



SKRIPSI



UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PROF. DR. HAMKA

**HIGIENE DAN SANITASI PENYELENGGARAAN MAKANAN
DI PESANTREN YATIM ASSA'ADAH JAKARTA SELATAN
TAHUN 2017**

**OLEH:
GAZELLA DWIGA GANDINI
1305015054**

**FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN
PROGRAM STUDI KESEHATAN MASYARAKAT
JAKARTA
2017**

SKRIPSI



UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PROF. DR. HAMKA

**HIGIENE DAN SANITASI PENYELENGGARAAN MAKANAN
DI PESANTREN YATIM ASSA'ADAH JAKARTA SELATAN
TAHUN 2017**

**Diajukan sebagai Salah Satu Syarat untuk
Memperoleh Gelar Sarjana Kesehatan Masyarakat**

**OLEH:
GAZELLA DWIGA GANDINI
1305015054**

**FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN
PROGRAM STUDI KESEHATAN MASYARAKAT
JAKARTA
2017**

PERNYATAAN

Saya menyatakan dengan sesungguhnya bahwa Skripsi dengan judul:

**“Higiene dan Sanitasi Penyelenggaraan Makanan di Pesantren Yatim
Assa’adah Jakarta Selatan Tahun 2017”**

merupakan hasil karya sendiri dan sepanjang pengetahuan dan keyakinan saya bukan plagiat dari karya ilmiah yang telah dipublikasikan sebelumnya atau ditulis orang lain. Semua sumber, baik yang dikutip maupun dirujuk telah saya tulis dengan benar sesuai dengan pedoman dan tata cara pengutipan yang berlaku. Apabila ternyata di kemudian hari Skripsi ini, baik sebagian maupun keseluruhan merupakan hasil plagiat atau penjiplakan terhadap karya orang lain, maka saya bersedia mempertanggungjawabkan sekaligus menerima sanksi berdasarkan perundang-undangan dan aturan yang berlaku di Universitas Muhammadiyah Prof. Dr. Hamka.



Jakarta, Desember 2017



Gazella Dwiga Gandini

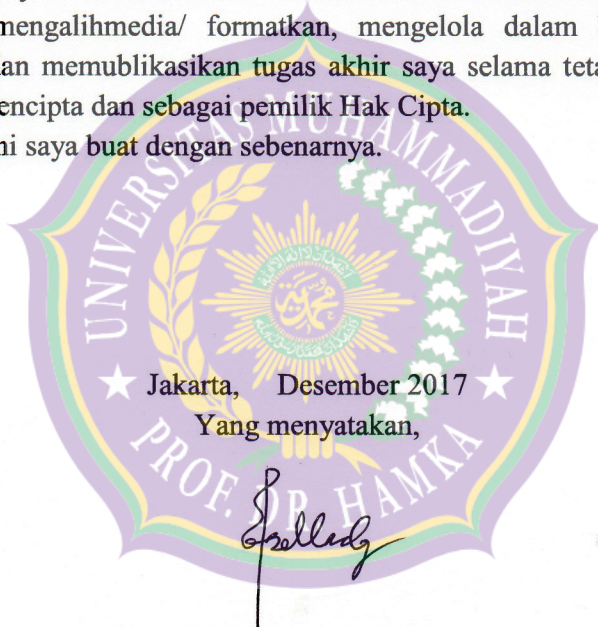
NIM: 1305015054

PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR

Saya, yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Gazella Dwiga Gandini
NIM : 1305015054
Program Studi : Kesehatan Masyarakat
Fakultas : Fakultas Ilmu-ilmu Kesehatan
Jenis Karya : Skripsi

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Muhammadiyah Prof. Dr. Hamka **Hak Bebas Royalti Noneksklusif (Non-exclusive Royalty-Free Right)** atas skripsi saya yang berjudul **“Higiene dan Sanitasi Penyelenggaraan Makanan di Pesantren Yatim Assa’adah Jakarta Selatan Tahun 2017”** beserta perangkat yang ada. Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Universitas Muhammadiyah Prof. Dr. Hamka berhak menyimpan, mengalihmedia/ formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (database), merawat, dan memublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/ pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta. Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.



Jakarta, Desember 2017

Yang menyatakan,

Gazella Dwiga Gandini

PERSETUJUAN SKRIPSI

Nama : Gazella Dwiga Gandini
NIM : 1305015054
Program Studi : Kesehatan Masyarakat
Judul Skripsi : Higiene dan Sanitasi Penyelenggaraan Makanan di Pesantren
Yatim Assa'adah Jakarta Selatan Tahun 2017

Skripsi dari mahasiswa tersebut di atas telah diperiksa dan telah disidangkan di hadapan Tim Penguji Sidang Skripsi Program Studi Kesehatan Masyarakat, Fakultas Ilmu-ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Prof. Dr. Hamka.



Pembimbing I

(Ony Linda, SKM., M.Kes)

Pembimbing II

(Nur Asiah, SKM., M.Kes)


PERSETUJUAN TIM PENGUJI


Nama : Gazella Dwiga Gandini
NIM : 1305015054
Program Studi : Kesehatan Masyarakat
Judul Skripsi : Higiene dan Sanitasi Penyelenggaraan Makanan di
Pesantren Yatim Assa'adah Jakarta Selatan Tahun 2017

Skripsi dari mahasiswa tersebut di atas telah berhasil dipertahankan di hadapan tim penguji dan diterima sebagai salah satu syarat untuk memperoleh Gelar Sarjana Kesehatan Masyarakat pada Program Studi Kesehatan Masyarakat, Fakultas Ilmu-ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Prof. Dr. Hamka.

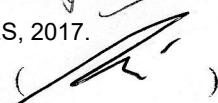


TIM PENGUJI

Pembimbing I : Ony Linda, SKM., M.Kes ()

Penguji I : Nanny Harmani, SKM., M.Kes ()

Higine dan sanitasi..., Gazella Dwiga Gandini, FIKES, 2017.

Penguji II : Mouhamad Bigwanto, SKM., MPH ()

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Data Pribadi

Nama : Gazella Dwiga Gandini
Tempat, Tanggal Lahir : Jakarta, 16 Mei 1995
Agama : Islam
Jenis Kelamin : Perempuan
Alamat : Pondok Makmur Jl. Subur III Blok
C3 No. 5 RT 004/ 004, Gebang
Raya, Periuk, Tangerang
No. Telp/ HP : 089627442364
Email : gazelladwiga@gmail.com




Pendidikan Formal

1. 2001-2007 : SD Tunas Bangsa
2. 2007-2010 : SMP Negeri 285 Jakarta
3. 2010-2013 : SMA Darul Ma'arif
4. 2013-2017 : Universitas Muhammadiyah Prof. Dr. Hamka

*“Wahai orang-orang yang beriman!
Apabila dikatakan kepadamu,
“berilah kelapangan di dalam majelis-majelis,”
Maka lapangkanlah,
Niscaya Allah akan memberi kelapangan untukmu.
Dan apabila dikatakan,
“berdirilah kamu,”
Maka berdirilah,
Niscaya Allah akan mengangkat (derajat)
orang-orang yang beriman di antaramu
dan orang-orang yang diberi ilmu beberapa derajat.
Dan Allah Maha Teliti terhadap apa yang kamu kerjakan.”
(QS. Al-Mujadalah [58]: 11)*

“Barangsiapa berjalan pada jalannya, sampailah ia.”



*Alhamdulillah
Rasa bahagia akan salah satu hadiah terindah
Ucapan syukur tiada henti untuk Allah SWT
Yang selalu memberikan rahmat, karunia, perlindungan dan kasih sayang-Nya
Tak lupa shalawat serta salam selalu tucurahkan
Kepada Nabi Muhammad SAW dan para sahabatnya
Karya sederhanaku ini ku persembahkan
★ Untuk mamah yang senantiasa tulus dan rela
Menyemangati dan memberikan segala yang ia dapat berikan serta lakukan
Untuk papah yang telah mengajari bagaimana
Membentuk benteng dalam hidup
Sehingga aku kuat bertahan hingga saat ini
Dan untuk keluarga yang lainnya serta para sahabat
Yang turut mengawasi petualangan hidup dan menyemangati ku
Semoga karya mungil ini menjadi
Salah satu gerbang ...
Dalam pencapaianku yang selanjutnya
Dan kalian senantiasa menjadi saksi dalam setiap pencapaian tersebut
InsyaaAllah ...*

*“Dan masa (kejayaan dan kehancuran) itu,
Kami pergilirkan di antara manusia (agar mereka mendapat pelajaran) ...”
(QS. Ali ‘Imran [3]: 140)*

KATA PENGANTAR

Puji syukur Alhamdulillah penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT atas berkah, rahmat, dan karunia-Nya, tak lupa juga shalawat serta salam selalu tercurahkan kepada Rasulullah SAW, keluarga, para sahabat dan umat yang mengikuti ajarannya, sehingga skripsi yang berjudul “*Higiene dan Sanitasi Penyelenggaraan Makanan di Pesantren Yatim Assa’adah Jakarta Selatan Tahun 2017*” dapat terselesaikan.

Penyusunan skripsi ini dimaksudkan untuk memperoleh gelar Sarjana Kesehatan Masyarakat. Dalam penyusunannya juga tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak, dengan rendah hati penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Ony Linda, M.Kes selaku Dekan FIKes Universitas Muhammadiyah Prof. Dr. Hamka dan sebagai dosen pembimbing I yang dengan sabar telah memberikan bimbingan, arahan, serta motivasi kepada penulis.
2. Ibu Nur Asiah, M.Kes selaku dosen pengajar dan dosen pembimbing II yang dengan sabar telah memberikan bimbingan, arahan, serta motivasi kepada penulis.
3. Seluruh dosen Program Studi Kesehatan Masyarakat Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Prof. Dr. Hamka atas bimbingan dan arahan selama perkuliahan.
4. Pimpinan dari Pesantren Yatim Assa’adah yang telah memberikan izin untuk melakukan penelitian.
5. Seluruh guru dan santri Pesantren Yatim Assa’adah yang telah memberikan pengetahuan, pengalaman, serta motivasi bagi penulis.
6. Mamah yang selama ini menjadi motivator terbesar dan tiada hentinya mendo’akanku.
7. Keluarga serta para sahabat, terima kasih atas support kalian hingga saat ini.
8. Dan seluruh teman-teman FIKes Universitas Muhammadiyah Prof. Dr. Hamka khususnya Program Studi Kesehatan Masyarakat angkatan 2013 dan peminatan Kesehatan Lingkungan angkatan 2013.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan skripsi ini masih banyak kekurangan sehingga penulis mengharapkan saran dan kritik yang membangun demi kesempurnaan skripsi ini.

Jakarta, Desember 2017

Penulis



**UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PROF. DR. HAMKA
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN
PROGRAM SARJANA KESEHATAN MASYARAKAT
PEMINATAN KESEHATAN LINGKUNGAN**

Skripsi, Desember 2017
Gazella Dwiga Gandini

**Higiene dan Sanitasi Penyelenggaraan Makanan di Pesantren Yatim
Assa'adah Jakarta Selatan Tahun 2017
xvii + 97 halaman + 22 tabel + 10 gambar + 10 lampiran**

ABSTRAK

Higiene sanitasi makanan merupakan upaya mengendalikan kejadian keracunan atau gangguan akibat makanan sehingga makanan yang akan dikonsumsi lebih terjamin keamanannya, guna mewujudkan cita-cita membentuk generasi penerus bangsa yang sehat dan cerdas, perlu diperhatikan perbaikan gizinya sejak dini. Pesantren dituntut untuk menyediakan sajian makanan dalam jumlah banyak untuk para santri dan gurunya. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui gambaran higiene dan sanitasi penyelenggaraan makanan di Pesantren Yatim Assa'adah.

Jenis penelitian ini adalah kualitatif, pengumpulan data dilakukan dengan observasi dan wawancara terstruktur. Penelitian dilakukan di Pesantren Yatim Assa'adah Jakarta Selatan pada bulan Oktober hingga November 2017.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa higiene sanitasi penyelenggaraan makanan di Pesantren Yatim Assa'adah tidak memenuhi persyaratan sesuai dengan PERMENKES No. 1096/2011.

Dari kesimpulan akhir tersebut, masih terdapat hambatan yang ditemukan seperti lemari terbuka untuk menyimpan peralatan, kurangnya penyediaan sabun pembersih, pesantren tidak menyediakan APD untuk penjamah makanan, aliran air dapur sering mati karena terhubung dengan saluran air asrama, porsi makanan yang kurang mencukupi untuk jumlah santri dan guru, kurang layaknya penyajian nasi saat sarapan, serta kurangnya disiplin santri dalam penggunaan maupun penyimpanan peralatan dan menjaga kebersihan dengan membuang sampah dengan benar. Sehingga pesantren perlu menyiapkan anggaran untuk penyediaan APD, mengatur ulang jadwal memasak, menyediakan sabun khusus cuci tangan, melakukan monitoring proses penyelenggaraan makanan, dan menghimbau serta memberikan arahan untuk keluarga besar pesantren agar meningkatkan kedisiplinan.

Daftar Bacaan: 37 bacaan (2001 - 2016)

Kata Kunci: higiene dan sanitasi makanan, penyelenggaraan makanan di pesantren

**UNIVERSITY OF MUHAMMADIYAH PFOF. DR. HAMKA
FACULTY OF HEALTH SCIENCES
PUBLIC HEALTH STUDY PROGRAM
ENVIRONMENTAL HEALTH**

Script, December 2017
Gazella Dwiga Gandini

**“Hygiene and Sanitation of Organizing Food in Orphan Boarding School of Assa’adah South Jakarta on 2017”
xvii + 97 pages + 22 tables + 10 images + 10 attachments**

ABSTRACT

Food hygiene sanitation is an effort to control the incidence of food poisoning or disturbance so the food will be consumed is more secure, in order to realize the ideals of forming the next generation of healthy and intelligent nation, need to pay attention in nutrition improvement early. Boarding school is required to provide a large amount of food for the students and the teachers. The purpose of this research is to know the description of hygiene and sanitation food in Orphan Boarding School of Assa’adah.

This type of research is qualitative, data collection is through by observation and structured interview. The research was conducted at Orphan Boarding School of Assa’adah South Jakarta from October to November 2017.

The results showed that the hygiene and food sanitation in the Orphan Boarding School of Assa’adah did not meet the requirements in accordance with PERMENKES Number 1096/2011.

From the final conclusion, there are still found obstacles such as open cabinets for storing equipment, lack of provision of cleansing soap, boarding school not providing PPE for food handlers, the kitchen water flow often dies because it is connected to dormitory drains, insufficient portion of food for the number of students and teachers, less like serving of rice at breakfast, as well as lack of discipline students in the use and storage of equipment and maintain cleanliness by disposing of waste properly. So, Assa’adah needs to prepare budget for the provision of PPE, rearrange cooking schedule, complete facilities such as special hand washing soap, monitor the process of organizing food, appealed and give direction for big family of boarding school to improve discipline.

Literature: 37 readings (2001 - 2016)

Keywords: hygiene and food sanitation, organizing food in boarding school

DAFTAR ISI

	Hal
LEMBAR COVER	i
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN	iii
HALAMAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	iv
HALAMAN PENGESAHAN PEMBIMBING	v
HALAMAN PENGESAHAN TIM PENGUJI	vi
RIWAYAT HIDUP	vii
HALAMAN PERSEMBAHAN	viii
KATA PENGANTAR	ix
ABSTRAK	xi
ABSTRACT	xii
DAFTAR ISI	xiii
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR GAMBAR	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	5
D. Manfaat Penelitian	6
E. Ruang Lingkup	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Penyelenggaraan Makanan	7
B. Penggolongan Jasaboga	7
C. Higiene Sanitasi Makanan	8
D. Prinsip Higiene Sanitasi Makanan	9
E. Persyaratan Teknis Higiene dan Sanitasi	16
BAB III KERANGKA TEORI, KERANGKA PIKIR, DEFINISI	
ISTILAH	
A. Kerangka Teori	22
B. Kerangka Pikir	23
C. Definisi Istilah	25
BAB IV METODE PENELITIAN	
A. Desain Penelitian	30
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	30
C. Informan Penelitian	30
D. Teknik Pengumpulan Data	31
E. Metode Pengolahan Data	32
F. Metode Analisis Data	33
BAB V HASIL	
A. Gambaran Umum Pesantren Yatim Assa'adah	35
B. Karakteristik Informan	36
C. Pertanyaan Umum	36
D. Persyaratan Konstruksi Bangunan	38
E. Sanitasi Peralatan	43

F. Perilaku Penjamah Makanan	51
G. Fasilitas Sanitasi	54
H. Prinsip Higiene Sanitasi Makanan	65
BAB VI PEMBAHASAN	
A. Keterbatasan Penelitian	81
B. Persyaratan Konstruksi Bangunan	81
C. Sanitasi Peralatan	85
D. Perilaku Penjamah Makanan	86
E. Fasilitas Sanitasi	87
F. Prinsip Higiene Sanitasi Makanan	90
BAB VII SIMPULAN DAN SARAN	
A.Simpulan	96
B.Saran	96
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	



DAFTAR TABEL

No. Tabel		Hal
Tabel 2.1	Suhu Penyimpanan Untuk Bahan Makanan Mentah	10
Tabel 2.2	Suhu Penyimpanan Untuk Makanan Jadi/ Masak	13
Tabel 3.1	Definisi Istilah Higiene dan Sanitasi Penyelenggaraan Makanan di Pesantren Yatim Assa'adah Jakarta Selatan	25
Tabel 4.1	Daftar Informan Penelitian	31
Tabel 5.1	Karakteristik Informan	36
Tabel 5.2	Hasil Observasi Variabel Lokasi Bangunan	38
Tabel 5.3	Hasil Observasi Variabel Langit-langit	40
Tabel 5.4	Hasil Observasi Variabel Pintu dan Jendela	41
Tabel 5.5a	Hasil Observasi Variabel Pencahayaan	41
Tabel 5.5b	Hasil Pengukuran Pencahayaan Dapur	41
Tabel 5.6	Hasil Observasi Variabel Ventilasi	42
Tabel 5.7	Hasil Observasi Variabel Ruang Pengolahan Makanan	42
Tabel 5.8	Hasil Observasi Variabel Sanitasi Peralatan	43
Tabel 5.9	Hasil Observasi Variabel Perilaku Penjamah Makanan	51
Tabel 5.10	Hasil Observasi Variabel Tempat Cuci Tangan	54
Tabel 5.11	Hasil Observasi Variabel Air Bersih	58
Tabel 5.12	Hasil Observasi Variabel Jamban dan Peturasan	60
Tabel 5.13	Hasil Observasi Variabel Kamar Mandi	60
Tabel 5.14	Hasil Observasi Variabel Tempat Sampah	61
Tabel 5.15	Hasil Observasi Penyimpanan Bahan Makanan	67
Tabel 5.17	Hasil Observasi Pengangkutan Makanan	76
Tabel 5.18	Hasil Observasi Penyajian Makanan	76



DAFTAR GAMBAR

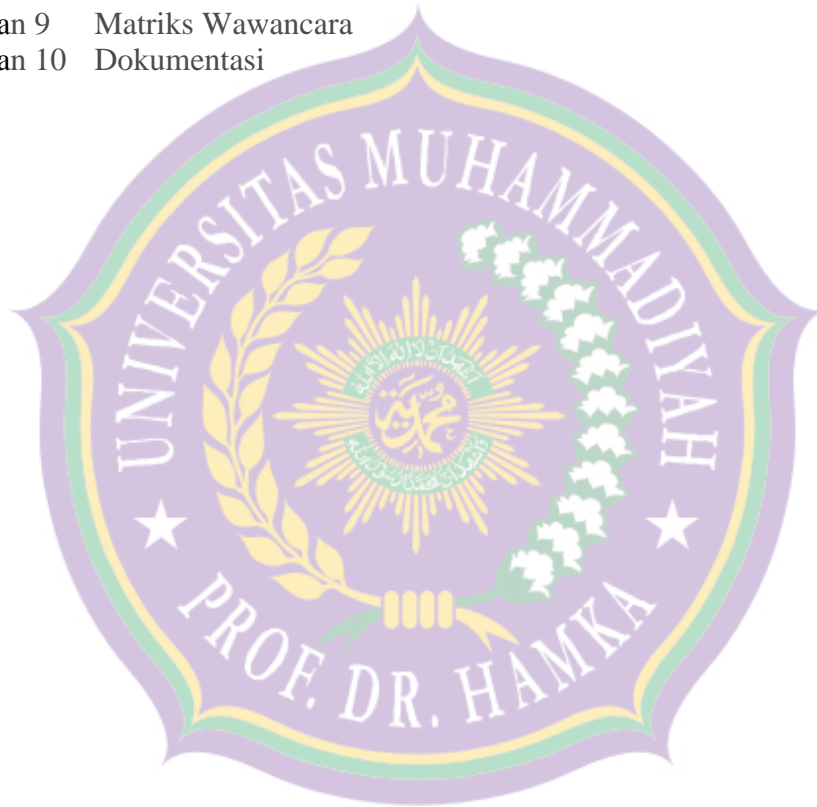
No. Gambar	Hal
Gambar 3.1 Kerangka Teori	23
Gambar 3.2 Kerangka Pikir	24
Gambar 5.1 Kondisi Fisik Lokasi Bangunan Dapur Pesantren Yatim Assa'adah Tahun 2017	40
Gambar 5.2 Kondisi Fisik Ruang Pengolahan Makanan/ Dapur Pesantren Yatim Assa'adah Tahun 2017	43
Gambar 5.3 Kondisi Sanitasi Peralatan Masak di Pesantren Yatim Assa'adah Tahun 2017	46
Gambar 5.4 Penjamah Makanan Tidak Menggunakan Alat Pelindung Diri	52
Gambar 5.5 Kondisi Tempat Cuci Tangan Sekaligus Tempat Cuci Peralatan Pesantren Yatim Assa'adah Tahun 2017	56
Gambar 5.6 Kondisi Kamar Mandi di Lantai Dasar Pesantren Yatim Assa'adah Tahun 2017	61
Gambar 5.7 Kondisi Tempat Sampah di Depan Dapur Pesantren Yatim Assa'adah Tahun 2017	62
Gambar 5.8 Penyimpanan Bahan Makanan di Pesantren Yatim Assa'adah Tahun 2017	69



DAFTAR LAMPIRAN

No. Lampiran

- Lampiran 1 Surat Izin Penelitian
- Lampiran 2 Surat Keterangan Izin Penelitian
- Lampiran 3 Lembar Observasi
- Lampiran 4 Lembar Persetujuan Wawancara
- Lampiran 5 Pedoman Wawancara Bagian Pembelanjaan
- Lampiran 6 Pedoman Wawancara Pengolah Makanan
- Lampiran 7 Pedoman Wawancara Penyaji Makanan
- Lampiran 8 Pedoman Wawancara Guru dan Santri
- Lampiran 9 Matriks Wawancara
- Lampiran 10 Dokumentasi



BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kualitas sumber daya manusia di suatu Negara dapat mendukung pembangunan nasional. Garis-garis Besar Haluan Negara (GBHN) telah menetapkan bahwa tujuan pembangunan nasional mengarah kepada peningkatan kualitas sumber daya manusia (Supariasa dkk, 2002). Untuk meningkatkan kualitas sumber daya manusia, perlu melakukan upaya yang menunjang, misalnya, dengan mengadakan *training* untuk mengasah kemampuan yang dimiliki, perbaikan gizi dari segi kesehatan, dan beberapa hal lainnya yang berkaitan. Menurut Notoatmodjo (2009), kualitas sumber daya manusia sebuah bangsa ditentukan oleh 3 faktor utama, yakni: pendidikan, kesehatan, dan ekonomi. Faktor kesehatan merupakan hal penting dan perlu mendapatkan perhatian lebih karena tanpa kesehatan, seseorang tidak dapat melakukan aktivitas lainnya. Jika kesehatan seseorang kurang optimal, dapat dilakukan perbaikan gizi sedini mungkin sehingga hasilnya dapat terlihat dan dirasakan ketika memasuki fase usia remaja, dewasa, hingga usia lanjut berupa pencapaian gizi yang optimum. Notoatmodjo (2011) menjelaskan bahwa dalam kondisi demikian tubuh terbebas dari penyakit dan mempunyai daya tahan yang setinggi-tingginya. Masyarakat dapat menerapkan pola makan sehari-hari yang sehat dan bergizi guna mencapai gizi yang optimum. Pola makan sehari-hari merupakan pola makan seseorang yang berhubungan dengan kebiasaan sehari-hari (Adriani dan Wijatmadi, 2012). Penerapan pola makan sehat ini dapat dimulai dari unit masyarakat terkecil yaitu keluarga, dengan mengatur jumlah dan jenis makanan yang akan dikonsumsi. Selain itu, pola makan sehat juga dapat menghindari keracunan akibat makanan yang mungkin terjadi di kalangan masyarakat.

Makanan dapat menyebabkan keracunan makanan (*food intoxication*) yang disebabkan oleh makanan yang mengandung toksin, makanan dari tumbuhan dan hewan yang mengandung racun, makanan yang tercemar bahan kimia berbahaya, selain juga infeksi karena makanan yang mengandung mikroorganisme patogen (*food infection*) (Sartono, 2012). Keracunan akibat

makanan juga bisa disebabkan dari proses pengolahan makanan yang tidak memiliki standar higiene sanitasi makanan, sehingga bakteri dapat dengan mudah mengontaminasi. Selain proses pengolahan makanan, proses penyimpanan, distribusi, hingga penyajian makanan yang biasa disebut dengan penyelenggaraan makanan juga meningkatkan resiko tercemarnya makanan. Proses penyelenggaraan makanan tidak semata-mata menjadi penyebab utama dari keracunan makanan ataupun *food borne disease*, ada beberapa faktor lain yang dapat meningkatkan resiko makanan terkontaminasi. Faktor-faktor tersebut adalah industrialisasi, urbanisasi, perubahan gaya hidup, populasi yang padat, perdagangan bebas, higiene lingkungan yang buruk, kemiskinan, dan ketiadaan fasilitas menyiapkan makanan (Arisman, 2009). Kejadian keracunan pangan yang terjadi di Indonesia sudah mengalami penurunan sejak tahun 2012, hal ini tercatat di dalam Peraturan Kepala BPOM RI Nomor 25 Tahun 2015 tentang Pedoman Penyelenggaraan Bulan Keamanan Pangan Nasional. Jumlah kasus keracunan pangan di Indonesia pada tahun 2010 sebanyak 115 kejadian, kemudian meningkat menjadi 163 kasus pada tahun 2011, dan tahun 2012 sudah mengalami penurunan yaitu menjadi 128 kasus, tahun 2013 terjadi 84 kasus, dan pada tahun 2014 terjadi 47 kasus keracunan pangan.

Walaupun jumlah KLB keracunan pangan yang dihimpun BPOM mengalami penurunan, tidak berarti bahwa keamanan pangan tidak termasuk prioritas masyarakat. Masyarakat perlu memperhatikan keamanan pangan yang akan dikonsumsi, lebih teliti dalam memilih bahan mentah yang akan digunakan, memahami bagaimana proses penyimpanan bahan makanan dan makanan matang, pengolahan makanan hingga proses penyajian makanan yang sesuai standar. Isma'il (2012) menjelaskan bahwa lebih dari 90% masalah kesehatan terkait dengan makanan. Faktor penentu mutu makanan adalah keanekaragaman jenis pangan, keseimbangan gizi, dan keamanan pangan. Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942 Tahun 2003 tentang Pedoman Persyaratan Higiene dan Sanitasi Makanan Jajanan tertulis bahwa masyarakat perlu dilindungi dari makanan dan minuman yang tidak memenuhi persyaratan kesehatan agar tidak membahayakan kesehatannya. Berdasarkan pernyataan tersebut, masalah higiene sanitasi

makanan sangatlah penting terutama di tempat-tempat yang mengadakan pelayanan pemberian makanan atau penyelenggaraan makanan dalam jumlah banyak, seperti yang dilakukan oleh beberapa penyelenggara makanan seperti jasaboga, hotel, restoran, rumah sakit, asrama haji, angkutan transportasi (seperti kapal laut, pesawat udara, kereta api), dan pondok pesantren. Pesantren memiliki sistem pendidikan yang mengharuskan para santri tinggal menetap di asrama, hal ini menuntut pihak pesantren untuk melakukan penyelenggaraan makan sebanyak tiga kali dalam sehari dan kegiatan ini dilakukan setiap hari. Oleh sebab itu, pesantren juga tidak luput dari pelaksanaan higiene sanitasi makanan, tidak menutup kemungkinan proses penyelenggaraan makanannya dapat menyebabkan kejadian keracunan makanan atau penyakit bawaan makanan.

Penyelenggaraan makanan pesantren yang sesuai standar diharapkan dapat memberikan gizi yang baik dan aman bagi para generasi yang sedang menuntut ilmu di pesantren, sehingga kelak tercipta generasi yang sehat dan cerdas. Menurut Saparinto dan Hidayati (2006), setiap orang yang bertanggung jawab dalam penyelenggaraan produksi pangan wajib memenuhi persyaratan sanitasi sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan. Namun, setiap pesantren pastinya memiliki program penyelenggaraan makanan tersendiri yang sudah disesuaikan dengan keadaan dan kemampuan pesantren. Menurut penelitian yang dilakukan oleh Ambarwati, dkk (2014) di Panti Asuhan Al-Rifdah Semarang, diterangkan bahwa panti asuhan melakukan penyelenggaraan makanan dengan menu *seadanya* yang diperoleh dari donatur ataupun dari pasar terdekat. Gambaran penyelenggaraan makanan di pesantren salah satunya dapat dilihat dari penelitian yang dilakukan oleh Purwaningtiyas (2013). Hasil studi tersebut menunjukkan bahwa semua unit penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Al-Qodiri yang berlokasi di Jember ini tidak memiliki siklus menu, tidak memenuhi persyaratan penerimaan bahan makanan, dalam pengolahan makanannya pun tidak menggunakan teknik mengolah yang baik, dan informan belum memenuhi persyaratan teknis higiene sanitasi makanan. Penelitian yang dilakukan oleh Fatmawati, dkk (2013) di Pusat Pendidikan dan Latihan Olahraga Pelajar Jawa Tengah memperoleh hasil yaitu pengetahuan penjamah

makanan sudah cukup baik, tetapi untuk perilakunya masih kurang. Artinya, bahwa sebagian masyarakat yang menjadi penjamah makanan sebenarnya sudah mengetahui hal-hal apa saja yang harus dilakukan ketika mengolah makanan, tetapi masyarakat tidak menerapkannya.

Enam prinsip yang harus diperhatikan saat penyelenggaraan makanan berdasarkan Undang-Undang Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga, higiene sanitasi makanan meliputi pemilihan bahan makanan, penyimpanan, pengolahan, penyimpanan makanan jadi/ masak, pengangkutan, dan penyajian makanan. Selain memperhatikan proses penyelenggaraan makanan, terdapat persyaratan teknis higiene dan sanitasi yaitu kondisi bangunan pengolahan makanan, fasilitas sanitasi, peralatan, dan tenaga penjamah makanan. Berdasarkan observasi awal, Pesantren Yatim Assa'adah memiliki 3 orang penanggungjawab penyajian makanan dan 2 orang pengolah makanan yang wajib menyediakan makan untuk 200 santri beserta guru-gurunya. Penjamah makanan bukan merupakan ahli yang mengetahui higiene sanitasi secara menyeluruh, penyimpanan alat memasak atau wadah untuk penyajian makanan dan penyimpanan bahan makanan masih memiliki ruang yang terbatas sehingga dapat meningkatkan resiko terjadinya kontaminasi pada makanan, ditemukan indikasi bahwa masih ada penggunaan bahan makanan yang kadaluarsa, dan belum pernah dilakukan penelitian sebelumnya di Pesantren Yatim Assa'adah ini.

Berdasarkan uraian di atas, maka perlu dilakukan penelitian tentang higiene dan sanitasi dalam penyelenggaraan makanan yang dilaksanakan di Pesantren Yatim Assa'adah tahun 2017.

B. Rumusan Masalah

Higiene sanitasi penyelenggaraan makanan merupakan kunci utama sebagai tahap awal menciptakan manusia dengan kualitas baik. Penyelenggaraan makanan di Pesantren Yatim Assa'adah dilakukan oleh penjamah makanan yang bukan ahli atau seseorang yang belum memahami makna penting dari prinsip higiene sanitasi makanan, terdapat indikasi penggunaan bahan makanan yang kadaluarsa, fasilitas sanitasi yang tidak mendukung, dan penempatan peralatan masih tidak mengikuti standar. Tidak

menutup kemungkinan akan meningkatkan resiko serangan penyakit yang dapat ditularkan melalui makanan atau bahkan keracunan makanan.

Oleh sebab itu, informasi mengenai higiene sanitasi makanan dalam penyelenggaraan makan di pesantren perlu dikaji sesuai dengan Undang-Undang Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga, sebagai langkah awal untuk membenahi sistem penyelenggaraan makanan di pesantren ini. Selain itu, belum pernah dilakukannya penelitian sejenis di Pesantren Yatim Assa'adah Jakarta Selatan.

C. Tujuan Penelitian

Penelitian ini memiliki tujuan yang terdiri dari tujuan umum dan tujuan khusus sebagai berikut:

C.1 Tujuan Umum

Untuk mengetahui gambaran higiene dan sanitasi penyelenggaraan makanan di Pesantren Yatim Assa'adah Jakarta Selatan pada tahun 2017.

C.2 Tujuan Khusus

1. Diketahui gambaran konstruksi bangunan pengolahan makanan (lokasi, langit-langit, pintu dan jendela, pencahayaan, ventilasi, dan ruang pengolahan makanan) Pesantren Yatim Assa'adah tahun 2017.
2. Diketahui gambaran sanitasi peralatan yang digunakan di Pesantren Yatim Assa'adah tahun 2017.
3. Diketahui gambaran perilaku dari penjamah makanan Pesantren Yatim Assa'adah tahun 2017.
4. Diketahui gambaran keadaan dari fasilitas sanitasi seperti tempat cuci tangan, air bersih, jamban dan peturasan, kamar mandi, dan tempat sampah khususnya dalam penyelenggaraan makan yang tersedia di Pesantren Yatim Assa'adah tahun 2017.
5. Diketahui gambaran penerapan enam prinsip higiene sanitasi makanan (pemilihan dan penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan dan pengangkutan makanan jadi, hingga penyajian makanan) di Pesantren Yatim Assa'adah tahun 2017.

D. Manfaat Penelitian

D.1 Bagi Peneliti

Hasil dan informasi dari penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat serta menambah wawasan peneliti lain mengenai higiene sanitasi dalam penyelenggaraan makanan di pesantren sehingga bisa dijadikan referensi tambahan untuk penelitian selanjutnya. Selain itu, dari penelitian ini peneliti dapat mengimplementasikan teori yang sudah didapatkan dari bangku kuliah ke praktik yang nyata.

D.2 Bagi Pondok Pesantren Yatim Assa'adah Jakarta

Hasil dan informasi dari penelitian ini diharapkan dapat dijadikan suatu dasar dan rekomendasi untuk perbaikan dalam meningkatkan penerapan prinsip higiene sanitasi makanan dalam penyelenggaraan makanannya.

D.3 Bagi FIKes UHAMKA

Hasil dari penelitian ini dapat dijadikan referensi tambahan bagi tenaga pendidik serta mahasiswa sehingga pengetahuan bertambah khususnya mengenai higiene sanitasi dalam penyelenggaraan makanan di pesantren.

E. Ruang Lingkup

Ruang lingkup penelitian ini adalah higiene sanitasi dalam proses penyelenggaraan makanan. Penelitian ini dilakukan di Pesantren Yatim Assa'adah yang berlokasi di Jl. H. Said Nomor 29, Radio Dalam, Gandaria Utara, Kebayoran Baru, Jakarta Selatan. Waktu penelitian dilakukan pada bulan Oktober sampai dengan November 2017. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif bersifat deskriptif. Penelitian ini menggunakan data primer dengan melakukan observasi menggunakan lembar *checklist* dan wawancara terstruktur dengan pihak-pihak terkait seperti pimpinan pesantren, dan para penjamah makanan.

DAFTAR PUSTAKA

- Achmadi, Umar Fahmi. 2014. *Kesehatan Masyarakat Teori dan Aplikasi*. Jakarta: Rajawali Pers
- Adriani, Merrryana dan Bambang Wijatmadi. 2012. *Pengantar Gizi Masyarakat*. Jakarta: Kencana
- Alwasilah, A. Chaedar. 2002. *Pokoknya Kualitatif Dasar-Dasar Merancang dan Melakukan Penelitian Kualitatif*. Jakarta: Dunia Pustaka Jaya
- Ambarwati, Dwi Septi, Ali Rosidi, dan Yuliana Noor SU. 2014. Gambaran Mutu Makanan Pada Penderita Autisme Di Panti Asuhan Al-Rifdah Semarang. *Jurnal Gizi Universitas Muhammadiyah Semarang*. Volume 3, Nomor 1
- Andriani, Mewi, Chairil Zaman, dan Tan Malaka. 2010. Analisis Aplikasi Higiene Sanitasi Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Palembang Bari Tahun 2009. *Jurnal Kesehatan Bina Husada*, Volume 6, Nomor 2
- Arisman. 2009. *Keracunan Makanan: Buku Ajar Ilmu Gizi*. Jakarta: EGC
- Augustin, Elfira. 2015. *Gambaran Pengetahuan, Sikap dan Tindakan Higiene Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan di Sekolah Dasar Cipinang Besar Utara Kotamadya Jakarta Timur Tahun 2014*. Skripsi. Jakarta: UIN Syarif Hidayatullah
- BPOM. RI. 2015. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 25 Tahun 2015 Tentang Pedoman Penyelenggaraan Bulan Keamanan Pangan Nasional*. Jakarta: BPOM RI
- Chandra, Budiman. 2006. *Pengantar Kesehatan Lingkungan*. Jakarta: EGC
- Damayanthi, Evy, dkk. 2008. *Aspek Sanitasi dan Higiene di Kantin Asrama Tingkat Persiapan Bersama (TPB) Institut Pertanian Bogor*. *Jurnal Gizi dan Pangan*. Volume 3, No. 1, Maret 2008: 22-29
- Depkes. RI. 2003. *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan*. Jakarta: Depkes RI

- Depkes. RI. 2011. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga*. Jakarta: Depkes RI
- Depkes. RI. 2013. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 78 Tahun 2013 Tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta: Depkes RI
- Endraswara, Suwardi. 2006. *Metode, Teori, Teknik Penelitian Kebudayaan: Ideologi, Epistemologi, dan Aplikasi*. Yogyakarta: Pustaka Widayatama
- Eriteria, Fida. 2012. *Gambaran Penerapan Food Safety Pada Pengolahan Makanan Untuk Kru Pesawat di Aerofood ACS Tahun 2012*. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Departemen Keselamatan dan Kesehatan Kerja. Depok: Universitas Indonesia.
- Fatmawati, Suci, Ali Rosidi, Erma Handarsari. 2013. *Perilaku Higiene Pengolah Makanan Berdasarkan Pengetahuan Tentang Higiene Mengolah Makanan Dalam Penyelenggaraan Makanan di Pusat Pendidikan dan Latihan Olahraga Pelajar Jawa Tengah*. Jurnal Gizi Universitas Muhammadiyah Semarang. Volume 2, No. 2
- Isma'il, Nur Mahmudi. 2012. *One Day No Rice Gerakan Lokal untuk Indonesia*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Irdianty, Eka. 2011. *Studi Deskriptif Sanitasi Dasar di Tempat Pelelangan Ikan Lempasing Teluk Betung Bandar Lampung Tahun 2011*. Skripsi. Depok: Universitas Indonesia
- Kamus Besar Bahasa Indonesia. [Serial Online]. <http://kbbi.web.id/higiene> (8 Mei 2017)
- Manao, Ekaristi Gafia L. 2012. *Higiene Sanitasi Pengelolaan dan Pemeriksaan Kandungan Escherichia coli Dalam Mie Gopak yang Dijual di Pasar Sidikalang Tahun 2012*. Medan: Universitas Sumatera Utara
- Nitami, Mayumi. 2014. *Gambaran Higiene Sanitasi Penyelenggaraan Makanan Berdasarkan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) di "J*

- Ketering” Cimanggis, Depok, Jawa Barat Tahun 2013*. Skripsi. Depok:
Universitas Indonesia
- Notoatmodjo, Soekidjo. 2009. *Pengembangan Sumber Daya Manusia*. Jakarta:
Rineka Cipta
- Notoatmodjo, Soekidjo. 2011. *Kesehatan Masyarakat: Ilmu dan Seni*. Jakarta:
Rineka Cipta
- Nursafitri, Rinjani. 2013. *Analisis Sistem Penyelenggaraan Makanan,
Ketersediaan Energi dan Zat Gizi Serta Daya Terima Menu Asrama
Sekolah Smart Ekselensia Indonesia, Parung, Bogor*. Skripsi. Bogor:
Institut Pertanian Bogor
- Pangesti, Feranita Dwi. 2013. *Penyelenggaraan Makanan, Kecukupan dan Status
Gizi Taruna Akademi Imigrasi, Depok, Jawa Barat*. Skripsi. Bogor: Institut
Pertanian Bogor
- Purnawijayanti, Hiasinta A. 2001. *Sanitasi, Higiene, dan Keselamatan Kerja
Dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius
- Purwaningtyas, Sulistiyo. 2013. *Gambaran Penyelenggaraan Makan di Pondok
Pesantren Al-Qodiri Kabupaten Jember*. Skripsi. Jawa Timur: Universitas
Jember
- Riyadi, Alexander Lucas Slamet. 2016. *Ilmu Kesehatan Masyarakat*. Yogyakarta:
ANDI
- Saparinto, Cahyo dan Diana Hidayati. 2006. *Bahan Tambahan Pangan*.
Yogyakarta: Kanisius
- Saraswati, Devita Agustin. 2016. *Implementasi Sanitasi Sarana Fisik Dapur di
Qahwa The Middle East Restaurant Bandung*. Tugas Akhir. Program Studi
Administrasi Hotel. Jurusan Hospitaliti. Bandung: Sekolah Tinggi
Pariwisata Bandung
- Sartono. 2012. *Racun & Keracunan*. Jakarta: Widya Medika

- Sawong, Karina Septea Asie, dkk. 2016. *Penerapan Higiene Sanitasi Jasa Boga Pada Katering Golongan A2 dan Golongan A3 di Kota Palangkaraya Provinsi Kalimantan Tengah*. Media Gizi Indonesia. Universitas Airlangga. Volume 11, No. 1. Januari-Juni 2016: hlm. 1-10
- Sugiarto, Eko. 2015. *Menyusun Proposal Penelitian Kualitatif: Skripsi dan Tesis*. Yogyakarta: Suaka Media
- Supariasa, I Dewa Nyoman, Bachyar Bakri, Ibnu Fajar. 2002. *Penilaian Status Gizi*. Jakarta: EGC
- Tryascipta, Didik. 2015. *Penyelenggaraan Makanan Pada SMA Negeri Cahaya Madani Banten Boarding School dan Penilaian Menu Makanan Pada Siswa*. Bogor: Institut Pertanian Bogor
- Yaumi, Muhammad dan Muljono Damopolii. 2014. *Action Research: Teori, Model, & Aplikasi*. Jakarta: Kencana
- Yulianto, Atun dan Nurcholis. 2015. *Penerapan Standard Hygienes dan Sanitasi Dalam Meningkatkan Kualitas Makanan di Food & Beverage Departement @Hom Platinum Hotel Yogyakarta*. Jurnal Khasanah Ilmu. Akademi Pariwisata BSI Yogyakarta. Volume 6, No. 2, ISSN: 2087-0086