**KARYA TULIS ILMIAH**

**TINJAUAN HIGIENE DAN SANITASI MAKANAN**

**DI RESTORAN HOTEL GRAND MUTIARA**

**BERASTAGI TAHUN 2019**

*Karya Tulis ini Diajukan Sebagai Syarat untuk Menyelesaikan*

*Pendidikan Program Studi Diploma III*



**OLEH:**

**EDWARD JONYFER NAIBAHO**

**P00933016069**

**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MEDAN**

**JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN**

**KABANJAHE**

**2019**

**LEMBAR PERSETUJUAN**

**JUDUL : TINJAUAN HYGIENE DAN SANITASI MAKANAN DI RESTORAN GRAND MUTIARA HOTEL BERASTAGI TAHUN 2019**

**NAMA : EDWARD JONYFER NAIBAHO**

**NIM : P009330106069**

*Karya Tulis ini Disetujukan Untuk Diseminarkan Di HadapanTim Penguji*

*Karya Tulis Ilmiah Politeknik Kesehatan Medan*

*Jurusan Kesehatan Lingkungan*

Kabanjahe, Juli 2019

**Menyetujui**

**Dosen Pembimbing,**

**Jernita Sinaga,SKM,MPH**

**NIP.197406082005012003**

**Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan**

**Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan**

**Erba Kalto Manik,SKM,M.sc**

**NIP.196203261985021001**

**CEKLIST TINJAUAN HIGIENE DAN SANITASI MAKANAN   
DI GRAND MUTIARA HOTEL BERASTAGI TAHUN 2019**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **No** | **Variabel** | **Komponen yang dinilai** | **Ya** | **Tidak** |
| **A.**  1. | **Bahan makanan dan makanan jadi**  Bahan makanan | a. Kondisi fisik bahan makanan dalam keadaan baik  b. Bahan makanan berasal dari sumber resmi  c. Bahan makanan kemasan terdaftar pada Depkes.RI |  |  |
| 2. | Makanan jadi | a. Kondisi fisik makanan jadi dalam keadaan baik  b. Makanan jadi kemasan tidak ada tanda-tanda kerusakan dan terdaftar pada Depkes.RI |  |  |
| **B.**  3. | **Pengolahan makanan**  Proses pengolahan | a. Tenaga pengolah memakai pakaian kerja dengan benar dan cara kerja yang bersih  b. Pengambilan makanan jadi menggunakan alat yang khusus  c. Menggunakan peralatan dengan benar |  |  |
| **C.**  4. | **Tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi**  Penyimpanan bahan makanan | a. Suhu dan kelembaban penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan  b. Ketebalan penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan  c. Penempatanya terpisah dengan makanan jadi  d. Tempatnya bersih dan terpelihara  e. Disimpan dalam aturan sejenis dan disusun dalam rak-rak |  |  |
| 5. | Peyimpanan makanan jadi | a. Suhu dan waktu penyimpanan dengan persyaratan jenis makanan jadi  b. Cara penyimpanan tertutup |  |  |
| 6 | **Pengangkutan makanan** | a. Tidak bercampur dengan bahan berbahaya  b. Setiap jenis makanan jadi mempunyai wadah masing masing dan tertutup  c. Wadah harus kuat,utuh dan tidak berkarat  d. Ukuran Wadah sesuai dengan jumlah makanan yang akan disiapkan  e. Isi tidak boleh penuh untuk menghindari terjadi uap makanan yang mencair (Kondensasi) |  |  |
| **7** | **Penyajian makanan** | a. Suhu penyajian makanan hangat tidak kurang dari 60℃  b. Pewadahan dan penjamah makanan jadi menggunakan alat yang bersih  c. Cara membawa dan menyajikan makanan dengan tertutup.  d. Penyajian makanan harus pada tempat yang bersih |  |  |

**KUESIONER PERILAKU PENJAMAH MAKANAN TENTANG HIGIENE DAN SANITASI MAKANAN DI GRAND MUTIARA HOTEL**

**BERASTAGI TAHUN 2019**

Nama :

Umur :

Pendidikan :

Lama Kerja :

Jenis Kelamin :

**A. Kuesioner Pengetahuan**

1. Alat pelindung diri apa saja yang harus di gunakan penjamah makanan sewaktu menanganin makanan?

a. Penutup kepala,sarung tangan plastic, celemek

b. Sepatu both, kacamata

c. Masker, penjepit makanan

2. Penyakit apa saja yang dapat ditimbulkan akibat makanan yang terkontaminasi?

a. Diare,tipus

b. DBD(Demam Berdarah)

c. Batuk

3. Bagaimana cara menyimpan bahan makanan yang baik?

a. Dikelompokkan menurut bahan yang sejenis

b. Dicampur aduk

c. Ditumpukkan di rak atau lemari penyimpanan makanan

4. Apakah tujuan menggunakan pakaian kerja yang bersih?

a. Supaya kelihatan seragam

b. Agar pakaian tidak kotor oleh makanan

c. Agar tidak terkontaminasi oleh kuman yang lengket pada pakaian

5. Apakah tujuan dilakukan pemisahan bahan makanan kering dan basah?

a. Supaya bahan makanan kering tidak terkontaminasi dengan bahan makanan yang basah dan bias bertahan dengan lama

b. Agar mudah dibedakan bahan makanan tersebut

c. Untuk mempermudah pengambilan bahan makanan

6. Seorang penjamah makanan dapat menjadi penyebab makanan terkontaminasi apabila penjamah makanan tersebut?

a. Menderita penyakit tertentu

b. Menggunakan perhiasan

c. Menggunakan pakaian bersih

7. Apakah tujuan menutup mulut dengan menggunakan tisu/saputangan di saat bersin/batuk pada saat mengolah makanan?

a. Agar makanan tidak terkontaminasi

b. Agar tangan tidak kotor

c. Supaya baju tidak terkena bersin

8. Bagaimana cara mengakut makanan yang baik dan siap untuk disajikan?

a. Ditutup,supaya tidak terkontaminasi

b. Ditutup,supaya kelihatan rapi

c. Tidak ditutup

9. Apakah tujuan penjamah makanan mencuci tangan menggunakan sabun apabila keluar dari Toilet/Wc?

a. Sudah kebiasaan

b. Supaya tangan bersih

c. Untuk mencegah kumah masuk kemakanan melalui tangan.

10. Apakah tujuan disediakan tempat sampah dilingkungan penanganan pengelolaan makanan?

a. Supaya tidak menjadi sarang serangga dan tikus

b. Supaya kelihatan bersih dan rapi

c. Supaya mudah di angkut ke TPA(Tempat Pembuangan Akhir)

**B. Kuesioner Sikap**

1. Perlu diadakan ruangan khusus untuk tempat ganti pakaian bagi penjamah makanan

a. Setuju b. Tidak setuju

2. Sewaktu bekerja harus menggunakan penutup kepala/rambut

a. Setuju b. Tidak setuju

3. Penjamah makanan menggunakan pakaian kerja khusus sewaktu bekerja

a. Setuju b. Tidak setuju

4. Penting mencuci tangan sebelum mengolah makanan

a. Setuju b. Tidak setuju

5. Pada saat batuk/bersin, seharusnya mulut ditutup dengan menggunakan tisu/sapu tangan.

a. Setuju b. Tidak setuju

6. Petugas dilarang merokok sewaktu bekerja

a. Setuju b. Tidak setuju

7. Petugas harus mencuci tangan pakai sabun sesusah keluar dari Toilet/Wc

a. Setuju b. Tidak setuju

8. Sewaktu mengolah makanan/menyajikan makanan seharusnya tidak boleh bercakap cakap

a. Setuju b. Tidak setuju

9. Penyimpanan bahan makanan basah dan kering di pisah

a. Setuju b. Tidak setuju

10. Sewaktu mengangkut makanan, makanan harus ditutup

a. Setuju b. Tidak setuju

**C. Formulir Tindakan**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **No** | **Variabel** | **Ya** | **Kadang-Kadang** | **Tidak** |
| 1. | Petugas penjamah makanan tidak bekerja pada saat sakit |  |  |  |
| 2. | Petugas penjamah makanan menggunakan pentutup kepala sewaktu bekerja |  |  |  |
| 3. | Petugas penjamah makanan bekerja menggunakan pakaian kerja |  |  |  |
| 4. | Petugas penjamah makanan sewaktu batuk/bersin menggunakan tisu/sapu tangan |  |  |  |
| 5. | Petugas penjamah makanan mencuci tangannya terlebih dahulu sebelum menangani makanan |  |  |  |
| 6. | Petugas penjamah makanan pada saat keluar dari toilet/wc mencuci tangan menggunakan sabun terlebih dahulu |  |  |  |
| 7. | Petugas penjamah makanan tidak berbicara pada saat bekerja atau mengolah makanan |  |  |  |
| 8. | Petugas penjamah makanan mengadakan pemisahan bahan makanan kering atau basah |  |  |  |
| 9. | Petugas penjamah makanan menutup makanan sewaktu disajikan |  |  |  |
| 10 | Petugas penjamah makanan menggunakan sarung tangan plastic/penjepit makanan saat menyentuh makanan |  |  |  |

**MASTER TABEL PENGETAHUAN PENJAMAH MAKANAN**

1. **Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan di Grand Mutiara Hotel Berastagi Tahun 2019**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **No** | **Nama** | **Koesioner Pengetahuan** | | | | | | | | | | **Total** | **%** | **Kategori** | |
| 1 | S.S | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 10 | 70 |  | C |
| 2 | A.S | 1 | 0 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 | 80 | B |  |
| 3 | R.T | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 | 100 | B |  |
| 4 | I.N | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 10 | 80 | B |  |
| 5 | P.A | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 10 | 90 | B |  |
| 6 | Z.N | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 10 | 90 | B |  |
| 7 | L.M | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 | 100 | B |  |
| 8 | D.D | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 | 90 | B |  |

1. **Sikap Penjamah Makanan di Grand Mutiara Hotel Berastagi Tahun 2019**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **No** | **Nama** | **Koesioner Pengetahuan** | | | | | | | | | | **Total** | **%** | **Kategori** | |
| 1 | S.S | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 10 | 100 | B |  |
| 2 | A.S | 1 | 2 | 2 | 2 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 10 | 80 | B |  |
| 3 | R.T | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 10 | 100 | B |  |
| 4 | I.N | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 10 | 100 | B |  |
| 5 | P.A | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 10 | 90 | B |  |
| 6 | Z.N | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 10 | 100 | B |  |
| 7 | L.M | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 10 | 100 | B |  |
| 8 | D.D | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 2 | 2 | 10 | 90 | B |  |

1. **Tindakan Penjamah Makanan di Grand Mutiara Hotel Berastagi Tahun 2019**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **No** | **Nama** | **Koesioner Pengetahuan** | | | | | | | | | | **Total** | **%** | **Kategori** | |
| 1 | S.S | 2 | 2 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 2 | 1 | 10 | 70 |  | C |
| 2 | A.S | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 10 | 100 | B |  |
| 3 | R.T | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 10 | 60 |  | C |
| 4 | I.N | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 2 | 2 | 10 | 60 |  | C |
| 5 | P.A | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 10 | 90 | B |  |
| 6 | Z.N | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 10 | 80 | B |  |
| 7 | L.M | 2 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 10 | 80 | B |  |
| 8 | D.D | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 2 | 1 | 10 | 70 |  | C |