020

Penibimbinp

1. Dr. Yuanita Windu5ari, S.Si., M.Si  
NIP. 196909141998032002

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Yuanita Windu5ari". The signature is enclosed in a rectangular box with a thin black border.

## HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi ini dengan judul “Penerapan Higiene Sanitasi Makanan dan Uji Total *Coliform* Pada Makanan Olahan dan Air Minum di Pondok Pesantren Assa’adatud Daroien Kota Palembang” telah diseminarkan dihadapan Panitia Sidang Ujian Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya pada tanggal 4 Februari 2020 dan telah diperbaiki, diperiksa serta disetujui sesuai dengan masukan Panitia Sidang Ujian Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya.

Indralaya, Februari 2020

### Panitia Sidang Skripsi

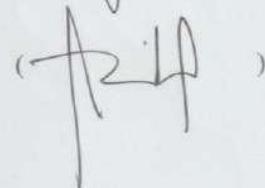
#### Ketua :

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



#### Anggota :

1. Dwi Septiawati, S.K.M., M.K.M  
NIP. 198912102018032001
2. Inoy Trisnaini, S.K.M., M.K.L  
NIP. 198809302015042003
3. Dr. Yuanita Windusari, S.Si., M.Si  
NIP. 196909141998032002

Mengetahui  
Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat  
Universitas Sriwijaya

Iwan Stia Budi, S.K.M., M.Kes  
NIP. 197712062003121003

## **RIWAYAT HIDUP**

Nama : Laila Rohimah  
NIM 10011181520116  
Tempat, Tanggal Lahir : Medan, 13 Desember 1997  
Peminatan : K3KL  
Fakultas : Fakultas Kesehatan Masyarakat  
Universitas : Universitas Sriwijaya  
Alamat : Jl Peltu Tulus Yahya No.1213 Rt.14 Rw.05 Kelurahan II Ilir Kecamatan Ilir Timur II Kota Palembang  
No. HP 085261780081  
E-mail : lailarohimah@gmail.com

### **Riwayat Pendidikan**

SD (2003-2009) : SD Sutini Kota Medan  
SMP (2009-2012) : MTs Al-Hasanah Kota Medan  
SMA (2012-2015) : SMA Muhammadiyah 1 Kota Medan  
S1 (2015-2019) : Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya

### **Riwayat Organisasi**

2016-2017 : Anggota Dept. Syiar Lembaga Dakwah Fakultas Badan Kajian Muslim FKM Adz-Dzikra Unsri

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur kehadirat Tuhan yang Maha Esa yang telah memberikan rahmat dan ridha-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Penerapan Higiene Sanitasi Makanan dan Uji Total *Coliform* Pada Makanan Olahan dan Air Minum di Pondok Pesantren Assa’adatud Daroien Kota Palembang” guna melengkapi tugas akhir untuk memenuhi persyaratan menyelesaikan pendidikan sarjana di Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya. Penulis berharap semoga proposal skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi segenap civitas akademika Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya serta bagi pembaca pada umumnya. Untuk itu pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Iwan Stia Budi, S.KM, M.Kes selaku Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya.
2. Ibu Elvi Sunarsih, S.KM., M.Kes selaku Koordinator Program Studi S1 Ilmu Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya.
3. Ibu Dr. Yuanita Windusari, S.Si., M.Si, selaku dosen pembimbing yang telah meluangkan waktunya untuk mengarahkan, memberikan saran dan motivasi sehingga skripsi ini dapat diselesaikan.
4. Keluarga, khususnya kepada Bapak dan Ibu yang telah memberikan dukungan dan doa yang tiada hentinya.
5. Pihak Pondok Pesantren Assa’adatud Daroien Kota Palembang yang telah berkenan menjadi informan dan mengizinkan peneliti untuk melakukan penelitian di institusi tersebut.
6. Para dosen dan staff Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya.
7. Teman-teman seperjuangan FKM UNSRI 2015.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih memiliki banyak kekurangan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan segala bentuk kritik maupun saran yang sifatnya membangun demi kesempurnaan skripsi ini.

Indralaya, Februari 2020

Penulis

## DAFTAR ISI

ABSTRAK .....	i
ABSTRACT .....	ii
LEMBAR PLAGIARISME.....	iii
LEMBAR PERSETUJUAN.....	iv
LEMBAR PENGESAHAN .....	v
KATA PENGANTAR. ....	vi
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR .....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	3
1.3 Tujuan Penelitian .....	4
13.1 Tujuan Umum.....	4
13.2 Tujuan Khusus.....	4
1.4 Manfaat Penelitian .....	5
14.1 Manfaat Bagi Peneliti.....	5
14.2 Manfaat Bagi Fakultas Kesehatan Masyarakat .....	5
14.3 Manfaat Bagi Institusi .....	5
1.5 Ruang Lingkup.....	5
15.1 Lingkup Lokasi.....	5
15.2 Lingkup Waktu .....	5
15.3 Lingkup Materi .....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Makanan .....	6
1.2.1 Definisi Makanan .....	6
2.2 Penyelenggaraan Makanan.....	6
22.1 Pengertian Penyelenggaraan Makanan.....	6
22.2 Sifat Penyelenggaraan Makanan .....	7
2.3 Higiene dan Sanitasi.....	7
23.1 Definisi Higiene dan Sanitasi .....	7
23.2 Higiene dan Sanitasi Makanan .....	8
23.3 Prinsip Higiene dan Sanitasi Makanan.....	8
23.4 Higiene Penjamah Makanan.....	17
2.4 Fasilitas Higiene Sanitasi Makanan .....	18
24.1 Ruang Pengolahan Makanan .....	18
24.2 Manfaat Bagi Fakultas Kesehatan Masyarakat .....	21
2.5 Kontaminasi Makanan .....	23
25.1 Pengertian Kontaminasi.....	23

252	Proses Kontaminasi Makanan .....	23
2.6	Bakteri.....	24
261	Definisi Bakteri .....	24
262	Bakteri <i>Coliform</i> .....	24
263	Gangguan Kesehatan Akibat Makanan dan Air yang Tercemar ...	25
2.7	Pondok Pesantren .....	26
271	Pengertian Pondok Pesantren .....	26
272	Sarana Pondok Pesantren .....	27
2.8	Penelitian Terkait .....	28
2.9	Kerangka Teori.....	31
	<b>BAB III KERANGKA PIKIR DAN DEFINISI ISTILAH.....</b>	<b>32</b>
3.1	Kerangka Pikir .....	32
3.2	Definisi Istilah.....	32
	<b>BAB IV METODE PENELITIAN .....</b>	<b>37</b>
4.1	Desain Penelitian.....	37
4.2	Informan.....	32
4.3	Jenis, Cara dan Alat Pengumpulan Data .....	32
431	Jenis Data.....	38
432	Cara Pengumpulan Data .....	39
433	Alat Pengumpulan Data.....	41
4.4	Pengolahan Data.....	41
4.5	Validitas Data.....	41
4.6	Analisis dan Penyajian Data.....	42
	<b>BAB V HASIL PENELITIAN.....</b>	<b>43</b>
5.1	Gambaran Umum Tempat Penelitian.....	43
511	Sejarah Pondok Pesantren Assa'adatud Daroien.....	43
512	Visi dan Misi Pondok Pesantren .....	44
513	Struktur Organisasi Pondok Pesantren .....	45
514	Kegiatan Umum Pondok Pesantren .....	47
515	Karakteristik Informan .....	48
5.2	Hasil Penelitian .....	48
521	Pemilihan Bahan Makanan.....	48
522	Penyimpanan Bahan Makanan .....	51
523	Pengolahan Makanan.....	54
524	Penyimpanan Makanan Jadi .....	58
525	Pengangkutan Makanan.....	59
526	Penyajian Makanan .....	61
527	Fasilitas Higiene Sanitasi .....	64
528	Pemeriksaan Total <i>Coliform</i> Pada Makanan Olahan.....	65
529	Pemeriksaan Total <i>Coliform</i> Pada Air.....	66
	<b>BAB VI PEMBAHASAN.....</b>	<b>67</b>
6.1	Keterbatasan Penelitian.....	67
6.2	Pembahasan.....	67
621	Pemilihan Bahan Makanan.....	67

622	Penyimpanan Bahan Makanan .....	69
623	Pengolahan Makanan.....	70
624	Penyimpanan Makanan Jadi .....	73
625	Pengangkutan Makanan.....	74
626	Penyajian Makanan .....	75
627	Fasilitas Higiene Sanitasi .....	77
628	Pemeriksaan Total <i>Coliform</i> Pada Makanan Olahan.....	84
629	Pemeriksaan Total <i>Coliform</i> Pada Air.....	87
<b>BAB VII KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>		<b>90</b>
7.1	Kesimpulan .....	90
7.2	Saran.....	91
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>		<b>92</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>		<b>95</b>

## **DAFTAR TABEL**

Tabel 2.1 Suhu dan Lama Penyimpanan Makanan Mentah dan Segar.....	14
Tabel 2.2 Penelitian Terkait .....	35
Tabel 4.1 Informan Penelitian.....	38
Tabel 5.1 Karakteristik Informan .....	48
Tabel 5.2 Penerapan Higiene Sanitasi Pemilihan Bahan Makanan .....	50
Tabel 5.3 Penerapan Higiene Sanitasi Penyimpanan Bahan Makanan .....	52
Tabel 5.4 Penerapan Higiene Sanitasi Pengolahan Makanan .....	55
Tabel 5.5 Penerapan Higiene Sanitasi Pengangkutan Makanan .....	60
Tabel 5.6 Penerapan Higiene Sanitasi Penyajian Makanan .....	62
Tabel 5.7 Lembar Observasi Fasilitas Higiene Sanitasi.....	64
Tabel 5.8 Hasil Pemeriksaan Total <i>Coliform</i> Pada Makanan Olahan.....	65
Tabel 5.9 Hasil Pemeriksaan Total <i>Coliform</i> Pada Air .....	66

## **DAFTAR GAMBAR**

Gambar 2.1 Kerangka Teori.....	38
Gambar 2.2 Kerangka Konsep .....	39
Gambar 5.1 Struktur Organisasi Pondok Pesantren.....	45
Gambar 5.2 Pondok Pesantren Assa'adatud Daroien .....	47
Gambar 5.3 Pemilihan Bahan Makanan.....	50
Gambar 5.4 Tempat Penyimpanan Bahan Makanan.....	53
Gambar 5.5 Proses Pengolahan Bahan Makanan.....	57
Gambar 5.6 Proses Penyajian Makanan Santri .....	63
Gambar 6.1 Kondisi Lantai Dapur.....	78
Gambar 6.2 Kondisi Pintu Dapur.....	78
Gambar 6.3 Kondisi Jendela/Ventilasi Dapur.....	79
Gambar 6.4 Kondisi Saluran Pembuangan Air Limbah.....	80
Gambar 6.5 Kondisi Fasilitas Pencucian Bahan dan Peralatan.....	81
Gambar 6.6 Kondisi Tempat Sampah di Dapur .....	82
Gambar 6.7 Kondisi Ruang Pengolahan .....	83

## **DAFTAR LAMPIRAN**

- LAMPIRAN 1 Informed Consent
- LAMPIRAN 2 Lembar Persetujuan Menjadi Informan
- LAMPIRAN 3 Pedoman Wawancara Informan Kepala Dapur
- LAMPIRAN 4 Pedoman Wawancara Inforaman Penjamah Makanan
- LAMPIRAN 5 Pedoman Wawancara Informan Santri
- LAMPIRAN 6 Lembar Observasi Higiene Sanitasi Makanan
- LAMPIRAN 7 Lembar Observasi Fasilitas Higiene Sanitasi
- LAMPIRAN 8 Matriks Wawancara Informan Kepala Dapur
- LAMPIRAN 9 Matriks Wawancara Informan Penjamah Makanan
- LAMPIRAN 10 Matriks Wawancara Informan Santri
- LAMPIRAN 11 Dokumentasi Penelitian
- LAMPIRAN 12 Surat Izin Penelitian dari FKM
- LAMPIRAN 13 Lembar Hasil Uji Laboratorium Pada Makanan
- LAMPIRAN 14 Lembar Hasil Uji Laboratorium Pada Air Bersih
- LAMPIRAN 15 Lembar Hasil Uji Laboratorium Pada Air Minum

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Kesehatan merupakan keadaan sempurna baik jasmani, mental dan sosial, serta bebas dari rasa sakit sehingga setiap orang mampu mencapai derajat kesehatan secara optimal (Depkes RI, 2001). Menurut Blum (1974) dalam teorinya mengemukakan bahwa derajat kesehatan dipengaruhi 4 (empat) faktor yaitu faktor lingkungan (40%), perilaku, (30%), pelayanan kesehatan (20%) dan faktor keturunan (10%). Depkes RI (2001) menyatakan bahwa faktor lingkungan dalam menjaga kebersihan dan sanitasi merupakan penentu terbesar yang berperan penting dalam kesehatan manusia. Pengelolaan lingkungan yang tidak sehat seperti pengelolaan sampah yang tidak sesuai, tidak tersedianya saluran pembuangan air limbah serta lingkungan tempat pengelohan makanan yang tidak baik merupakan faktor penyebab timbulnya penyakit. Faktor lingkungan yang tidak sehat juga dapat berpengaruh terhadap kondisi kesehatan makanan pada proses pengelolaan makanan (Kemenkes, 2015).

Makanan merupakan kebutuhan dasar yang penting dalam kehidupan sehingga makanan harus memenuhi syarat utama yaitu cita rasa dan keamanan pangan. Keamanan pangan merupakan kondisi untuk menjamin kesesuaian pangan dan memenuhi prinsip higiene dan sanitasi makanan (Depkes RI, 2007). Higiene dan sanitasi makanan adalah upaya mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapan. Menurut Melkawati (2008) terdapat 4 (empat) hal prinsip higiene dan sanitasi makanan meliputi perilaku orang yang mengelola makanan, sanitasi makanan, peralatan dan tempat pengolahan makanan. Beberapa hal yang dapat menyebabkan makanan terkontaminasi diantaranya penggunaan lap yang tidak bersih untuk membersihkan perabotan serta makanan disimpan tanpa ditutup serta pengolah makanan yang sakit. Makanan yang tidak dikelola dengan baik dan benar oleh penjamah makanan dapat terkontaminasi sehingga menimbulkan penyakit seperti keracunan yang disebabkan oleh microorganisme, bahan kimia serta maupun hewan (Purnawijayanti, 2001).

Keracunan pangan terutama yang disebabkan oleh bakteri patogen masih menjadi masalah yang serius dalam dunia kesehatan. Berdasarkan data World Health Organization (WHO) tahun 2015, kasus keracunan makanan didunia terjadi pada lebih kurang 600 juta atau 1 dari 10 orang mengalami keracunan setiap tahunnya. Kasus keracunan tertinggi terjadi di wilayah Asia Tenggara dengan angka kejadian 150 juta kasus pertahun (BPOM, 2016).

Kasus keracunan makanan di Indonesia menurut data Badan Pengawas Obat dan Makanan (2016) mengalami fluktuasi. Pada tahun 2012 angka keracunan makanan mencapai 312 kasus, 233 kasus (2013), 306 kasus (2014), 153 kasus (2015), 126 kasus (2016) dan 142 kasus (2017). Tingginya angka kasus keracunan makanan dipicu masih rendahnya angka Tempat Pengelolaan Makanan yang memenuhi syarat kesehatan. Distribusi dari tempat kejadian menunjukkan bahwa kampus/sekolah mempunyai persentase kasus keracunan pangan sebesar (23,5%) dan tempat tinggal sebesar (39,9%). Makanan di sekolah juga dapat penyumbang angka kasus keracunan dikarenakan makanan yang tercemar dan kondisi sanitasi tempat pengolahan yang kurang baik (BPOM RI, 2016).

Sekolah/pesantren merupakan institusi yang memiliki sarana berupa penyediaan makanan bagi para santri-santrinya. Kondisi sanitasi yang tidak memenuhi syarat kesehatan mempunyai risiko terhadap munculnya gangguan kesehatan terutama pada kesehatan makanannya. Terjadinya keracunan di lingkungan sekolah disebabkan oleh ditemukannya pangan yang tercemar bakteri seperti *Coliform* dan pangan siap saji yang belum memenuhi syarat higiene dan pangan (BPOM RI, 2016).

Berdasarkan penelitian Syarifah dan Dini (2012) mengenai Higiene Penjamah Makanan dan Sanitasi Kantin Sekolah Dasar Negeri Kecamatan Mulyarejo menunjukkan hasil bahwa kebiasaan mencuci tangan memakai sabun sebelum dan sesudah kontak dengan benda berpengaruh terhadap kejadian kontaminasi pada makanan. Hal ini disebabkan karena pencemar baik berupa jamur, bakteri atau benda lain dapat masuk ke dalam makanan pada saat tangan menyentuh bahan atau makanan. Rendahnya sanitasi seperti ketersediaan tempat sampah dan pencucian peralatan sangat berpengaruh terhadap kejadian kontaminasi makanan (Syaifah dan Dini R, 2012).

Pondok Pesantren Assa'adatud Daroien merupakan salah satu institusi pendidikan di kota palembang yang terdiri dari tingkatan Madrasah Iftidaiyyah, Madrasah Tsanawiyah dan Madrasah Aliyah. Proses penyelenggaraan makanan dimasak oleh juru masak atau penjamah yang bertugas mengolah makanan di dapur dan dibantu oleh beberapa santriwati. Berdasarkan hasil survey pendahuluan yang telah dilakukan di Pondok Pesantren Assa'adatud Daroien Palembang, diketahui bahwa kondisi sanitasi tempat masak pondok pesantren tersebut masih kurang baik terlihat bahwa banyak debu yang menempel pada ventilasi/jendela. Hasil pengamatan juga menunjukkan bahwa kondisi tempat pengolahan makanan pesantren masih dalam tahap perbaikan sehingga masih terdapat konstruksi bangunan yang belum memenuhi standar. Kondisi beberapa penjamah makanan tidak menggunakan celemek dan mengobrol pada saat memasak. Kurangnya perhatian baik dari pihak kepala dapur maupun penjamah terhadap higiene sanitasi makanan di Pondok Pesantren tersebut dapat berdampak pada kesehatan dan kualitas makanan yang dihasilkan.

Penelitian ini dilakukan untuk mengkaji mengenai penerapan higiene sanitasi makanan dan uji kandungan total *Coliform* pada makanan olahan dan air minum di pondok pesantren Assa'adatud Daroien.

## 1.2 Rumusan Masalah

Kondisi fasilitas higiene sanitasi yang kurang baik terlihat pada ketersediaan tempat sampah menggunakan ember dan tidak tertutup yang berdekatan dengan tempat pencucian peralatan dan bahan makanan. Selain itu, Pondok Pesantren menggunakan air minum yang langsung di konsumsi tanpa dilakukan pemasakan atau pengelolaan terlebih dahulu. Penggunaan air tersebut dapat menjadi penyebab terjadinya gangguan kesehatan apabila air tersebut tercemar. Kualitas makanan maupun air dapat dilihat dari indikator mikrobiologis, fisik dan kimianya. Keberadaan bakteri *Coliform* merupakan indikator biologi adanya kontaminasi baik pada makanan maupun air. Cemaran *Coliform* dapat membawa bakteri patogen yang dapat menyebabkan gejala gangguan saluran pencernaan seperti diare, muntah-muntah dan demam jika kandungan *Coliform* melebihi batas maksimum yang telah ditentukan.

Pencemaran dapat terjadi jika penjamah makanan kurang memperhatikan higiene sanitasi makanan. Maka dari itu perlu dilakukan analisis mengenai penerapan higiene sanitasi makanan dan uji total *Coliform* pada makanan olahan dan air minum di Pondok Pesantren Assa'adatud Daroien Palembang ?”

### **1.3 Tujuan Penelitian**

#### **1.3.1 Tujuan Umum**

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengkaji penerapan higiene sanitasi makanan dan uji total *Coliform* pada makanan olahan dan air minum di Pondok Pesantren Assa'adatud Daroien Palembang.

#### **1.3.2 Tujuan Khusus**

1. Mengetahui pemilihan bahan makanan di Pondok Pesantren Assa'adatud Daroien Palembang.
2. Mengetahui penyimpanan bahan makanan di Pondok Pesantren Assa'adatud Daroien Palembang.
3. Mengetahui proses pengolahan makanan di Pondok Pesantren Assa'adatud Daroien Palembang.
4. Mengetahui penyimpanan makanan masak di makanan di Pondok Pesantren Assa'adatud Daroien Palembang ?
5. Mengetahui pengangkutan makanan di Pondok Pesantren Assa'adatud Daroien Palembang.
6. Mengetahui penyajian makanan di Pondok Pesantren Assa'adatud Daroien Palembang.
7. Mengetahui penerapan higiene penjamah makanan di Pondok Pesantren Assa'adatud Daroien Palembang.
8. Mengetahui gambaran fasilitas higiene sanitasi makanan di Pondok Pesantren Assa'adatud Daroien Palembang.
9. Menganalisis kandungan total *Coliform* pada makanan olahan dan air minum di Pondok Pesantren Assa'adatud Daroien.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

### **1.4.1 Manfaat Bagi Peneliti**

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan pengalaman dan tambahan ilmu pengetahuan bagi penulis dalam memperluas wawasan tentang gambaran penerapan higiene sanitasi makanan oleh penjamah makanan di pondok pesantren dan hasil penelitian ini dapat menjadi referensi serta bahan pertimbangan untuk peneliti selanjutnya.

### **1.4.2 Manfaat Bagi Fakultas Kesehatan Masyarakat**

Penelitian ini diharapkan dapat dijadikan salah satu sumber untuk menambah pengetahuan, wawasan dan keterampilan dalam membuat laporan penelitian dibidang kesehatan lingkungan kesehatan masyarakat terutama mengenai gambaran penerapan higiene sanitasi makanan dan uji *Coliform* pada makanan olahan dan air minum di Pondok Pesantren Assa'adatud Daroien.

### **1.4.3 Manfaat Bagi Institusi**

Penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai bahan kajian atau masukan bagi pihak institusi terutama pihak pengolah makanan untuk mengembangkan intervensi yang tepat dalam upaya peningkatan penerapan higiene dan sanitasi makanan yang ada di pondok pesantren serta dapat dimanfaatkan sebagai referensi untuk penelitian lebih lanjut.

## **1.5 Ruang Lingkup**

### **1.5.1 Lingkup Lokasi**

Penelitian ini dilakukan di Pondok Pesantren Assa'adatud Daroien Kecamatan Ilir Timur II Kelurahan Duku Kota Palembang.

### **1.5.2 Lingkup Waktu**

Penelitian ini akan dilaksanakan pada bulan September 2019.

### **1.5.3 Lingkup Materi**

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui gambaran penerapan higiene sanitasi makanan dan uji total *Coliform* pada makanan olahan dan air minum di Pondok Pesantren Assa'adatud Daroien.

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, F. 2009. *Hygiene dan Sanitasi Pada Pedagang Makanan Jajanan Tradisional di Lingkungan Sekolah Dasar Kelurahan Demang Lebar Daun Palembang*. Palembang: Universitas Sriwijaya.
- Almatsier, S. 2011. *Gizi Seimbang Dalam Daur Kehidupan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Aryanti, L. 2011. *Higiene Dan Sanitasi Pengelolaan Makanan Di Pesantren Modern Unggulan Terpadu Darul Mursyid Dan Pesantren KH. Ahmad Dahlan Di Kabupaten Tapanuli Selatan Tahun 2011. Skripsi*. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Ashton, C. 1999. *Food and Beverage*. Jakarta. PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Azwar, A. 1990. *Pengantar Ilmu Kesehatan*. Jakarta: Mutiara Sumber Widya.
- \_\_\_\_\_. 2000. *Metodologi penelitian Kedokteran dan Kesehatan Masyarakat*. Jakarta: Bona Rupa Aksara.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2016. *Hygiene dan Sanitasi Pengolahan Pangan*. Jakarta: Direktorat Surveilan dan Penyuluhan Keamanan Pangan.
- Damayanti, E., Yuliati, L.N., Suprapti, V.Y., Sari, F. 2008. *Aspek sanitasi dan hygiene di kantin asrama tingkat persiapan bersama (TPB) institute pertanian bogor*. *Jurnal gizi dan pangan*. 3(1): 22-29.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2001. *Panduan 13 Pesan Dasar Gizi Seimbang*. Jakarta: Direktorat Gizi Masyarakat Depkes.
- \_\_\_\_\_. 2003. *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/SK/VIII/2003 Tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI Direktorat Jenderal Bina Kesehatan Masyarakat.
- \_\_\_\_\_. 2003. *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 715/Menkes/SK/VIII/2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga*. Jakarta.
- \_\_\_\_\_. 2003. *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 Tentang Pedoman Persyaratan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan*. Jakarta.
- Direktorat Jenderal Kelembagaan Agama Islam. 2003. *Pola Pengembangan Pondok Pesantren*. Jakarta: Direktorat Jenderal Kelembagaan Agama Islam.
- Fathonah, S. 2005. *Higiene dan Sanitasi Makanan*. Semarang: UNNES Press.
- Ghozali, B. 2003. *Pesantren Berwawasan Lingkungan*. Jakarta: CV. Prasasti.

- Hartanti, A. 2015. *Deteksi Coliform air PDAM di beberapa kecamatan Kota Makassar. Proseding Seminar Nasional Mikrobiologi Kesehatan dan Lingkungan.* Makassar: Dirjen Dikti. ISBN 9786027224506.
- Islamy, G, P, Sumarmi, S dan Farapti. 2018. *Analisis Higiene Sanitasi dan Keamanan Jajanan di Pasar Besar Kota Malang.* DOI : 10.2472/amnt.v2i1.2018.29-36.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2011. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 Tentang Pedoman Persyaratan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan.* Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- \_\_\_\_\_. 2015. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit.* Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- \_\_\_\_\_. 2017. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 32/Menkes/SK/IX/2017 Tentang standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan dan Persyaratan Kesehatan Air untuk Hygiene Sanitasi, Kolam Renang dan Pemandian.* Jakarta: Departemen Kesehatan RI Direktorat Jenderal Bina Kesehatan Masyarakat.
- Khotimah, L. 2016. Analisis Cemaran Bakteri *Coliform* dan Identifikasi *E.Coli* Pada Es Batu Kristal dan Es Balok di Kelurahan Cibubur Jakarta Timur Tahun 2016. *Skripsi.* Program Studi Farmasi. Jakarta. [Serial Online] diakses pada tanggal 15 Agustus 2019.
- Magfiroh. 2009. *Gambaran Penyelenggaraan Makanan Santri di Dapur Umum Pondok Pesantren Darunnajah Ulujami Jakarta Pada Bulan Februari-Maret Tahun 2009.* [Serial online]. [http://perpus.fkik.uinjkt.ac.id/file\\_digital/Maghfirah.pdf](http://perpus.fkik.uinjkt.ac.id/file_digital/Maghfirah.pdf). diakses pada tanggal 20 Mei 2019.
- Marhamah dan Misbahul, H. 2014. *Kualitas Mikrobiologi Minuman Jajanan (Es Sirup) pada Kantin SD Negeri di Wilayah Kota Bandar Lampung.* *Jurnal Analisis Kesehatan.* 3(1):321-325.
- Maulana, M, R. 2018. *Higiene dan Sanitasi Pada Makanan Bubur Harisah di Kabupaten Gresik.* *Jurnal Kesehatan Lingkungan.* 10(3): 279-282.
- Melkawati. 2008. *Hubungan Pengertuan Dan Sikap Tentang Hygiene Sanitasi Petugas Penjamah Makanan Dengan Praktek Hygiene Dan Sanitasi Di Instalasi Gizi RSJ Dr. Amino Gondohutomo.* Semarang.
- Minantyo, H. 2011. *Dasar-dasar Pengolahan Makanan (Food Product Fundamental)*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Mukrie, N.A. 1990. *Manajemen Pelayanan Gizi Institusi.* Depkes RI Jakarta.
- Mukono, H, J. 2004. *Prinsip Dasar Kesehatan Lingkungan.* Surabaya: Airlangga University Press.

- Munif, A. 2012. *Sanitasi Jasa Boga.* [Serial Online]. <http://helpingpeopleideas.com/publichealth/index.php/2012/03/sanitasi-jasaboga/>. Diakses pada tanggal 30 April 2019.
- Notoatmodjo, S. 2010. *Metodologi Penelitian Kesehatan.* Jakarta: PT Asdi Mashasatya.
- PGRS. 2013. *Pedoman Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit.* Jakarta : Depkes RI.
- Prasetyo, A. H. 2016. *Hubungan Antara Praktik Higiene Penjamah dengan Keberadaan Coliform Pada Cincau Hitam yang dijual di Lingkungan Kampus Universitas Muhammadiyah Surakarta* [Serial online] diakses pada tanggal 28 Juli 2019.
- Prayekti, E. 2017. *Analisis Mikrobiologi Jajanan Minuman di Sekitar Sekolah Dasar Pada Wilayah Jemurwonosari Surabaya.* *Jurnal Sain Health.* Sidoarjo: 2(1):110-122.
- Purnawijayanti, H., A. 2001. *Sanitasi Hygiene dan Keselamatan Kerja Dalam Pengolahan Makanan.* Yogyakarta: Kanisius.
- Purwaningtyas, S. 2013. *Gambaran Penyelenggaraan Makan di Pondok Pesantren Al-Qodiri Kabupaten Jember* [Serial online] diakses pada tanggal 25 April 2019.
- Rahmawati, S., Farahdiba, A, U., Alfan, O., dan Adhly, R, B. 2018. *Identifikasi Total Coliform, E.Coli dan Salmonella Spp Sebagai Indikator Sanitasi Makanan Kantin di Lingkungan Kampus Terpadu Universitas Islam Indonesia.* *Jurnal Sains dan Teknologi Lingkungan.* 10(2): 108-114.
- Robbi, M.F.K dan Khomsatun. 2018. *Studi Tentang Sanitasi Sarana Air Bersih di Pondok Pesantren Al amin Kelurahan Pabuaran Kecamatan Purwokerto Utara Tahun 2018.* *Keslingmas.*3(1):111-118.
- Sahdan, N. 2010. *Analisis Bakteri Coliform Pada Jajanan Anak Sekolah SD Impres Botomanai Makassar.* Skripsi. Program Studi Biologi. Makassar [Serial Online] diakses pada tanggal 29 Juli 2019.
- Sari, P. 2004. *Sanitasi dan Hygiene Dalam Industri Pangan.* Jember: Fakultas Pertanian Jember.
- Sastroasmoro, S dan Ismael, S. 2002. *Dasar-Dasar Metodologi Penelitian Klinis.* Jakarta: FKUI.
- Sihite R. 2000. *Sanitasi dan Higiene.* SIC. Surabaya.
- Sirait, E. U. 2009. *Hygiene sanitasi Pengolahan dan Pemeriksaan Escherichia Coli Dalam Susu Kedelai Pada Usaha Kecil Di Kota Medan.* Skripsi . Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara.
- Sugiarto. 2003. *Teknik Sampling.* Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.

- Sugiyono, 2010. *Metode Penelitian Kualitatif, Kuatitatif dan R & D.* Alfabeta:Bandung.
- Sumantri, A. 2010. *Kesehatan Lingkungan dan Prospektif Islam.* Jakarta: Kencana.
- Syarifah, S, Andrian, D, S. Higiene Penjamah Makanan dan Sanitasi Kantin Sekolah Dasar Negeri Di Kecamatan Mulyorejo Surabaya. Media Gizi Indonesia. Juli-Desember.2(10):111-116.
- WHO. 2003. *Penyakit Bawaan Makanan Fokus Pendidikan Kesehatan.* Jakarta: EGC.
- Widyati, R.dan Yuliahsih. 2002. *Higiene dan Sanitasi Umum dan Perhotelan.* Jakarta: PT Gramedia Widiasana Indonesia.
- Winarno, F, G. 2004. *Kemanan Pangan.* Bogor. M.Biro. Press Cet. I.
- Wirakusumah ES, Santoso H, Roetidjo D Retnaningsih. 1990. *Diktat Manajemen Gizi Institusi.* Bogor : Jurusan GMSK Faperta IPB.