



**ANALISIS HIGIENE PERSONAL DAN PENGELOLAAN
MAKANAN DI PONDOK PESANTREN
AL-IHSAN MAN 3 PALEMBANG**

SKRIPSI

OLEH

NAMA : ELLIYANA EDSA

NIM : 10011181419033

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

2018



**ANALISIS HIGIENE PERSONAL DAN PENGELOLAAN
MAKANAN DI PONDOK PESANTREN
AL-IHSAN MAN 3 PALEMBANG**

SKRIPSI

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

OLEH

NAMA : ELLIYANA EDSA

NIM : 10011181419033

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

2018

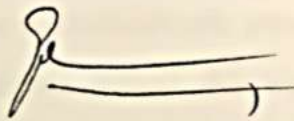
HALAMAN PERSETUJUAN

Skripsi ini dengan judul “Analisis Personal Higiene Pengolahan Makanan Di Pondok Pesantren Al-Ihsan Man 3 Palembang” telah disetujui untuk ujian skripsi pada tanggal 25 Juli 2018.

Indralaya , Juli 2018

Pembimbing:

Elvi Sunarsih, S.KM., M.Kes.
NIP. 197806282009122004

()

HALAMAN PENGESAHAN

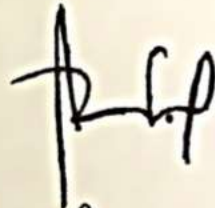
Skripsi ini dengan judul “Analisis Personal Higiene Dan Pengelolaan Makanan Di Pondok Pesantren Modern Al-Ihsan Man 3 Palembang” telah dipertahankan di hadapan Panitia Ujian Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya pada tanggal 25 Juli 2018 dan telah diperbaiki, diperiksa serta disetujui sesuai dengan masukan Panitia Ujian Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya.

Indralaya, Juli 2018

Panitia Ujian Skripsi

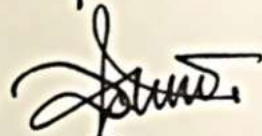
Ketua

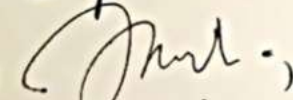
1. Dr.Yuanita Windusari, S.Si.,M.Si
NIP. 196909141998032002

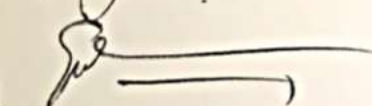
()

Anggota

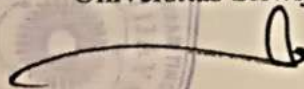
2. Dwi Septiawati, S.KM., M.KM
NIP. 198912102018032001
3. Imelda G Purba, S.KM., M.Kes
NIP. 197502042014092003
4. Elvi Sunarsih, S.KM., M.Kes
NIP. 197806282009122004

()

()

()

Mengetahui,
Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat
Universitas Sriwijaya



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

LEMBAR PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME

Saya dengan ini menyatakan bahwa skripsi ini dibuat dengan sejujurnya dan mengikuti kaidah Etika Akademik Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya, serta menjamin bebas plagiarisme. Bila kemudian diketahui saya melanggar Etika Akademik maka saya bersedia dinyatakan tidak lulus/gagal.

Indralaya, Juli 2018

Yang Bersangkutan,



Eliyana Edsa

NIM. 10011181419033

**KESELAMATAN KERJA DAN KESEHATAN LINGKUNGAN
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
Skripsi, Mei 2018**

Elliyana Edsa

**Analisis Personal Higiene Pengolahan Makanan di Pondok Pesantren Modern
Al-Ihsan MAN 3 Palembang**

xiii+ 88 halaman, 10 tabel, 2 gambar, 7 lampiran

ABSTRAK

Makanan di pondok pesantren umumnya kurang terjaga hygiene sanitasinya, ini bersumber dari pengolahan makanan yang kurang higienis terutama yang berkaitan dengan kebersihan perorangan pejamah makanan dan buruknya penanganan makanan di setiap tahap penyelenggaraannya. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis personal hygiene pejamah makanan di pondok pesantren Al-Ihsan Man 3 Palembang tahun 2018. Penelitian ini bersifat kualitatif, sumber informasi penelitian ini berjumlah 5 orang. Variabel yang diteliti meliputi personal hygiene pejamah makanan, penerimaan, penyimpanan, pengolahan, dan penyajian makanan. Instrumen yang digunakan dalam penelitian adalah pedoman wawancara, lembar observasi, dan telaah dokumen sebagai pembanding. Hasil penelitian menunjukkan penyelenggaraan makanan di pondok pesantren Al-Ihsan Man 3 Palembang belum memenuhi syarat. Dari aspek personal hygiene seperti pengolahan, penerimaan, penyimpanan, dan penyajian makanan. Pemeriksaan kesehatan tidak pernah dilakukan kecuali pejamah makanan melaporkan, sehingga pejamah makanan masih berperilaku kurang baik selama menjamah makanan. Dari tahap penyelenggaraan makanan beberapa tahapan belum dilakukan dengan baik, pemeriksaan kualitas bahan makanan pada saat penerimaan belum dilakukan, penyimpanan bahan makanan belum menggunakan standar Permenkes 942/2003, dan cara pengolahan makanan serta sanitasi dan alat yang belum memenuhi persyaratan Permenkes. Disarankan untuk memeriksa kesehatan pejamah secara berkala 1 kali dalam 6 bulan, menambah pengetahuan pejamah makanan, memeriksa setiap proses pengolahan, dan menyediakan sarana sanitasi yang kurang.

Kata kunci : Personal Hygiene, Pejamah Makanan, Pondok Pesantren
Kepustakaan : 42 (1995 – 2018)

**OCCUPATIONAL HEALTH SAFETY AND ENVIRONMENT
PUBLIC HEALTH FACULTY
SRIWIJAYA UNIVERSITY
Thesis, May 2018**

Elliyana Edsa

Analysis Hygiene Personal in Food Processing in Al-Ihsan MAN 3 Islamic Boarding School Palembang

xii + 88 pages, 10 tables, 2 pictures, 7 attachments

ABSTRACT

The food in islamic boarding schools is generally less in hygiene and sanitary, this is sourced from the less hygienic food processing, especially related to the personal hygiene of food handler and the poor handling of food at every stage of its implementation. This study aims to analyze personal hygiene food palace in boarding school Al-Ihsan Man 3 Palembang in 2018. This research is qualitative, the source of the research information is 5 people. The variables studied include personal hygiene food pegamah, acceptance, storage, processing, and serving food. Instruments used in the study were interview guides, observation sheets, and document review as a comparison. The results showed that the organization of food at boarding school Al-Ihsan Man 3 Palembang not yet qualified. From the personal aspect of hygiene medical examination has never been done unless the food court reported the illness, the training has not been done, so the food gamers still behave less well during the food touch. From the stage of the implementation of food several stages have not done well, checking the quality of food at the time of receipt has not been done, the storage of food has not been using standards Permenkes 942/2003, and the way of processing food and sanitation and tools that have not met the requirements. It is recommended to regularly check the health of the prisoner once in 6 months, increase the knowledge of food court, check every processing, and provide less sanitation facilities.

Keywords : Hygiene personal, Foof Handler, Boarding School
Factor

Literature : 42 (1995 – 2018)

LEMBAR PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME

Saya dengan ini menyatakan bahwa skripsi ini dibuat dengan sejujurnya dan mengikuti kaidah Etika Akademik Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya, serta menjamin bebas plagiarisme. Bila kemudian diketahui saya melanggar Etika Akademik maka saya bersedia dinyatakan tidak lulus/gagal.

Indralaya, Juni 2018

Yang Bersangkutan,

Elliya Edsa

NIM. 10011181419033

HALAMAN PERSETUJUAN

Skripsi ini dengan judul “Analisis Personal Higiene Pengolahan Makanan Di Pondok Pesantren Al-Ihsan Man 3 Palembang” telah disetujui untuk seminar hasil pada tanggal 04 Juni 2018.

Indralaya , Juni 2018

Pembimbing:

Elvi Sunarsih, S.KM., M.Kes.
NIP. 197806282009122004

()

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya, sehingga proposal skripsi dengan judul "**Analisis Personal Higiene Pengolahan Makanan Di Pondok Pesantren Al-Ihsan Man 3 Palembang**" dapat penulis selesaikan.

Penulis menyadari jika selama proses menyelesaikan proposal skripsi ini, adanya kekurangan dan kelemahan yang disebabkan terbatasnya kemampuan, pengetahuan, dan pengalaman yang penulis miliki. Ucapan terimakasih penulis ucapkan kepada semua pihak yang telah memberikan segala bentuk dukungan, bantuan, bimbingan, motivasi serta doanya, sehingga memacu dan membantu penulis dalam menyelesaikan proposal skripsi ini:

1. Bapak Iwan Stia Budi, S.K.M., M.Kes, selaku Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya.
2. Ibu Elvi Sunarsih, S.KM., M.Kes, selaku pembimbing yang telah mendampingi, mengarahkan dan memberikan masukan yang sangat bermanfaat bagi penulis dalam menyelesaikan proses bimbingan.
3. Seluruh dosen dan staff Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya yang telah banyak membantu.
4. Orang tua yang selalu memberikan doa dan dukungan moral maupun materi selama perjuangan proposal skripsi ini.
5. Teman-teman seangkatan FKM 2014, atas saran dan bantuannya.

Penulis menyadari bahwa proposal skripsi ini masih jauh dari sempurna. Oleh sebab itu, saran, dan kritik yang membangun sangatlah diharapkan guna lebih sempurnanya proposal skripsi ini.

Indralaya, Juni 2018

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	
ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
LEMBARPERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
HALAMAN PERSETUJUAN	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTARISI	vii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 RumusanMasalah	4
1.3 TujuanPenelitian	4
1.3.1 TujuanUmum	4
1.3.2 TujuanKhusus	4
1.4 ManfaatPenelitian.....	5
1.5 RuangLingkup Penelitian	5
1.5.1 Ruang Lingkup Tempat	5
1.5.2 Ruang Lingkup Materi.....	5
1.5.3 Ruang Lingkup Waktu.....	5
BAB II TINJAUANPUSTAKA	6
2.1 Pengertian Makanan	6
2.2 Peralatan Masak	7
2.3 Sanitasi Lingkungan	9
2.3.1 Lantai yang memenuhi persyaratan kesehatan.....	9
2.3.2 Dinding yang memenuhi persyaratan kesehatan	9

2.3.3	Atap Dan Langit yang memenuhi persyaratan kesehatan.....	10
2.3.4	Penerangan dan pencahayaan yang memenuhi persyaratan.....	10
2.3.5	Ventilasi yang Dianjurkan.....	10
2.3.6	Pintu yang memenuhi persyaratan kesehatan.....	10
2.3.7	Persediaan Air yang Cukup.....	10
2.3.8	Tempat Sampah.....	10
2.3.9	Ruang Makan.....	12
2.3.10	Gudang Bahan Makanan.....	13
2.4	Perilaku Kebersihan Pejamah.....	13
2.5	Kesehatan Pejamah Makanan.....	16
2.6	Higiene dan Sanitasi.....	16
2.6.1	Pengertian Hygiene Dan Sanitasi.....	17
2.6.2	Tujuan Hygiene Dan Sanitasi.....	18
2.7	Persiapan Makanan.....	18
2.8	Pemeriksaan Hygiene Dan Sanitasi.....	19
2.9	Pemeriksaan Bahan Makanan.....	19
2.10	Penyimpanan Bahan Makanan.....	20
2.11	Pengolahan Makanan.....	23
2.12	Kantin Sekolah.....	24
2.13	Tempat Penyimpanan.....	25
2.14	Tempat Penyajian Makanan.....	26
2.15	Penelitian Terkait Kejadian Sanitasi Makanan.....	27
2.16	Kerangka Teori.....	34
BAB III KERANGKA KONSEP, DEFINISI OPERASIONAL, HIPOTESIS.....		35
3.1	Kerangka Konsep.....	35
3.2	Definisi Istilah.....	36
BAB IV METODOLOGI PENELITIAN.....		38
4.1	Desain Penelitian.....	38
4.2	Sumber Informasi.....	38
4.3	Jenis, Cara, Pengumpulan Data.....	40
4.4	Validitas Data.....	41

4.5	Pengolahan dan Analisis Data	41
4.6	Pemeriksaan E-Coli	42
BAB V HASIL PENELITIAN.....		43
5.1	Gambaran Umum Lokasi Penelitian	43
5.1.1	Pondok Pesantren Al-Ihsan Man 3 Palembang	43
5.1.2	Keadaan Pesantren	43
5.1.3	Karakteristik Informan	43
5.2	Hasil Penelitian	44
5.2.1	Kesehatan Pejamah	44
5.2.2	Penerimaan Bahan Makanan	48
5.2.3	Penyimpanan Bahan Makanan	49
5.2.4	Pengolahan Makanan	51
5.2.5	Penyajian Makanan.....	54
5.2.6	Hasil Pemeriksaan E-Coli	56
BAB VI PEMBAHASAN.....		57
6.1	Keterbatasan Penelitian	57
6.2	Personal Higiene	57
6.2.1	Kesehatan Pejamah	57
6.2.2	Perilaku Pejamah	58
6.3	Penyelenggaraan Makanan	59
6.3.1	Penerimaan Bahan Makanan	60
6.3.2	Penyimpanan Bahan Makanan	60
6.3.3	Pengolahan Bahan Makanan	61
6.3.4	Penyajian Makanan.....	63
BAB VII KESIMPULAN & SARAN		64
7.1	Kesimpulan	64
7.2	Saran	65
DAFTARPUSTAKA		
LAMPIRAN		

DAFTAR TABEL

Tabel 3.2 Definisi Istilah.....	35
Tabel 4.1 Sumber Informasi.....	37
Tabel 5.1 Karakteristik Informan	42
Tabel 5.2.1 Kesehatan Pejamah.....	44
Tabel 5.2.2 Perilaku Pejamah.....	46
Tabel 5.2.3 Penerimaan Bahan Makanan.....	48
Tabel 5.2.4 Penyimpanan Bahan Makanan.....	50
Tabel 5.2.5 Pengolahan Makanan.....	53
Tabel 5.2.6 Penyajian Makanan	54

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Kerangka Teori	34
Gambar 3.1	Kerangka Konsep.....	35
Gambar 6.1	Sketsa Tata Letak Ruangan	63

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Kepmenkes RI No. 942/MenKes/SK/VII/2003
- Lampiran 2 Pedoman Wawancara
- Lampiran 3 Lembar Observasi
- Lampiran 4 Surat Permohonan Izin Penelitian
- Lampiran 5 Surat Persetujuan Etik
- Lampiran 6 Lembar Bimbingan Pra Seminar Hasil
- Lampiran 7 Dokumentasi

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kebersihan merupakan sesuatu hal yang sangatlah penting dan harus kita perhatikan, karena kebersihan akan mempengaruhi banyak hal seperti kesehatan dan psikologis seseorang. Kebersihan sangatlah dipengaruhi oleh nilai individu dan kebiasaan seseorang. Ini dipengaruhi oleh kebudayaan, sosial, keluarga, pendidikan, persepsi seseorang terhadap kesehatan, dan perkembangannya. Jika ada orang yang sakit, bisa disebabkan oleh kebersihan karena banyak orang yang menganggap kebersihan adalah hal yang tidak terlalu penting padahal kebersihan adalah kunci dari kesehatan secara umum (Mubarak & Chayatin, 2008).

Undang-undang Kesehatan No. 36 tahun 2009 pasal 48 telah dijelaskan bahwa upaya penyelenggaraan kesehatan dilaksanakan melalui kegiatan kesehatan yang meliputi banyak hal yang selalu bersangkutan dengan makanan pada setiap kegiatan sehari-hari (Depkes RI, 1992). Makanan tersebut memiliki cara penyajian yang berbeda-beda sesuai dengan tempatnya masing-masing (Kepmenkes RI No 942/Menkes/SK/VII/2003).

Makanan merupakan sumber penularan penyakit apabila kebersihan dalam penanganan makanan tidak dapat dipelihara dan dijaga sebagaimana mestinya (Moeji, 2009). Makanan juga merupakan kebutuhan pokok bagi kehidupan, karena makanan bukan hanya menghilangkan rasa lapar tetapi merupakan sumber utama untuk tubuh memenuhi kebutuhan gizinya, sedangkan di zaman yang sangat modern ini banyak anak-anak yang tidak terpenuhi kebutuhan gizinya (Purnawijayanti, 2001). Padahal kita ketahui, bahwa anak usia sekolah adalah investasi bangsa karena kualitas bangsa di masa depan ditentukan kualitas anak-anak saat ini (Cahyadi, 2009).

Jajanan sekarang banyak yang mengandung risiko terhadap kesehatan untuk anak-anak, karena banyaknya kontaminasi mikroba, bahan kimia, pemakaian bahan tambahan non pangan yang tidak baik untuk makanan dan higiene sanitasi pada makanan dan minuman yang bisa juga menyebabkan penyakit (Susanna, 2003). Personal Higiene menjadi penting karena personal

higiene yang baik akan meminimalkan pintu masuk mikroorganisme yang berada dimana-mana dan bisa mencegah seseorang terkena suatu penyakit (Saryono, 2010).

Data WHO tahun 2003, terdapat 17 juta kasus yang disebabkan bakteri *Salmonella Typhi* di seluruh dunia dengan angka kematian mencapai 600.000 kasus dan melaporkan bahwa sekitar 70 % kasus diare yang terjadi di Negara berkembang disebabkan oleh makanan yang telah tercemar. Sedangkan data WHO 2007 menyebutkan bahwa 100 anak Indonesia meninggal akibat diare, sehingga sebaiknya kita lebih mencermati makanan yang akan kita konsumsi karena makanan adalah kebutuhan pokok manusia dan Negara Indonesia sangat bergantung dengan makanan apalagi nasi dan bermacam ragam makanan di dalamnya.

Penelitian Djaja (2003) di 3 (tiga) jenis tempat pengelolaan makanan (TPM) menyimpulkan bahwa pedagang kaki lima dan pedagang sekolahan berisiko 3,5 kali lipat terhadap terjadinya kontaminasi makanan dibandingkan dengan usaha jasaboga, restoran dan rumah makan. Hasil penelitian tentang sekolah sehat yang dilakukan oleh Pusat Pengembangan Kualitas Jasmani Depdiknas tahun 2007 pada 640 SD di 20 provinsi, sebanyak 40% belum memiliki kantin. Sementara dari yang telah memiliki kantin (60%). Sebanyak 84.3% kantinnya belum memenuhi syarat kesehatan, sehingga dapat menimbulkan dampak yang tidak baik bagi gizi dan kesehatan anak. Hasil pemantauan BPOM tahun 2011 menunjukkan ada 35.5% makanan jajanan anak sekolah tidak memenuhi syarat keamanan. Laporan surveilan Direktorat Surveilan dan Penyuluhan Keamanan Pangan BPOM menunjukkan selama tahun 2004 di seluruh Indonesia telah terjadi kejadian luar biasa (KLB) keracunan makanan sebanyak 164 kejadian di 25 provinsi yang mencakup 7.366 kasus dan 51 diantaranya meninggal dunia.

Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan pangan di Indonesia tahun 2011 sebanyak 128 kejadian dari 25 propinsi. Jumlah orang yang terpapar dalam KLB keracunan pangan sebesar 18.144 orang dengan AR 38,03% (6.901 kasus) dan CFR 0,16% (11 kasus) (BPOM RI, 2011). Tahun 2012, mengalami penurunan 44% dengan 84 kejadian yang berasal dari 23 propinsi. Jumlah orang terpapar

dalam KLB keracunan pangan sebesar 8.590 orang dengan AR 37,66% (3.235 kasus) dan CFR 0,58% (19 kasus) (BPOM RI, 2012). Penyebab KLB keracunan pangan di Indonesia tahun 2013 berasal dari masakan rumah tangga sebesar 27,38% (23 kejadian), pangan jasa boga sebesar 16,67% (8 kejadian), pangan olahan sebesar 14,38% (7 kejadian), pangan jajanan sebesar 16,67% (8 kejadian) dan tidak diketahui sumber penyebabnya sebesar 4,17% (2 kejadian) (BPOM RI, 2013).

Penelitian yang dilakukan oleh Arisman (2000) di Kota Palembang didapatkan hasil bahwa hanya 6,6% penjamah makanan yang mengenakan celemek pada saat bekerja dan ditemukan 11,1% penjamah makanan yang mempunyai perilaku suka menggaruk kepala dan hidung pada saat sedang bekerja. Penelitian ini juga menyimpulkan bahwa di Palembang. Sarana penjaja makanan berupa lemari makanan yang dipajang di warung dan kantin sebagian besar dalam keadaan tidak tertutup. Kalaupun ada, penutup itu hanya berupa kain bekas gordien tipis yang jarang sekali dirapatkan terutama ketika tamu sedang ramai. Oleh karena itu, beberapa lalat dapat dengan mudah mencemari makanan yang dijajakan.

Pondok Pesantren adalah suatu lembaga pendidikan untuk memperdalam ilmu agama islam yang sekaligus juga sebagai tempat tinggal atau pondokan bagi para santri, salah satunya adalah pondok pesantren Al-Ihsan Man 3 Palembang, Pondok Pesantren ini memiliki 280 santri perempuan dan 200 santri laki-laki, semua santri di Pondok Pesantren Al-Ihsan mengkonsumsi makanan dari makanan yang disediakan setiap harinya demi menunjang proses belajar mengajar di pondok pesantren Al-Ihsan Man 3 Palembang. Makanan yang diolah setiap harinya sangat banyak karena bukan hanya santri yang mengkonsumsi makanan tersebut tapi tenaga pengajar juga mengkonsumsi makanan di Pondok Pesantren ini. Dari pengamatan awal peneliti, perilaku pengolah makanan di Pondok Pesantren ini kurang baik karena tidak ada yang menggunakan APD sedangkan di dalam melakukan pengolahan makanan perilaku pejamah makanan dapat mempengaruhi kualitas makanan yang diolahnya.

Data kesehatan dari Pondok Pesantren Al-Ihsan tahun 2017 ada gejala penyakit saluran pencernaan makanan seperti sakit perut 50 santri per 6 bulam ,

muntah 20 santri per 6 bulan, diare 60 santri per 6 bulan, gatal-gatal alergi 110 santri per 6 bulan sering di alami oleh santri yang berada di pondok pesantren Al-Ihsan Man 3 Palembang. Penyakit ini bisa disebabkan oleh konsumsi makanan dari hasil pengolahan makanan yang tidak memenuhi syarat.

Berdasarkan pengamatan diatas, Peneliti meneliti tentang higiene personal pengolahan makanan di pondok pesantren Al-Ihsan Man 3 Palembang.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, personal higiene di Pondok Pesantren Al-Ihsan Man 3 Palembang dalam pengolahan makanan dan penyimpanan bahan makanan tidak sesuai dengan Permenkes 942/2003 yang dapat menyebabkan gangguan pencernaan pada santri. Data kesehatan dari Pondok Pesantren Al-Ihsan tahun 2017 ada gejala penyakit saluran pencernaan makanan seperti sakit perut 50 santri per 6 bulam , muntah 20 santri per 6 bulan, diare 60 santri per 6 bulan, gatal-gatal alergi 110 santri per 6 bulan sering di alami oleh santri yang berada di pondok pesantren Al-Ihsan Man 3 Palembang. Dengan demikian rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “bagaimana higiene personal pengolahan makanan di Pondok Pesantren Modern Al-Ihsan Man 3 Palembang?”

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Menganalisis higiene personal pengolahan makanan di pondok pesantren modern Al-Ihsan Man 3 Palembang tahun.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Menganalisis personal higiene pejamah makanan di Pondok Pesantren Modern Al-Ihsan Man 3 Palembang
2. Menganalisis penerimaan bahan makanan di Pondok Pesantren Modern Al-Ihsan Man 3 Palembang
3. Menganalisis Penyimpanan bahan makananan di Pondok Pesantren Modern Al-Ihsan Man 3 Palembang

4. Menganalisis pengolahan makanan di Pondok Pesantren Modern Al-Ihsan Man 3 Palembang
5. Menganalisis penyajian makanan di Pondok Pesantren Modern Al-Ihsan Man 3 Palembang
6. Menganalisis keberadaan bakteri e-coli pada makanan di Pondok Pesantren Modern Al-Ihsan Man 3 Palembang

1.4 Manfaat Penelitian

1. Sebagai bahan masukan bagi Dinas Kesehatan dalam upaya pencegahan, pengurangan dan penanggulangan keracunan makanan dan minuman pada anak sekolah.
2. Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan masukan bagi pemilik dan pekerja di pondok pesantren untuk mempertahankan serta meningkatkan higiene sanitasi pengolahan makanan.
3. Sebagai bahan masukan bagi pihak pemerintah khususnya sektor kesehatan dan sektor pendidikan agar mengadakan pembinaan dan pengawasan terhadap makanan yang dikonsumsi anak sekolah secara rutin.
4. Bagi peneliti dapat menambah pengetahuan dan pengalaman dalam kegiatan penelitian ini. Serta sebagai informasi dan bahan referensi bagi penelitian selanjutnya, khususnya pada bidang ilmu kesehatan lingkungan.

1.5 Ruang Lingkup

1.5.1 Lingkup Lokasi

Penelitian ini dilaksanakan pada Pondok Pesantren Modern Al-Ihsan Man 3 Palembang.

1.5.2 Lingkup Materi

Penelitian ini membahas tentang perilaku pejamah makanan terhadap higiene sanitasi makanan di pondok pesantren Al-Ihsan Man 3 Palembang

1.5.3 Lingkup Waktu

Penelitian ini dilakukan pada bulan April 2018- Juni 2018.

DAFTAR PUSTAKA

- Anwar, 1997. Sanitasi Makanan Dan Minuman Pada Institusi Pendidikan Tenaga Sanitasi, Pusat Pendidikan Tenaga Sanitasi, Pusat Pendidikan Tenaga Kesehatan Depkes RI. Jakarta.
- Arisman. 2000. Identifikasi Perilaku Penjamah Makanan yang Berisiko Sebagai Sumber Keracunan Makanan, Laporan Hasil Penelitian Lembaga Penelitian Universitas Sriwijaya. Palembang.
- Arisman, 2009, Buku Ajar Ilmu Gizi: Gizi dalam Daur Kehidupan, Jakarta: EGC.
- Azwar A, 1995. Pengantar Ilmu Kesehatan Lingkungan, PT. Mutiara sumber Widya, Jakarta
- Bloom, Benjamin S., etc. 1956. *Taxonomy of Educational Objectives : The Classification of Educational Goals, Handbook I Cognitive Domain*. New York : Longmans, Green and Co.
- BPOM RI. 2013. Laporan Tahunan 2013 Badan Pengawas Obat dan Makanan RI. Jakarta: Badan POM RI.
- Budiyono dkk. 2008. Tingkat Pengetahuan dan Praktik Penjamah Makanan Tentang Hygiene dan Sanitasi Makanan Pada Warung Makan di Tembalang Kota Semarang Tahun 2008 Jurnal Promosi Kesehatan Indonesia Vol.4/No./Januari 2009. Departemen Kesehatan Lingkungan Fakultas Kesehatan Masyarakat UNDIP, Semarang.
- Budi Hartono dan Dewi Susanna, 2003. Pemantauan Kualitas Makanan Ketoprak dan Gado-Gado di Lingkungan Kampus UI Depok, Melalui Pemeriksaan Bakteriologis. MAKARA, Seri Kesehatan, Volume 7, Nomor 1, Juni 2003, hlm.21-29.
- Cahyadi. W. (2009). Analisis & Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Edisi Kedua. Jakarta: Bumi Aksara. Halaman 134
- Cahyaningsih, dkk. 2009. Hubungan Hygiene Sanitasi dan Perilaku Penjamah Makanan Dengan Kualitas Bakteriologis Peralatan Pralatan Makanan

dengan kualitas Bakteriologis Peralatan Makan di Warung Makan. *Jurnal Berita Kedokteran Masyarakat* Vol. 25, No. 4, Desember 2009.

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

Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2003. Keputusan Menteri Kesehatan RI nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan.

Depkes RI, 1994. *Himpunan Peraturan Perundang-undangan Bidang Pendidikan Kesehatan*. Jakarta.

Departemen Kesehatan R.I. (2005). *Rencana Strategi Departemen Kesehatan*. Jakarta: Depkes RI

Depkes RI, 1994. *Himpunan Peraturan Perundang-undangan Bidang Pendidikan Kesehatan*. Jakarta.

Depkes RI, 2011. *Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 1096/Menkes/PER/VI/2011 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan, Jakarta*

Depkes RI, 1992. *Undang-Undang Kesehatan No 23 Tahun 1992. Tentang Kesehatan*. Jakarta.

Departemen Kesehatan RI, 2007. *Pedoman Strategi KIE Keluarga Sadar Gizi (KADARZI)*. Direktorat Jenderal Bina Kesehatan Masyarakat, Direktorat Bina Gizi Masyarakat.

Direktorat Jenderal PPM dan PL. 2000. *Prinsip Hygiene dan Sanitasi Makanan*. Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.

Kepmenkes RI No. 1098/Menkes/SK/VII/2003. *Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah*.

Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/MENKES/SK/VII. 2003. *Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan*. Jakarta . Diakses tanggal 15 Januari 2018.

Kusmayadi, 2008. *Cara Memilih dan Mengolah Makanan Untuk Perbaikan Gizi Masyarakat*. [Http://database.deptan.go.id](http://database.deptan.go.id). Diakses tanggal 15 Januari 2018.

- Marriott, Norman G. 1997. *Essentials Of Food Sanitation*. Chapman & Hall, International Thomson Publishing. United States Of America.
- Moehji, Sjahmien. 2009. Ilmu Gizi 2; Penanggulangan Gizi Buruk (edisi 2). PT Bhratara Niaga Media, Jakarta.
- Mubarak, W.I.,Chayatin N, (2008). Ilmu Kesehatan Masyarakat. Jakarta: Salemba Medika.
- Mulia, Ricky.M. 2005. Pengantar Kesehatan Lingkungan. Edisi pertama, Yogyakarta: Penerbit Graha Ilmu.
- Moehyi, S. 1992. Penyelenggaraan Makanan Institusi Dan Jasa Boga. Jakarta : BhatarasMakan dan Restoran.DepkesRI, Jakarta
- Nuraida, et al. 2009. Menuju Kantin Sehat di Sekolah. Bogor: Bogor Seafast Center.
- Notoatmodjo, S.2015. Metodologi Penelitian Kesehatan (edisi 3).PT.Rineka Cipta, Jakarta.
- Notoadmojo, Soekidjo. 2003. Ilmu Kesehatan Masyarakat Prinsip-Prinsip Dasar. Jakarta: Rineka Cipta.
- Purnawijayanti, Hiasinta A. 2001. Sanitasi, Higiene, dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan. Yogyakarta : Kanisius.
- Purnawijayanti, Hiasinta A, 2006. Sanitasi, Higiene, dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan (edisi 6). Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 329/Menkes/Per/XII/1976, tentang Produksi dan Peredaran Makanan.
- Prabu. 2008. Higiene dan Sanitasi Makanan. <http://gmpg.org>. Jakarta. Diakses tanggal 15 Januari 2018.
- Republik Indonesia, Undang-Undang tentang Pengelolaan Lingkungan Hidup, UU No. 23 Tahun 1997.

- Rina, Ananta. 2008. Sistem Manajemen Mutu Dan Keamanan Pangan Pada Perusahaan Jasa Boga, Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional, Vol. 2, No. 6, Juni, pp 263-272.
- Sethi, Mohini. 2004. *Institutional Food Management*. New Age International Publishers. University Of Delhi, India.
- Soemirat, J, 2009, Kesehatan Lingkungan, Cetakan Kedelapan, Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Satori, Aan Komariah. 2010. Metodologi Penelitian Kualitatif (edisi 2). Penerbit Alfabeta, Bandung.
- Oginawati, K. 2008. Sanitasi Makanan dan Minuman. Penerbit Institut Teknologi Bandung Press. Bandung.
- Wahyuni, Sri.2005.Pengetahuan Sikap dan Tindakan Penjaja Makanan Tentang Hiegene Sanitasi Penjamah, Peralatan,Pengangkutan dan Penyajian Makanan Jajanan Dalam Kereta Api PT.Kereta Api Indonesia Meda Rute Medan-Kisaran Tahun 2005. Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Who. 2005. Penyakit Bawaan Makanan: Fokus Pendidikan Kesehatan. Jakarta: EGC.

LEMBAR OBSERVASI
Analisis Higiene Personal Pengolahan Makanan