**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MEDAN**

**JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN**

**KABANJAHE, JULI 2019**

**KARYA TULIS ILMIAH**

**EDWARD JONYFER NAIBAHO**

**“TINJAUAN HIGIENE DAN SANITASI DI RESTORAN GRAND MUTIARA HOTEL BERASTAGI TAHUN 2019”**

**vii+ 30 halaman, daftar pustaka + 14 Tabel + Lampiran**

**ABSTRAK**

 Kondisi di Restoran yang buruk dapat disebabkan karena kurangnya higiene dan sanitasinya. Kebersihan Penjamah dan lingkungan dapur merupakan hal penting yang perlu di perhatikan karena berhubungan dengan aspek kesehatan. Untuk mengetahui keadaan higiene dan sanitasi Restoran Grand Mutiara Hotel Berastagi, jenis penelitian yang digunakan penelitian ini adalah penelitian deskriptif, data diperoleh melalui observasi langsung.

 Sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan RI No 1098/MENKES/ SK/VII/2003. Apa bila hasil penilaian ≥ 70% maka restoran dikategorikan baik, apabila hasil penilaian ≤ 70% maka dikategorikan tidak baik. Sehingga berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan didapatkan hasil penelitian berbentuk ceklist 77.27% dikategorikan baik dan memenuhi syarat,

**Kata Kunci : *Higiene dan Sanitasi, Restoran***

MEDAN POLYTECHNIC OF HEALTH, MEDAN

DEPARTMENT OF ENVIRONMENTAL HEALTH

KABANJAHE, JULY 2019

SCIENTIFIC PAPERS

EDWARD JONYFER NAIBAHO

"OVERVIEW OF HYGIENE AND SANITATION IN THE GRAND MUTIARA RESTAURANT OF RESTAURANT HOTEL 2019"

vii + 30 pages, bibliography + 14 Tables + Appendices

ABSTRACT

Poor conditions in restaurants can be caused by lack of hygiene and sanitation. Cleanliness of the handler and the kitchen environment are important things that need attention because it is related to the health aspect. To determine the state of hygiene and sanitation at the Grand Mutiara Hotel Berastagi Restaurant, the type of research used is descriptive research, data obtained through direct observation.

In accordance with the Decree of the Minister of Health of the Republic of Indonesia No. 1098 / MENKES / SK / VII / 2003. What if the assessment results ≥ 70% then the restaurant is categorized as good, if the assessment results ≤ 70% then categorized as not good. So based on the results of the research conducted obtained research results in the form of checklist 77.27% categorized as good and meet the requirements.

Keywords: Hygiene and Sanitation, Restaurants

**KATA PENGANTAR**

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmatnya sehingga penulis dapat menyelesaikan Karya Tulis ini dengan baik sesuai dengan waktu yang direncanakan. Adapun judul karya Tulis Ilmiah ini adalah **“Tinjauan Hygiene dan Sanitasi Di Restauran Grand Mutiara Hotel Berastagi Tahun 2019”**

Dalam penulisan Karya Ilmiah ini penulisan menyadari bahwa penyajian maupun isi Karya Tulis ini masih jauh dari kesempurnaan. Hal ini disebabkan dari keterbatasan, kekurangan dan kelemahan penulis. Namun berkat bantuan, bimbingan dan dukungan dari berbagai pihak, sehingga Karya Tulis ini dapat penulis selesaikan.

 Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini yaitu kepada:

1. Ibu Dra Ida Nurhayati M.Kes selaku Direktur Utama Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan.
2. Bapak Erba Kalto Manik SKM.Mkes selaku ketua Jurusan Politeknik Kesehatan Medan Jurusan Lingkungan Kabanjahe
3. Ibu Jernita Sinaga,SKM,MPH selaku Dosen pembimbing Ilmiah yang telah banyak memberikan bimbingan dan arahan kepada penulis dalam menyelesaikan Karya Tulis ini.
4. Bapak Nelson Tanjung, SKM,M.KES selaku Dosen Penguji Karya Tulis Ilmiah yang telah membantu dan memberi saran dalam penyusunan KTI.
5. Ibu Marina br Karo,SKM,M,Kes selaku Dosen Penguji Karya Tulis Ilmiah yang telah membantu dan memberi saran dalam penyusunan KTI.
6. Ibu Risnawati Tanjung,SKM,M.Kes selaku Dosen Pembimbing Akademik
7. Bapak dan Ibu Dosen berserta Staff Pegawai Politeknik Kesehatan Medan Jurusan Kesehatan Lingkungan yang telah banyak memberikan bakal ilmu pengetahuan dan bantuan selama penulis mengikuti perkuliahan.
8. Bapak Susian selaku kepala Dapur di Grand Mutiara Hotel Berastagi yang telah banyak membantu penulis dalam mengumpulkan data yang dibutuhkan sehingga penulis Karya Tulis ini dapat berjalanan dengan baik.
9. Teristimewa buat kedua orangtua saya tercinta Ayahanda tercinta T.Naibaho dan Ibunda tercinta H. Sitanggang yang senantiasa memberikan dukungan, Doa dan telah mendidik memberikan motivasi kepada penulis serta melengkapi kebutuhan selama pendidikan sampai penulisan Karya Tulis Ilmiah ini selesai.
10. Buat adik saya tercinta Natalia Sriwulan Br Naibaho yang telah memberikan motivasi dukungan, Doa dan rasa saying, kepada penulis sehingga Karya Tulis ini dapat selesai dengan baik.
11. Buat Bia Terimakasih atas perhatian,doa,rasa sayang dan motivasi dukungan kepada penulis yang tidak akan bias terlupakan.
12. Buat Sahabat-sahabat ku Rio Anggita Sinaga,Andri Yanto Pasaribu,Rivaldo Syahputra Sagala,Carolus Pinem,Rey Arnold Tarigan,Cornelius Sihombing,Ariko Sukatendel,Jondray Dame Ginting, Romiko Tarigan, Kak erine,Yuni,Sikel,Shinta,Susana,Winda Terimakasih telah menjadi sahabat terbaik ku, dan Terimakasih atas motivasi kalian selama ini, semoga persahabatan kita tidak sampai disini saja.
13. Buat Tua Naldi, Terimakasih atas nasehat selama 3 tahun di luar maupun didalam kampus. Semoga diberkati oleh Tuhan Yang Maha Kuasa.
14. Buat Teman seperjuangan selama menuntut ilmu di Kesehatan Lingkungan angkatan 2016, baik tingkat III-A,maupun tingkat III-B.
15. Buat adik Tingkat I dan II yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang membantu dalam penyusunan Karya Tulis ini.

 Akhir kata semoga Tuhan yang membalas semua bantuan, bimbingan dan dukungan yang telah diberikan kepada penulis dan semoga Karya Tulis Ilmiah ini dapat bermanfaat bagi kita semua.

**Kabanjahe, Juli 2019**

 **Penulis**

**Edward Jonyfer Naibaho**

**NIM. P00933016069**

**DAFTAR ISI**

**LEMBAR PERSETUJUAN**

**ABSTAK i**

**KATA PENGANTAR ii**

**DAFTAR ISI iv**

**DAFTAR TABEL vi**

**DAFTAR LAMPIRAN vii**

**BAB I PENDAHULUAN 1**

 A. Latar belakang masalah 1

 B. Rumusan masalah 2

 C. Tujuan penelitian 3

1. Tujuan umum 3
2. Tujuan khusus 3

 D. Manfaat penelitian 3

**BAB II PEMBAHASAN 4**

A. Pengertian Hotel dan Sanitasi Hotel 4

B. Higiene dan Sanitasi Makanan 4

1. Pengertian Higiene 5
2. Higiene Pengolahan Makanan 5
3. Higiene Makanan 6

C. Prinsip Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman 6

1. Pemilihan Bahan Makanan 6
2. Penyimpanan Bahan Makanan 7
3. Pengolahan Makanan 7
4. Penyimpanan Makanan 8
5. Pengangkutan Makanan 9
6. Penyajian Makanan 9

D. Kualitas Makanan 9

E. Kerangka Konsep 11

F. Defenisi Operasional 12

**BAB III METODE PENELITIAN 13**

A. Jenis dan Desain Penelitian 13

B. Lokasi Dan Waktu Penelitian 13

1. Lokasi Penelitian 13
2. Waktu Penelitian 13

C. Objek Penelitian 13

D. Jenis dan Cara Pengumpulan Data 13

1. Data Primer 13
2. Data Sekunder 13

E. Instrument Penilaian 13

F. Pengolahan dan Analisa Data 14

1. Pengolahan data 14
2. Data Sekunder 14

**BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN 15**

 A. Gambaran Umum Teori Penelitan 15

 B. Hasil Penelitian 19

 C. Pembahasan 22

**BAB V KESIMPULAN DAN SARAN 25**

 A. Kesimpulan 25

 B. Saran 25

**DAFTAR PUSTAKA**

**LAMPIRAN**

**DAFTAR TABEL**

  *Halaman*

Tabel.4.1 Jenis kamar dan jumlah kamar hotel Grand Mutiara Berastagi 17

Tabel.4.2 Jenis kamar dan harga kamar hotel Grand Mutiara Berastagi 17

Tabel.4.3 Distribusi Hasil Observasi Pemilihan Bahan Makanan di Grand Mutiara Hotel Tahun 2019 19

Tabel.4.4 Distribusi Hasil Observasi Peyimpanan Bahan Makanan di Grand Mutiara Hotel Tahun 2019 19

Tabel.4.5 Distribusi Hasil Observasi Pengolahan Makanan di Grand Mutiara Hotel Grand Mutiara Hotel Tahun 2019 20

Tabel.4.6 Distribusi Hasil Observasi Penyimpanan Makanan di Grand Mutiara Hotel Tahun 2019 20

Tabel.4.7 Distribusi Hasil Observasi Pengangkutan Makanan di Grand Mutiara Hotel Tahun 2019 21

Tabel.4.8 Distribusi Hasil Observasi Penyajian Makanan di Grand Mutiara Hotel Tahun 2019 21

**DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran :

1. Ceklist Tinjauan Higiene dan Sanitasi di Restoran Hotel
2. Master Tabel
3. Lembar Konsul
4. Surat Balasan Selesai Melakukan Penelitian
5. Dokumentasi