

LAPORAN MAGANG

INSPEKSI KESEHATAN LINGKUNGAN TEMPAT PENGELOLAAN PANGAN (TPP) DI PUSKESMAS SADABUAN KOTA PADANGSIDIMPUAN

Peminatan Kesehatan Linkungan

Disusun Oleh
Virgi Elsyah Julita 22030056



**PROGRAM STUDI
ILMU KESEHATAN MASYARAKAT PROGRAM SARJANA
FAKULTAS KESEHATAN UNIVERSITAS AUFA ROYHAN
DI KOTA PADANGSIDIMPUAN
2025**

LAPORAN MAGANG

“INSPEKSI KESEHATAN LINGKUNGAN TEMPAT PENGELOLAAN PANGAN (TPP) DI PUSKESMAS SADABUAN KOTA PADANGSIDIMPUAN”

Peminatan Kesehatan Lingkungan

Disusun Oleh

Virgi Elsyah Julita 22030056

Padangsidimpuan, 2025

Menyetujui,

Pembimbing Lapangan

Suci Julianna Nasution, SKM

NIP. 198307032006042011

Pembimbing Akademik

Arinil Hidayah, SKM, M.Kes

NUPTK.8350765666230243

Mengetahui,

Ketua Program Studi Ilmu Kesehatan



Nurul Hidayah Nasution, SKM, M.K.M

NUPTK. 4244769670231063

Dekan Fakultas Kesehatan

Universitas Aufa Royhan

Arinil Hidayah, SKM, M.Kes

NUPTK.8350765666230243

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah Nya, sehingga kami dapat menyelesaikan laporan magang wajib dengan judul "**Inspeksi Kesehatan Lingkungan Tempat Pengelolaan Pangan (Tpp) Di Puskesmas Sadabuan Kota Padangsidimpuan**" ini dengan sebaik-baiknya. Tujuan penyusunan laporan magang ini adalah untuk memenuhi syarat kegiatan magang oleh mahasiswa kesehatan masyarakat Universitas Aufa Royhan.

Penulis sadar keberhasilan dari kegiatan ini tidak akan lepas dari dukungan pihak-pihak yang turut terlibat, baik secara langsung maupun tidak langsung, untuk itu penulis ucapan terima kasih kepada:

1. Arinil Hidayah, SKM, M.Kes selaku Dekan sekaligus pembimbing Akademik Universitas Aufa Royhan.
2. Nurul hidayah nasution, SKM, M.K.M selaku Ketua Program Studi Ilmu Kesehatan Universitas Aufa Royhan.
3. Giopani Simbolon, SKM, MKM selaku Kepala Puskesmas Sadabuan Kota Padangsidimpuan.
4. Yusriono Saputra, SKM,MKM selaku Kepala Administrasi Puskesmas Sadabuan Kota Padangsidimpuan.
5. Suci Julianna Nasution, SKM selaku Penanggung Jawab Kesehatan Lingkungan Puskesmas Sadabuan Kota Padangsidimpuan
6. Serta pihak yang tidak dapat penulis sebut satu persatu yang telah memberi dukungan dan pelaksanaan magang.

Penulis menyadari laporan ini masih jauh dari sempurna, sehingga kritik dan saran sangat diharapkan untuk perbaikan dimasa yang mendatang. Semoga laporan ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca dan menjadi pengalaman berharga bagi penulis.

DAFTAR ISI

HALAM JUDUL	
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
BAB 1 PENDAHULUAN	5
1.1 Latar Belakang	5
1.2 Rumusan Masalah	7
1.3 Tujuan Magang	7
1.3.1 tujuan umum	7
1.3.2 tujuan khusus	7
1.4 Manfaat Magang	8
1.5 Waktu dan Tempat Pelaksanaan	9
BAB II GAMBARAN UMUM INSTANSI TEMPAT MAGANG	11
2.1 Profil singkat instansi	11
2.2 Struktur organisasi	12
2.3 Visi, misi, dan tugas pokok fungsi (tupoksi)	13
2.4 Program atau kegiatan utama instansi	13
BAB III KEGIATAN MAGANG	14
3.1 Deskripsi kegiatan yang dilakukan	14
3.2 Uraian tugas dan tanggung jawab	15
3.4 Keterlibatan mahasiswa dalam program kerja	15
BAB IV PEMBAHASAN	16
4.1 Analisis hasil kegiatan magang	16
4.2 Keterkaitan antara teori dan praktik di lapangan	19
4.3 Faktor pendukung dan penghambat	21
4.4 Dampak atau hasil yang dicapai	23
4.5 Pembelajaran yang diperoleh	26
BAB V PENUTUP	27
5.1 Kesimpulan	27
5.2 Saran untuk instansi dan program magang selanjutnya	27
5.3 Daftar Pustaka	29
5.4 Lampiran	30

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Untuk menjamin keamanan dan kelayakan makanan di setiap tahapan rantai pangan, higiene industri pangan maka perlu tindakan untuk memastikan bahwa patogen tidak ada dalam bahan pangan atau peralatan yang dapat merusak bahan pangan dan membahayakan kesehatan (Prasetyo, 2018). Pangan merupakan kebutuhan yang paling penting bagi manusia, banyak kasus keracunan yang disebabkan oleh konsumsi makanan yang tercemar mikroba, hal ini menunjukkan bahwa keamanan pangan masih perlu diprioritaskan (Erni Gustiani, 2009).

Tempat pengelolaan pangan (TPP) adalah sarana produksi untuk menyiapkan, mengolah, mengemas, menyimpan, menyajikan, dan/atau mengangkut pangan olahan siap saji, baik komersial maupun nonkomersil (Aisyaroh & Yudhastuti, 2023). Tempat pengelolaan pangan olahan siap saji harus mematuhi standar kebersihan. Usaha penyediaan makanan olahan siap saji yang memperdagangkan produknya secara rutin dikenal sebagai TPP komersial. Contohnya termasuk rumah makan, gerai makanan jajanan, catering, TPP tertentu, dan Depot Air Minum (DAM). TPP tertentu adalah TPP yang produknya memiliki umur simpan pada suhu ruang satu sampai kurang dari tujuh hari. Industri tahu kedelai dan tempe kedelai adalah TPP (Nanda Puspita et al., 2024).

Berdasarkan Profil Kesehatan Indonesia 2022, persentase TPP yang memenuhi syarat sesuai standar nasional yaitu 59,5% (Kemenkes RI, 2023). Provinsi Jawa Barat merupakan provinsi kelima terendah dengan persentase 44,3%, angka tersebut masih di bawah persentase nasional. Persentase TPP yang

memenuhi syarat sesuai standar secara nasional pada kategori TPP Tertentu yaitu 67,2%, Jawa Barat dengan persentase 55,1%, masih di bawah persentase nasional (Raden Vini Adiani Dewi, 2024).

Menurut BSN (2011), tempe merupakan makanan fungsional yang dibuat dari biji kedelai dan beberapa bahan tambahan lainnya yang diolah melalui proses fermentasi menggunakan ragi tempe. Secara umum, tempe memiliki warna putih yang dihasilkan oleh pertumbuhan miselium, berfungsi merekatkan biji-biji kedelai sehingga membentuk tekstur padat. Tempe kedelai yang dihasilkan dari fermentasi jamur ini akan membentuk hifa, yaitu struktur berupa benang-benang halus berwarna putih, hifa-hifa tersebut kemudian berkumpul di permukaan biji kedelai dan bergabung menjadi miselium berwarna (Agariya et.al., 2012). Jamur yang tumbuh pada tempe ini memproduksi berbagai enzim, termasuk enzim protease yang berfungsi memecah protein menjadi peptida yang lebih pendek dan asam amino bebas (Karmini et.al, 1996). Jamur juga memproduksi enzim lipase yang berfungsi memecah lemak menjadi asam lemak, serta enzim amilase yang menguraikan karbohidrat kompleks menjadi karbohidrat sederhana (Radiati, 2016).

Seiring dengan kemajuan zaman, teknologi, terutama dalam bidang pangan, juga mengalami perkembangan pesat. Kemajuan ini berdampak positif pada industri pangan di Indonesia, terutama dalam meningkatkan kualitas dan menjamin mutu pangan yang aman bagi konsumen, dalam industri pangan, sanitasi aseptik mencakup berbagai kegiatan seperti persiapan, pemrosesan, dan pengemasan produk makanan (Siswati dan Rena, 2004).

Higien merupakan upaya pencegahan penyakit dengan cara menghilangkan atau mengendalikan faktor-faktor lingkungan yang berkaitan dengan penyebaran penyakit. Higien pangan tidak dapat dipisahkan dari sanitasi lingkungan, seperti tempat penyimpanan, pemrosesan, atau persiapan makanan, serta mencakup praktik sanitasi dan kebersihan personal dari orang yang menangani makanan (Swacita, 2017).

1.2 Rumusan Masalah

- 1 Apakah pelaksanaan inspeksi kesehatan lingkungan pada TPP telah sesuai dengan standar dan pedoman yang berlaku (misalnya Permenkes tentang Higiene Sanitasi Pangan)?
- 2 Apakah sarana dan prasarana higiene sanitasi yang tersedia di TPP sudah memenuhi persyaratan sesuai pedoman dan peraturan yang berlaku?
- 3 Bagaimana hubungan antara teori yang diperoleh di perkuliahan dengan praktik inspeksi kesehatan lingkungan yang dilakukan di lapangan?

1.3 Tujuan Magang

1.3.1 tujuan umum

Memperoleh pengalaman langsung dalam melakukan inspeksi kesehatan lingkungan pada Tempat Pengelolaan Pangan sebagai bagian dari penerapan ilmu kesehatan lingkungan di dunia kerja.

1.3.2 tujuan khusus

1. Mengenal dan mampu menjelaskan ruang lingkup Kesehatan Lingkungan di Institusi/Instansi tempat Magang
2. Mengikuti kegiatan Kesehatan Lingkungan yang dilaksanakan di Institusi/Instansi tempat Magang
3. Mengidentifikasi dan menilai kondisi sanitasi lingkungan pada TPP berdasarkan komponen-komponen seperti bangunan, penyimpanan, pengolahan, peralatan, air bersih, limbah, dan higiene penjamah pangan.
4. Menerapkan standar pemeriksaan atau check list inspeksi sesuai regulasi higiene sanitasi pangan.

5. Menganalisis faktor penyebab ketidaksesuaian dalam penerapan higiene sanitasi di TPP.
6. Mengembangkan kemampuan profesional dalam komunikasi, observasi, pencatatan, dan penyusunan laporan inspeksi.

1.4 Manfaat Magang

Program Magang diharapkan mampu memberikan manfaat kepada pihak-pihak yang terlibat, seperti mahasiswa, prodi, dan intansi.

1. Bagi mahasiswa
 - 1) Memperoleh wawasan tentang ruang lingkup dan kemampuan praktik yang diperlukan oleh sarjana kesehatan masyarakat.
 - 2) Memperoleh pemahaman, penghayatan dan sikap kerja profesional di bidang kesehatan, khususnya bidang kesehatan lingkungan, dan keselamatan dan kesehatan kerja.
 - 3) Mendapatkan wawasan mengenai fungsi dan tugas pokok Institusi tempat magang.
2. Bagi Program Studi Kesehatan Masyarakat Program Sarjana
 - 1) Sebagai jembatan penghubung antar dunia pendidikan tinggi dengan dunia kerja.
 - 2) Mendapatkan masukan tentang perkembangan di bidang keilmuan dan teknologi yang diterapkan dalam praktik kerja di instansi tersebut.
 - 3) Menjalin kerjasama yang baik antara lembaga pendidikan dengan instansi untuk memberikan bekal mahasiswa mengetahui dunia kerja.
3. Bagi Instansi
 - 1) Memperoleh informasi tentang sikap dan kemampuan profesional Sarjana Kesehatan Masyarakat.
 - 2) Sebagai jembatan penghubung antara Institusi dengan lingkungan pendidikan tinggi

1.5 Waktu dan Tempat Pelaksanaan

1.5.1 Waktu Pelaksanaan Magang

Waktu kegiatan magang dilaksanakan pada semester ganjil sesuai dengan kalender akademik T.A 2025/2026 Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat Program Sarjana Universitas Aufa Royhan di Kota Padangsidimpuan. Lama pelaksanaan kegiatan magang adalah 4 minggu yang dimulai pada tanggal 27 Oktober – 22 November 2025. Kegiatan pelaksanaan magang disesuaikan dengan jam kerja instansi. Waktu pelaksanaan bimbingan laporan magang dengan pembimbing akademik dapat dilakukan baik selama pelaksanaan magang maupun setelah selesai kegiatan magang dengan ketentuan sesuai dengan jadwal yang disepakati antara mahasiswa magang dan pembimbing akademik. Proses bimbingan dengan pembimbing lapangan dapat dijadwalkan sendiri antara mahasiswa dan pembimbing lapangan.

1.5.2 Tempat Pelaksanaan Magang

Tempat kegiatan magang dilaksanakan di instansi/perusahaan/organisasi pemerintah maupun swasta di lingkup wilayah Provinsi Sumatera Utara yang sesuai dengan peminatan Kesehatan Lingkungan dan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3), yang ditentukan oleh Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat Program Sarjana Universitas Aufa Royhan di Kota Padangsidimpuan dengan pertimbangan serta persetujuan dari Instansi magang.

BAB II

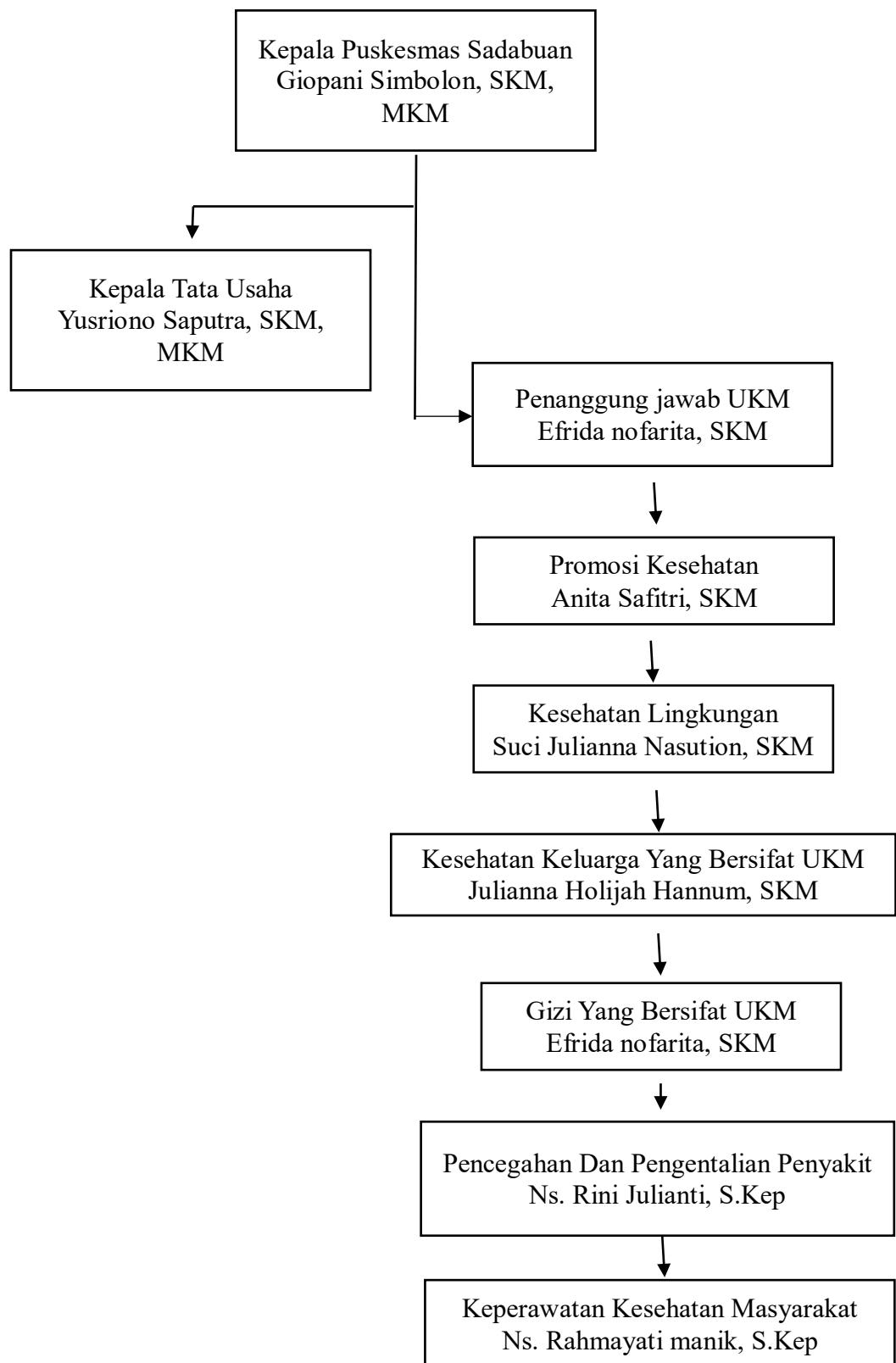
GAMBARAN UMUM INSTANSI TEMPAT MAGANG

2.1 Profil singkat instansi

Wilayah kerja Puskesmas Sadabuan terletak di jalan. H.M Syukur Soritua, Kecamatan Padangsidimpuan Utara, Kota Padangsidimpuan, Provinsi Sumatera Utara. Wilayah pelayanan ini mencakup beberapa kelurahan dengan karakteristik geografis yang didominasi oleh daerah perkotaan padat penduduk. Masyarakat di wilayah kerja Puskesmas Sadabuan sebagian besar bekerja di sektor perdagangan, jasa, dan sebagian kecil di bidang pertanian serta usaha kecil menengah. Secara administratif, wilayah pelayanan Puskesmas Sadabuan meliputi beberapa kelurahan, yaitu:

1. Kelurahan Sadabuan
2. Kelurahan Tobat
3. Kelurahan Bonan Dolok
4. Kelurahan Kayuombun
5. Kelurahan Tano Bato
6. Kelurahan Losung Batu
7. Kelurahan Panyanggar
8. Kelurahan Batang Ayumi

2.2 Struktur organisasi



2.3 Visi, misi, dan tugas pokok fungsi (tupoksi

2.3.1 visi

Mewujudkan pelayanan Kesehatan yang berkualitas dan inovatif

2.3.2 misi

1. Meningkatkan sikap dan perilaku masyarakat akan pentingnya phbs
2. Meningkatkan kerja sama lintas sektor dalam pembangunan kesehatan
3. Menungkatkan kualitas pelayanan yang berkisnambungan
4. Meningkatkan solidaritas tim denga semangat kekeluargaan dan gotong royong

2.4 Program atau kegiatan utama instansi

Puskesmas Sadabuan memiliki program upaya pelayanan di unit kesehatan lingkungan yang terdiri dari 3 program meliputi :

1. IKL (Inspeksi Kesehatan Lingkungan) tempat pengelolaan pangan
2. SKAMRT (Surveilans Kesehatan Air Minum Rumah Tangga)
3. Inspeksi depot air minum.

BAB III

KEGIATAN MAGANG

3.1 Deskripsi kegiatan yang dilakukan

Kegiatan yang dilakukan adalah Inspeksi Kesehatan Lingkungan Tempat Pengelolaan Pangan (TPP). Inspeksi Kesehatan Lingkungan di Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) merupakan kegiatan pemeriksaan yang dilakukan untuk menilai tingkat higiene sanitasi dan keamanan pangan pada suatu fasilitas yang mengolah, menyimpan, dan menyajikan makanan.

Inspeksi kesehatan lingkungan pada tempat pengelolaan pangan merupakan kegiatan pemeriksaan menyeluruh yang bertujuan memastikan bahwa seluruh proses pengolahan, penyimpanan, dan penyajian makanan memenuhi standar higiene dan sanitasi. Kegiatan ini meliputi penilaian kondisi fisik bangunan, kebersihan ruangan, ketersediaan fasilitas sanitasi seperti air bersih dan tempat cuci tangan, serta pemeriksaan praktik pengolahan pangan oleh para pekerja, termasuk penggunaan alat pelindung diri dan penerapan perilaku higienis. Selain itu, petugas juga mengevaluasi cara penyimpanan bahan makanan, pengendalian hama, pembuangan limbah, dan kelayakan peralatan yang digunakan. Hasil inspeksi kemudian digunakan untuk memberikan rekomendasi perbaikan guna mencegah kontaminasi, menjaga keamanan pangan, serta melindungi kesehatan konsumen.

Tujuan program inspeksi kesehatan lingkungan pada tempat pengelolaan pangan adalah untuk memastikan bahwa seluruh proses pengolahan makanan berlangsung sesuai standar keamanan dan sanitasi sehingga dapat mencegah terjadinya kontaminasi yang berpotensi membahayakan kesehatan konsumen.

Program ini juga bertujuan meningkatkan kesadaran dan kepatuhan pengelola terhadap prinsip higiene sanitasi, memperbaiki kondisi lingkungan dan fasilitas pengolahan pangan, serta mendukung terciptanya produk pangan yang aman, layak konsumsi, dan berkualitas. Dengan demikian, program ini berkontribusi dalam upaya perlindungan kesehatan masyarakat dan pengurangan risiko penyakit yang ditularkan melalui makanan.

3.2 Uraian tugas dan tanggung jawab

1. Merangkum seluruh kegiatan inspeksi mulai dari persiapan, pelaksanaan, hingga tindak lanjut dalam bentuk laporan tertulis.
2. Menyusun kesimpulan, hasil pembelajaran, saran, serta dokumentasi foto sebagai bagian dari laporan akhir magang.

3.4 Keterlibatan mahasiswa dalam program kerja

Mahasiswa ikut serta dalam persiapan administrasi, seperti mempelajari pedoman inspeksi, standar higienitas, dan regulasi terkait keamanan pangan.

BAB IV

PEMBAHASAN

4.1 Analisis hasil kegiatan magang

Hasil inspeksi yang dilaksanakan di lima Tempat Pengolahan pangan (TPP) yang berada di wilayah kerja puskesmas sadabuan menunjukkan bahwa seluruh pabrik yang diperiksa telah memenuhi standar hygiene sanitasi sebagaimana yang diatur dalam Keputusan Menteri Kesehatan No. 1098 Tahun 2003.

A. Sanitasi ruangan

Ruang produksi merupakan area besar di mana seluruh proses produksi berlangsung, termasuk penyortiran, pencucian, perebusan, perendaman, pemecahan kedelai, penirisan, peragian, pengemasan, dan fermentasi tempe. Penting bagi proses ini untuk memenuhi standar higien dan sanitasi yang baik guna memecah risiko pencemaran, termasuk kontaminasi silang, serta menghindari masuknya serangga dan hewan lain. Kebersihan ruang atau lingkungan yang terjaga dapat mengurangi potensi bahaya, seperti tempat persembunyian serangga, serta penumpukan debu, kotoran dan sisa-sisa bahan lain (Syarief et.al, 1999).

B. Sanitasi peralatan

Peralatan dan wadah pangan harus senantiasa dijaga kebersihannya karena dapat menjadi sumber kontaminasi. Peralatan di 5 pabrik telah memenuhi standar sanitasi yang baik, peralatan harus memenuhi persyaratan sanitasi, baik dari segi cara pencucian dan bahan kontruksinya, yaitu harus mudah ketika dibongkar pasang dan dibersihkan. Mesin atau peralatan yang

memenuhi standar sanitasi dirancang agar mudah dibersihkan, tidak memberikan dampak negatif pada produk, serta tahan terhadap bahan pembersih. Menurut SNI CAC/RCP 1:2011

C. Sanitasi bahan baku

Bahan baku harus dipastikan memenuhi standar kualitas yang telah ditetapkan sebelum proses produksi berlangsung. Bahan mentah yang digunakan dalam pembuatan tempe di 5 Pabrik Tempe Wilayah Kerja Puskesmas Sadabuan meliputi kacang kedelai, air, dan ragi. Air digunakan dalam beberapa tahap produksi, seperti pencucian, perendaman, dan perebusan. Air berpotensi mengandung bahaya biologis, kimia, serta fisik, untuk mengendalikan bahaya biologis dalam air, dilakukan analisis mikroba di laboratorium untuk memastikan air bebas dari bakteri *E. coli* dan *Salmonella* Sp., yang dapat berasal dari kontaminan fases atau tanah. Bahaya kimia dikendalikan melalui analisis logam berat di laboratorium guna memastikan air tidak tercemar oleh logam berat yang mungkin berasal dari limbah atau kontaminasi selama pengolahan air. Sedangkan untuk bahaya fisik dilakukan pemeriksaan untuk memastikan air tidak berwarna, berbau, dan bebas dari partikel seperti tanah atau pasir.

D. Fasilitas dan peralatan sanitasi

Sistem sanitasi tidak dapat berfungsi dengan efektif tanpa adanya fasilitas sanitasi yang memadai. Fasilitas sanitasi yang umumnya dikenal meliputi tempat cuci tangan, alat sanitasi, dan kamar mandi. Berdasarkan peraturan BPOM (2002), fasilitas sanitasi diperlukan untuk memastikan kebersihan bangunan dan peralatan serta mencegah kontaminasi silang oleh karyawan.

Fasilitas sanitasi Di 5 Pabrik Tempe Di Wilayah Kerja Puskesmas Sadabuan sudah memadai dan memenuhi persyaratan yang ditetapkan, seperti penempatan tempat cuci tangan yang berada di ruang produksi dan dekat dengan toilet, dilengkapi dengan air bersih, sabun, dan kain lap untuk mengeringkan tangan, sehingga dapat meminimalkan sumber kontaminasi. Tempat cuci tangan dibersihkan setiap hari. Alat sanitasi yang digunakan di Pabrik Tempe Wilayah Kerja Puskesmas Sadabuan meliputi kain lap, sapu, sikat, kemoceng, dan ember. Alat-alat saniter ini sangat penting untuk kegiatan sanitasi yang telah dijadwalkan dengan baik, baik harian, mingguan, maupun bulanan. Setelah kegiatan sanitasi selesai, alat-alat tersebut disimpan dengan rapi pada rak sanitasi.

E. Sarana Penyediaan Air

Persyaratan kualitas air minum untuk pengolahan makanan adalah harus bebas dari bakteri dan senyawa kimia berbahaya, serta harus tidak berwana, tidak berbau, dan tidak keruh. Sumber air bersih untuk proses produksi sebaiknya cukup dan memenuhi standar kualitas air bersih atau air minum. Menurut SNI CAC/RCP 1:2011 tentang prinsip umum higien pangan, air yang digunakan harus dapat memenuhi persyaratan air minum, untuk mencegah kontaminasi pangan. Air yang digunakan di 5 Pabrik Tempe Wilayah Kerja Puskesmas Sadabuan telah memenuhi syarat yang ditentukan dan sesuai dengan ambang batas SNI Air Minum 01-3553-2006

F. Penanganan Limbah

Setiap industri pangan pasti menghadapi masalah terkait pembuangan limbah. Limbah industri pangan terdiri dari limbah padat yang berasal dari

sisa bahan dan limbah cair dari proses pencucian dan pembersihan. Pembuangan limbah cair tempe ke lingkungan dapat menyebabkan perubahan fisik, kimia, dan biologis, yang berpotensi mengganggu keseimbangan serta memcemari lingkungan sekitar (Swacaita, 2017). Limbah yang dihasilkan selama proses produksi di 5 Pabrik Tempe Wilayah Kerja Puskesmas Sadabuan terdiri dari limbah cair yang berasal dari pencucian dan perendaman, limbah padat berupa kulit kacang kedelai dimanfaatkan sebagai pakan ternak. Limbah padat ini tidak berdampak negatif pada lingkungan karena dapat diolah menjadi pakan ternak (Puspawati, 2017).

4.2 Keterkaitan antara teori dan praktik di lapangan

Kegiatan inspeksi kesehatan lingkungan pada tempat pengelolaan pangan memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk menghubungkan pengetahuan teoritis yang diperoleh selama perkuliahan dengan kondisi nyata di lapangan. Dalam pelaksanaannya, ditemukan bahwa konsep-konsep teori kesehatan lingkungan, keamanan pangan, dan sanitasi yang dipelajari memiliki relevansi kuat dan menjadi dasar dalam melakukan penilaian serta pemecahan masalah sanitasi.

Secara teori, mahasiswa mempelajari berbagai prinsip terkait keamanan pangan, seperti higiene sanitasi, pencegahan kontaminasi silang, penyimpanan makanan yang aman, serta persyaratan sarana prasarana sanitasi. Saat berada di lapangan, mahasiswa dapat melihat secara langsung bagaimana prinsip-prinsip tersebut diterapkan—baik yang sudah memenuhi standar maupun yang masih perlu ditingkatkan. Misalnya, standar suhu penyimpanan, kebersihan peralatan, serta

perilaku pekerja yang berkaitan dengan higiene personal dapat diobservasi dan dievaluasi berdasarkan teori yang telah dipelajari.

Selain itu, teori mengenai metode inspeksi seperti observasi, pengukuran, wawancara, dan penggunaan checklist terbukti sangat membantu dalam pengumpulan data lapangan. Mahasiswa dapat mempraktikkan langsung teknik inspeksi yang sebelumnya hanya diketahui melalui literatur, sehingga pemahaman menjadi lebih konkret dan aplikatif. Penggunaan checklist sanitasi yang telah distandardkan memperkuat keterkaitan antara teori penilaian risiko (risk assessment) dengan praktik evaluasi kondisi lingkungan di tempat pengelolaan pangan.

Kegiatan magang juga memperlihatkan bahwa teori mengenai faktor-faktor yang mempengaruhi sanitasi pangan, seperti ketersediaan air bersih, higiene pekerja, sistem pengolahan limbah, serta desain fasilitas, sangat berhubungan dengan hasil inspeksi yang dilakukan. Mahasiswa dapat menyaksikan secara nyata bagaimana ketidaksesuaian pada salah satu faktor dapat meningkatkan risiko kontaminasi dan menurunkan kualitas pengolahan pangan.

Secara keseluruhan, keterkaitan antara teori dan praktik lapangan terlihat jelas karena mahasiswa tidak hanya memahami konsep-konsep sanitasi dan keamanan pangan secara akademis, tetapi juga mengaplikasikannya dalam bentuk pengamatan, penilaian, dan rekomendasi perbaikan selama proses inspeksi. Kombinasi ini memperkuat kompetensi mahasiswa dalam mengidentifikasi masalah sanitasi dan memberikan solusi sesuai standar kesehatan lingkungan.

4.3 Faktor Pendukung Dan Penghambat

4.3.1 Faktor Pendukung

1. Ketersediaan Sarana dan Alat Inspeksi

- Tersedianya checklist inspeksi, formulir penilaian, alat ukur suhu, kamera dokumentasi.
- Adanya fasilitas pendukung di lokasi seperti ruang pengolahan yang tertata, area penyimpanan bahan makanan yang jelas, serta akses air bersih.

2. Dukungan dari Pengelola Tempat Pengelolaan Pangan

- Pengelola kooperatif, bersedia memberikan informasi, dan mempermudah proses observasi.
- Adanya petugas dapur yang paham hygiene sanitasi pangan.

3. Kompetensi Petugas Inspeksi

- Petugas memiliki pengetahuan tentang hygiene sanitasi makanan, teknik inspeksi, identifikasi bahaya (biologis, kimia, fisik), serta penilaian risiko.

4. Kondisi Lingkungan yang Mendukung

- Lingkungan kerja tertata, pencahayaan baik, ventilasi cukup, dan akses lokasi mudah dijangkau.
- Cuaca baik yang tidak menghambat pekerjaan lapangan.

4.3.2 Faktor Penghambat

1. Keterbatasan Sumber Daya Manusia

- Jumlah petugas inspeksi sedikit dibandingkan jumlah tempat pengelolaan pangan yang harus diperiksa.
- Petugas belum mendapatkan pelatihan khusus terkait sanitasi pangan.

2. Rendahnya Pengetahuan dan Disiplin Pengelola

- Pengelola atau karyawan belum memahami prinsip hygiene sanitasi pangan (cuci tangan, penyimpanan suhu aman, personal hygiene).
- Tidak adanya monitoring internal atau pemeriksaan rutin.

3. Permasalahan Administrasi

- Tidak adanya catatan penting seperti log suhu, jadwal pembersihan, catatan pelatihan, atau sejarah pengendalian hama.
- Dokumen tidak rapi sehingga menyulitkan proses verifikasi.

4. Kendala Akses dan Waktu

- Lokasi TPP sulit dijangkau atau jauh dari wilayah kerja.

4.4 Dampak atau hasil yang dicapai

1. Meningkatnya Keamanan dan Kualitas Pangan

Inspeksi membantu memastikan setiap tahap pengolahan—mulai dari penerimaan bahan, penyimpanan, pengolahan, hingga penyajian—memenuhi standar hygiene sanitasi. Dampaknya, pangan yang dihasilkan menjadi lebih aman dari kontaminasi biologis, kimia, maupun fisik, sehingga kualitas makanan yang dikonsumsi masyarakat terjamin.

2. Menurunnya Risiko Penyakit yang Ditularkan Melalui Makanan (Foodborne Diseases)

Dengan memperbaiki kebersihan peralatan, higiene petugas, kondisi ruang dapur, penyimpanan suhu makanan, serta bebasnya area dari vektor penyakit, maka risiko penyakit seperti diare, keracunan makanan, atau infeksi bakteri (Salmonella, E. coli, dll.) dapat ditekan secara signifikan.

3. Meningkatnya Kepatuhan Pengelola terhadap Standar Higiene Sanitasi

Inspeksi mendorong pengelola lebih disiplin dalam menjalankan SOP kebersihan, seperti:

- menjaga kebersihan area dapur,
- menggunakan APD,
- melakukan pemisahan bahan pangan mentah dan matang,
- memantau suhu penyimpanan,
- memperbarui catatan administrasi.

Hal ini berdampak pada perbaikan berkelanjutan dalam operasional TPP.

4. Teridentifikasinya Masalah dan Potensi Bahaya pada TPP

Petugas inspeksi dapat menemukan kelemahan seperti peralatan kotor, ventilasi buruk, sanitasi tidak memadai, risiko kontaminasi silang, hingga adanya hama. Temuan ini membantu pengelola mengetahui area prioritas yang harus segera diperbaiki untuk mencegah risiko yang lebih besar.

5. Perbaikan Fasilitas dan Lingkungan Kerja

Hasil inspeksi biasanya diikuti dengan rekomendasi perbaikan, misalnya:

- peningkatan kebersihan dapur,
 - perbaikan sistem drainase,
 - penyediaan tempat sampah tertutup,
 - perbaikan lemari pendingin,
 - peningkatan pencahayaan dan ventilasi.
- Hal ini meningkatkan kenyamanan dan keselamatan kerja bagi karyawan.

6. Meningkatnya Pengetahuan dan Kesadaran Pelaku Usaha

Inspeksi sering disertai edukasi langsung, sehingga pengelola dan pekerja memahami pentingnya higiene sanitasi, cara mencuci tangan yang benar, pencegahan kontaminasi silang, hingga prosedur penyimpanan bahan makanan. Dampaknya, perilaku kerja menjadi lebih higienis dan profesional.

7. Penguatan Pengawasan dan Pembinaan dari Instansi Kesehatan

Inspeksi memberi dasar bagi dinas atau puskesmas untuk melakukan pembinaan lanjutan. Data hasil inspeksi membantu menentukan prioritas pengawasan serta program pembinaan kesehatan lingkungan di masa mendatang.

8. Meningkatkan Kepercayaan Konsumen

Tempat pengelolaan pangan yang memenuhi standar sanitasi akan lebih dipercaya masyarakat. Hal ini berpengaruh pada reputasi usaha, kepuasan pelanggan, serta kelangsungan usaha.

4.5 Pembelajaran yang diperoleh

Melalui kegiatan inspeksi, diperoleh pemahaman lebih jelas mengenai penerapan prinsip-prinsip higiene sanitasi, seperti cara pengolahan makanan yang benar, pentingnya pemisahan bahan pangan mentah dan matang, pengendalian suhu makanan, serta pencegahan kontaminasi silang. Hal ini memberikan gambaran nyata bagaimana standar kesehatan diterapkan dalam operasional sehari-hari, *Pemahaman tentang Standar Regulasi dan SOP Pengawasan Pangan* Inspeksi memberikan pembelajaran mengenai berbagai regulasi yang menjadi dasar pengawasan seperti standar higiene sanitasi, SOP kebersihan persyaratan

fasilitas dapur, serta ketentuan terkait pengendalian hama.

Pengetahuan ini sangat penting sebagai dasar profesional dalam bidang kesehatan lingkungan. Membangun Kesadaran tentang Pentingnya Keamanan Pangan bagi Kesehatan Masyarakat, Melalui kegiatan inspeksi, timbul pemahaman bahwa keamanan pangan memiliki dampak besar terhadap kesehatan masyarakat. Pembelajaran ini menumbuhkan rasa tanggung jawab profesional dalam membantu meningkatkan kualitas tempat pengelolaan pangan.

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Sanitasi yang telah dilaksanakan Di 5 Pabrik Wilayah Kerja Puskesmas Sadabuan telah dilakukan dengan baik dan sesuai dengan peraturan yang sudah berlaku. Hal-hal yang diamati dari 5 Pabrik Wilayah Kerja Puskesmas Sadabuan meliputi sanitasi ruangan, sanitasi pada peralatan, sanitasi pada tenaga kerja, sanitasi proses produksi, sanitasi pada lingkungan, serta penanganan pada limbah, semua sudah dilaksanakan dengan baik dan sesuai dengan peraturan yang berlaku. Sanitasi di Di 5 Pabrik Wilayah Kerja Puskesmas Sadabuan sudah memiliki Standar Oprasional Prosedur (SOP) yang baik di masing masing bagian dan sudah dijalankan dengan cukup baik oleh seluruh karyawan.

5.2 Saran untuk instansi dan program magang selanjutnya

Saran untuk Instansi

1. Peningkatan Pembinaan kepada Pengelola Tempat Pengelolaan Pangan Instansi diharapkan lebih rutin melakukan pembinaan, edukasi, dan pendampingan kepada pengelola tempat pengolahan pangan agar pemahaman mengenai higiene sanitasi semakin meningkat.

2. Pengembangan Instrumen Inspeksi

Perlu adanya evaluasi dan pembaruan terhadap checklist atau formulir inspeksi agar lebih sesuai dengan kondisi lapangan serta regulasi terbaru.

3. Penyediaan Sarana Pendukung Inspeksi

Instansi diharapkan melengkapi petugas dengan alat inspeksi seperti termometer, APD, alat dokumentasi, dan kendaraan operasional untuk mendukung efektivitas inspeksi.

4. Penjadwalan Inspeksi Berkala

Diharapkan inspeksi dilakukan secara lebih terencana dan berkala untuk memantau perkembangan perbaikan yang dilakukan pengelola.

5. Penguatan Koordinasi Antar Bidang/Instansi Terkait

Kerjasama dengan Dinas Lingkungan Hidup, pengawas pangan, atau pihak terkait lainnya perlu diperkuat agar pengawasan TPP berjalan lebih komprehensif.

2. Saran untuk Program Magang Selanjutnya

1. Durasi Magang yang Lebih Panjang

Durasi yang lebih panjang akan memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk memahami proses inspeksi secara lebih mendalam, termasuk tahap perencanaan, pelaksanaan, dan tindak lanjut.

2. Pemberian Pembekalan Teknis di Awal Magang

Sebelum turun ke lapangan, mahasiswa sebaiknya mendapatkan pelatihan dasar mengenai inspeksi, penggunaan alat, serta regulasi hygiene sanitasi pangan agar lebih siap.

3. Melibatkan Mahasiswa dalam Berbagai Kegiatan Lapangan

Tidak hanya inspeksi, mahasiswa juga sebaiknya dilibatkan dalam kegiatan pembinaan, penyuluhan, dan pengolahan data untuk memperluas pengalaman praktis.

4. Pendampingan Aktif oleh Petugas Pembimbing

Bimbingan yang intensif akan membantu mahasiswa memahami konteks pekerjaan di lapangan dan meningkatkan kualitas laporan magang.

5. Penyediaan Akses terhadap Dokumen, SOP, dan Data Lapangan
Akses yang lebih terbuka terhadap dokumen teknis dapat membantu mahasiswa menyusun laporan dengan lebih lengkap dan akurat.
6. Evaluasi Rutin Selama Magang

Adanya sesi evaluasi berkala akan membantu mahasiswa mengetahui perkembangan kemampuan dan memperbaiki kekurangan selama kegiatan berlangsung.

DAFTAR PUSTAKA

- Rahmawati, A. S., Kusumaningrum, I., & Puspasari, E. (2024). Sistem sanitasi pada proses pembuatan tempe di PT. X. Karimah Tauhid, 3(10), 11636–11647.
- Radiati, A.R., 2016. Analisis Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Dan Kandungan Gizi Pada Produk Tempe Dari Kacang Non-Kedelai. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 5, no. 1 (2016): 16–22
- Herawati, C., Sutarsih, C., Indragiri, S., Dani, A. H., Wahyuni, N. T., Supriatin, S., & Abdurakhman, R. N. (2025). Implementasi pengawasan tempat pengelolaan pangan (TPP) dalam rangka penerapan higiene sanitasi di industri tahu kedelai. Abdi Wiralodra: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 7(2), 305–317.
- BPOM Badan Pengawas Obat dan Makanan, 2002. Panduan Pengolahan Pangan yang Baik Bagi IRT. Jakarta
- Puspawati, S,W., 2017. Alternatif Pengolahan Limbah Industri Tempe Dengan Kombinasi Metode Filtrasi Dan Fitoremediasi. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pengelolaan Limbah . Jakarta Pusat. Halaman 2.
- Djaga, A. B., Nafisah, N., & Mone, J. R. (2025). Inspeksi kesehatan *lingkungan tempat pengolahan makanan (IKL TPM) di BBKK Wilker Gresik*. *Media Husada Journal of Environmental Health*, 5(1), 14–18.

5.4 Lampiran

NO	HARI/TANGGAL	KEGIATAN YANG DILAKUKAN	DOKUMENTASI (FOTO)
1	Senin, 27 oktober 2025	Apel pagi, di lanjut bagi ruanan kemudian membantu merobek kertas formulir catin di ruang klaster 1.	
2	Selasa, 28 oktober 2025	Apel pagi, kemudian membantu mencatat daftar nama pasien yang ada diresep obat pasien kebuku double polio di ruang klaster farmasi, lalu apel siang di jam 13.00 wib.	
3	Rabu, 29 oktober 2025	apel pagi lanjut ke ruang farmasi kemudian beres-beres di ruangan, menulis aturan pakai obat sambil menunggu pasien mengambil obatnya, kemudian apel siang.	
4	Kamis, 30 oktober 2025	Apel pagi, lanjut berberes-beres sebelum pasien datang, kemudian menulis aturan pakai obat, membantu memberi obat kepada pasien.	
5	Jum'at, 31 oktober 2025	Apel pagi, kemudian mengikuti cara proses inspeksi kualitas air rumah tangga, dan apel siang.	
6	Sabtu, 01 oktober 2025	Apel pagi, lanjut keruangan untuk Melakukan pengecekan hasil kualitas air minum rumah tangga,kemudian membantu memberi obat kepada pasien di ruang farmasi, kemudian apel siang.	
7	Senin, 03 novemer 2025	Apel pagi, kemudian membuat video edukasi pemilahan sampah dan dilanjutkan Membantu memberi obat kepada pasien di klaster farmasi dan lanjut apel	

		siang.	
8	Selasa,04 november 2025	Apel pagi, menulis aturan pakai obat di ruangan lanjut membuat video edukasi pemilahan sampah, Memeri obat kepada pasien apel siang.	
9	Rabu,05 november 2025	Apel pagi, menulis aturan pakai obat,memilah resep obat pasien, mencatat daftar nama pasien yang ada diresep obat pasien kebuku double polio, apel siang.	
10	Kamis,06 november 2025	Apel pagi, mencatat daftar nama pasien yang ada diresep obat kebuku double polio, menempelkan label di tong sampah untuk memisahkan jenis sampah, lanjut apel siang.	
11	Jum'at,07 november 2025	Apel pagi, dilanjut menulis aturan pakai obat, memerikan obat kepada pasien, lanjut apel siang	
12	Sabtu,08 novemer 2025	Apel pagi, lanjut menulis aturan pakai obat, memberi obat kepada pasien, apel siang	
13	Senin,10 november 2025	Apel pagi, kemudian lanjut menulis aturan pakai obat, memilah resep, memberikan obat kepada pasien, apel siang	
14	Selasa, 11 november 2025	Apel pagi, mencatat daftar nama pasien, lanjut menulis aturan pakai obat,memilah resep.	
15	Rabu, 12 november 2025	Apel pagi, mempulpis obat, kemudian memberikamn obat kepada pasien, apel siang.	
16	Kamis, 13 novemer 2025	Apel pagi, mencatat daftar nama pasien, mengentri data surveilans kualitas air rumah tangga (SKAMRT), melihat proses pengangkutan limbah medis, apel siang.	

17	Jum'at, 14 november 2025	Apel pagi, mengentri data surveilans kualitas air rumah tangga (SKAMRT), apel siang.	
18	Sabtu, 15 november 2025	Apel pagi, dilanjut mengentri data surveilans kualitas air rumah tangga (SKAMRT), kemudian apel siang.	
19	17 november 2025	Apel pagi, dilanjut mengentri data surveilans kualitas air rumah tangga (SKAMRT), membersihkan ruangan, lalu apel siang.	
20	18 november 2025	Apel pagi, membantu kegiatan imunisasi, apel siang.	
21	19 november 2025	Apel pagi, lanjut mengentri data anak-anak yang mendapat imunisasi, apel siang.	
22	20 november 2025	Apel pagi, lanjut menulis daftar kunjungan pasien BPJS, apel siang.	
23	21 november 2025	Apel pagi, lanjut membantu imunisasi pada anak sd, apel siang.	
24	22 november 2025	Apel pagi, menyusun kotak suntikan, apel siang.	