



UNIVERSITAS ANDALAS

**ANALISIS PENERAPAN HIGIENE DAN SANITASI
PENGELOLAAN MAKANAN DI PONDOK PESANTREN
PERKAMPUNGAN MINANGKABAU KOTA PADANG
TAHUN 2020**

Oleh :

SINTA AFRILIA

No. BP. 1611213026

Pembimbing I : Trisfa Augia, S.Si,Apt.,M.Sc

Pembimbing II : Nizwardi Azkha, SKM, MPPM, M.Pd, M.Si

FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG, 2021

**FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS ANDALAS**

**Skripsi, Januari 2021
SINTA AFRILIA, NO. BP. 1611213026**

***ANALISIS PENERAPAN HIGIENE DAN SANITASI PENGELOLAAN
MAKANAN DI PONDOK PESANTREN PERKAMPUNGAN MINANGKABAU
KOTA PADANG TAHUN 2020***

xi + 102 halaman, 18 tabel, 2 gambar, 13 lampiran

ABSTRAK

Tujuan

Higiene sanitasi makanan di pondok pesantren menjadi bagian penting untuk mencegah terjadinya penyakit akibat makanan pada santri. Berdasarkan observasi awal di dapur umum Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau ditemukan tenaga pengolah makanan masih melakukan perilaku yang tidak higienis yaitu tidak memakai penutup mulut, sarung tangan dan celemek. Pada dapur pengolahan terdapat genangan air dilantai, tempat sampah di dapur tidak terpisah dan banyak alat. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan higiene dan sanitasi pengelolaan makanan di Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau Kota Padang.

Metode

Metode penelitian yang digunakan adalah metode kualitatif. Penelitian ini dilaksanakan di Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau, Padang pada bulan Januari hingga November 2020. Pengumpulan data dilakukan dengan wawancara mendalam, FGD, observasi, dan telaah dokumen. Informan dalam penelitian ditentukan dengan teknik *purposive sampling* yang terdiri dari 12 orang. Pengolahan data dilakukan dengan mereduksi data, penyajian data dan penarikan kesimpulan. Setelah itu, analisis data dilakukan dengan triangulasi sumber dan metode.

Hasil

Berdasarkan hasil penelitian didapatkan informasi sarana dan prasarana belum memenuhi standar. Pekerja di dapur pesantren belum pernah mengikuti pelatihan/pendidikan mengenai higiene dan sanitasi makanan dan belum pernah melakukan pemeriksaan kesehatan. Pada tahap penyimpanan bahan makanan belum terjaga kebersihannya, pada tahap pengolahan makanan tenaga pengolah makanan tidak menggunakan APD, dan kebersihan dapur yang kurang terjaga.

Kesimpulan

Penerapan higiene dan sanitasi makanan di dapur umum pesantren perkampungan minangkabau belum berjalan dengan baik. Disarankan bagi pihak Pesantren Perkampungan Minangkabau lebih meningkatkan pengawasan, melaksanakan pelatihan mengenai higiene sanitasi makanan, melakukan pemeriksaan kesehatan dan memenuhi sarana dan prasarana sehingga dapat menunjang pelaksanaan higiene dan sanitasi makanan di pesantren.

Daftar Pustaka : 47 (1997-2020)

Kata Kunci : Analisis, higiene sanitasi makanan, pesantren

**FACULTY OF PUBLIC HEALTH
ANDALAS UNIVERSITY**

**Undergraduate Thesis, Januari 2021
SINTA AFRILIA, NO. BP. 1611213026**

**ANALYSIS OF FOOD HYGIENE AND SANITATION IMPLEMENTATION
IN PONDOK PESANTREN PERKAMPUNGAN MINANGKABAU, PADANG
2020**

xi + 102 pages, 18 tables, 2 pictures, 13 attachments

ABSTRACT

Objective

Food sanitation hygiene in Pondok Pesantren is an important part to prevent the occurrence of food borne disease in students. Based on preliminary observations in Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau, it was found that food processing staff still practice unhygienic behavior, they dont wear mouth mask, gloves and apron. In the processing kitchen there is a pool of water on the floor, the trash can in the kitchen is not separate and there are lots of flies. The trash can i This study aims to implement food management hygiene and sanitation in Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau, Padang.

Method

The research method used is a qualitative method. This research was conducted at Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau from January untill November 2020. Data were collected through in-depth interviews, FGD, observation and literatur review. The research informans were determined by purposive sampling technique which consisted of 12 people. Data is processed through data reduction, data presentation, and conclusion. After that, Analysis using source and method triangulation tables.

Result

Based on the result of research it was found that the facilities and infrastructures has not been fulfilled standard. Pesantren kitchen worker's have never joined any training/education food hygiene and sanitation and never had a medical checkup. At the food storage is not kept clean. At the food processing stage, kitchen worker's not use personal protective equipment, and kitchen cleanliness is not maintained.

Conclusion

The implementation of food hygiene and sanitation in kitchen of Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau has not been going well. It is suggested for Persantren Perkampungan Minangkabau to increase supervision, perform training of food hygiene and sanitation, carry out medical checkup and fulfill facilities and infrastructure, so that these can support the implementation of food hygiene and sanitation in pesantren.

Reference : 47 (1997-2020)

Keyword : Analysis, food hygiene and sanitation, pesantren.