

**GAMBARAN HYGINE SANITASI MAKANAN DI KAWASAN  
TUGU SALAK PADANGSIDIMPUAN  
TAHUN 2022**

**SKRIPSI**

**OLEH:  
NURJANNA AMALIA CANIAGO  
NIM : 18030006**



**PROGRAM STUDI  
ILMU KESEHATAN MASYARAKAT PROGRAM SARJANA  
FAKULTAS KESEHATAN UNIVERSITAS AUFA ROYHAN  
DI KOTA PADANGSIDIMPUAN  
2022**

**GAMBARAN HYGINE SANITASI MAKANAN DI KAWASAN  
TUGU SALAK PADANGSIDIMPUAN  
TAHUN 2022**

Diajukan Untuk Memenuhi Persyaratan Memperoleh  
Gelar Sarjana Ilmu Kesehatan Masyarakat

**OLEH:  
NURJANNA AMALIA CANIAGO  
NIM : 18030006**



**PROGRAM STUDI  
ILMU KESEHATAN MASYARAKAT PROGRAM SARJANA  
FAKULTAS KESEHATAN UNIVERSITAS AUFA ROYHAN  
DI KOTA PADANGSIDIMPUAN  
2022**

HALAMAN PENGESAHAN

**GAMBARAN HYGINE SANITASI MAKANAN DI KAWASAN  
TUGU SALAK PADANGSIDIMPUAN  
TAHUN 2022**

Skripsi ini telah diseminarkan dan dipertahankan dihadapan  
tim penguji Program Studi  
Ilmu Kesehatan masyarakat Program Sarjana  
Universitas Aafa Royhan Di Kota Padangsidimpuan

Padangsidimpuan, Agustus 2022

Pembimbing Utama

**Nefonavratilova Ritonga, SKM. M.KM**  
NIDN : 0122099001

Pembimbing Pendamping

**Delfi Ramadhini, SKM, M.Biomed**  
NIDN. 0113039201

Ketua Program Studi Ilmu Kesehatan  
Masyarakat Program Sarjana

**Nurul Hidayah Nasution, M.K.M**  
NIDN.0131129002

Dekan Fakultas Kesehatan  
Universitas Aafa Royhan

**Arniil Hidayah, SKM.M.Kes**  
NIDN. 0118108703

## **IDENTITAS PENULIS**

Nama : Nurjanna Amalia Caniago  
NIM : 18030006  
Tempat/Tanggal Lahir : Batangayumi Julu, 10 November 2000  
Jenis Kelamin : Perempuan  
Alamat : Jl. SM Raja Perum Otoyana GG. Bukit Horas  
Kota Padangsidempuan

### **Riwayat Pendidikan:**

1. SD Negeri 200209 Padangsidempuan : Lulus Tahun 2012
2. Mts Negeri 1 Model Padangsidempuan : Lulus Tahun 2015
3. SMA Negeri 7 Padangsidempuan : Lulus Tahun 2018

## SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Nurjanna Amalia Caniago

NIM : 18030006

Program studi : Ilmu Kesehatan Masyarakat

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi yang berjudul “Gambaran Hygine Sanitasi Makanan Di Kawasan Tugu Salak Padangsidempuan Tahun 2022” benar bebas dari plagiat, dan apabila suatu saat nanti terbukti melakukan plagiat, maka saya akan menerima sanksi yang telah ditetapkan.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar- benarnya.

Padangsidempuan, Agustus 2022

Penulis



**Nurjanna Amalia Caniago**

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur peneliti ucapkan kehadiran Allah SWT, karena atas berkatnya dan rahmat-NYA peneliti dapat menyusun Skripsi dengan judul **“Gambaran Hygine sanitasi Makanan Di Kawasan Tugu Salak Padangsidempuan Tahun 2022.** “sebagai salah satu syarat memperoleh Gelar Sarjana Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat Program Sarjana Universitas Afa Royhan di Kota Padangsidempuan.

Dalam proses penyusunan Skripsi ini peneliti banyak mendapatkan bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini peneliti menyampaikan ucapan terima kasih dan penghargaan yang setinggi-tinggi nya kepada yang terhormat:

1. Arinil Hidayah, SKM, M.Kes, selaku Dekan Fakultas Kesehatan Universitas Afa Royhan di Kota Padangsidempuan.
2. Nurul Hidayah Nasution, M.KM, selaku Ketua Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat Program Sarjana Universitas Afa Royhan Di Kota Padangsidempuan.
3. Nefonavrtilova Ritonga, SKM. M.KM, selaku pembimbing utama yang telah meluangkan waktu untuk membimbing saya dalam menyelesaikan Skripsi ini.
4. Delfi Ramadhini, SKM, M.Biomed, selaku pembimbing pendamping yang telah meluangkan waktu untuk membimbing saya dalam menyelesaikan Skripsi ini
5. Yanna Wari Harahap,SKM,MPH, selaku ketua penguji yang telah meluangkan waktu untuk membimbing saya dalam menyelesaikan Skripsi ini
6. Nurul Hidayah Nasution, M.K.M, selaku anggota penguji yang telah meluangkan waktu untuk membimbing saya dalam menyelesaikan Skripsi ini

7. Seluruh Dosen Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat Program Sarjana Universitas Afa Royhan Di Kota Padangsidempuan.
8. Sahabat-sahabat tercinta (yang tidak dapat kusebutkan satu per satu namanya) beserta teman-teman satu bimbingan, atas dukungan, bantuan, dan kesediaan sebagai tempat berkeluh kesah dan berbagi ilmu.

Dalam penyusunan Skripsi ini masih jauh dari sempurna sehingga membutuhkan kritikan dan saran yang bersifat membangun. Yang diharapkan guna perbaikan dimasa mendatang. Mudah – mudahan penelitian ini bermanfaat bagi peningkatan pelayanan kesehatan masyarakat.

Padangsidempuan, Agustus 2022

Peneliti

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

Laporan Riset, Agustus, 2022

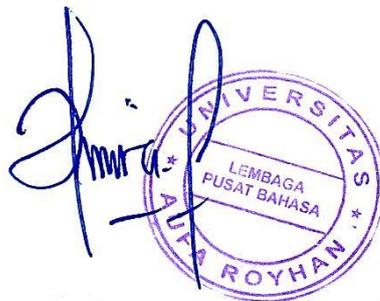
Nurjanna Amalia Caniago

**Gambaran Hygine Sanitasi Makanan di kawasan Tugu Salak  
Padangsidimpuan Tahun 2022.**

**ABSTRAK**

Hygiene sanitasi adalah makanan yang diolah oleh penjamah makanan harus memenuhi persyaratan sebagai seorang penjamah sehingga makanan yang diolah terjamin untuk dikonsumsi. Hygiene Sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui Gambaran hygiene sanitasi makanan di kawasan Tugu Salak Padangsidimpuan tahun 2022. Jenis penelitian ini adalah penelitian kuantitatif dengan menggunakan metode penelitian Survei deskriptif dan desain penelitian yang digunakan ialah *case study*. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh pedagang makanan di kawasan Tugu Salak Padangsidimpuan. Jumlah sample yang didapatkan sebanyak 30 Pedagang ditentukan menggunakan teknik *total sampling*. Analisis data menggunakan *Analisis Univariat*. Hasil penelitian ini dapat dikategorikan berdasarkan kebersihan pedagang makanan mayoritas Memenuhi syarat yaitu 20 (66,7%) dan Minoritas yang Tidak memenuhi syarat yaitu 10 (33,3%). Hasil penelitian yang didapatkan dapat dikategorikan berdasarkan Kebersihan Peralatan makanan mayoritas Memenuhi syarat yaitu sebanyak 30 (100,0%) dan Minoritas yang Tidak memenuhi syarat (0,0%). dan Hasil penelitian yang didapatkan dapat dikategorikan berdasarkan Penyajian makanan mayoritas Memenuhi syarat yaitu 18 (60,0%), dan Minoritas Tidak memenuhi syarat yaitu 12 (40,0%). Saran dalam penelitian ini bagi pedagang kawasan Tugu Salak Padangsidimpuan adalah pedagang makanan menerapkan prinsip-prinsip hygiene dan sanitasi secara seksama. dan lebih meningkatkan kualitas kebersihan individu pedagang, seperti menggunakan celemek, penutup kepala, dan tidak berbicara ketika mengolah makanan saat bekerja, serta menyediakan sanitasi seperti wadah atau tempat cuci tangan dengan air mengalir.

**Kata kunci** : Kebersihan Pedagang makanan, Kebersihan Peralatan makanan, Penyajian makanan



**PUBLIC HEALTH PROGRAM OF HEALTH FACULTY  
AT AUFA ROYHAN UNIVERSITY IN PADANGSIDIMPUAN**

Research' s Report

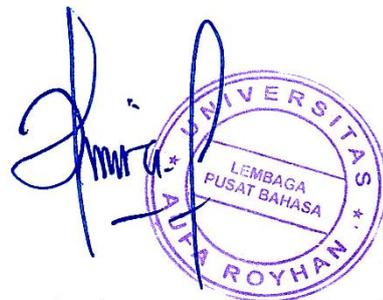
Nurjanna Amalia Caniago

**The description of Food Sanitation Hygiene in area Salak Monument Of Padangsidimpuan 2022.**

**ABSTRACT**

*Hygiene sanitation is food that is processed by food handlers must meet the requirements as a handler so that the processed food is guaranteed to be consumed. Hygiene Sanitation is an effort to control the risk factors for contamination of food, both from food ingredients, people, places and equipment so that they are safe for consumption. This study aims to determine the description of food sanitation hygiene in area Salak Monument Of Padangsidimpuan 2022. This type of research was a quantitative study used a descriptive survey research method and the research design used was a case study. The population in this study were all food vendors in area Salak Monument Of Padangsidimpuan 2022. The number of samples obtained as many as 30 traders were determined used total sampling technique. The Data analysis used Univariate Analysis. The results of this study can be categorized based on the cleanliness of the food traders, the majority of which meet the requirements, namely 20 (66.7%) and minority who do not meet the requirements, namely 10 (33.3%). The research results obtained can be categorized based on the cleanliness of food equipment, the majority of which meet the requirements, namely as many as 30 (100.0%). and Minorities who do not meet requirements (0.0%). 60.0%), and Minority Does not meet the requirements, namely 12 (40.0%). The suggestion in this study for traders in area Salak Monument Of Padangsidimpuan 2022 was that food traders apply the principles of hygiene and sanitation carefully. and further improve the quality of individual hygiene of traders, such as used aprons, head coverings, and not speaking when preparing food while working, as well as providing sanitation such as containers or hand washing basins with running water.*

*Keywords: Cleanliness of food vendors, Cleanliness of food utensils, food serving*



## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	<b>ii</b>
<b>SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT</b> .....	<b>iii</b>
<b>IDENTITAS PENULIS</b> .....	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>v</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>vii</b>
<b>ABTRACT</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>xi</b>
<b>DAFTAR SKEMA</b> .....	<b>xii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xiii</b>
<b>BAB 1 PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	5
1.3 Tujuan Penelitian .....	5
1.3.1 Tujuan Umum .....	5
1.3.2 Tujuan Khusus .....	5
1.4 Manfaat Penelitian .....	6
1.4.1 Manfaat Teoritis .....	6
1.4.2 Manfaat Praktis .....	6
<b>BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>7</b>
2.1 Pengertian Makanan .....	7
2.2 Syarat Minimal Makanan Sehat .....	8
2.3 Pengertian Higiene dan Sanitasi .....	9
2.4 Pengertian Hygiene Sanitasi Makanan .....	10
2.5 Hygine Penjamah Makanan .....	12
2.6 Peralatan Hygine Pengolahan Makanan .....	14
2.7 Hygiene Bahan dan Penyajian Makanan .....	17
2.8 Sarana Sanitasi Lingkungan .....	18
2.9 Kerangka Konsep .....	19
<b>BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN</b>	
3.1 Jenis Dan Desain Penelitian .....	20
3.2 Lokasi dan Waktu Penelitian .....	20
3.2.1 Lokasi Penelitian .....	20
3.2.2 Waktu Penelitian .....	20
3.3 Populasi dan Sampel .....	21
3.3.1 Populasi .....	21
3.3.2 Sampel .....	21
3.4 Alat Pengumpulan data .....	21
3.4.1 Instrumen Penelitian.....	21
3.4.2 Sumber Data .....	22
3.5 Definisi Operasional .....	22
3.6 Pengolahan dan Analisa Data .....	23

3.6.1	Pengolahan Data .....	23
3.6.2	Analisa Data.....	24
<b>BAB 4 HASIL PENELITIAN</b>		
4.1	Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	25
4.2	Analisa data.....	25
4.2.1	Kategori Responden .....	25
4.3	Hasil Penelitian.....	26
<b>BAB 5 PEMBAHASAN</b>		
5.1	Kebersihan peralatan makanan.....	30
5.2	Penyajian makanan .....	31
<b>BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN</b>		
6.1	Kesimpulan .....	32
6.2	Saran.....	32
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>		
<b>LAMPIRAN</b>		

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 3.1 Waktu Penelitian .....	21
Tabel 3.2 Defenisi Operasional .....	23
Tabel 4.1 Kategori Pedagang Makanan Berdasarkan Umur .....	25
Tabel 4.2 Karakteristik Pedagang Makanan Berdasarkan Jenis Kelamin .....	26
Tabel 4.3 Karakteristik Pedagang Makanan Berdasarkan Pendidikan .....	26
Tabel 4.4 Kategori Pedagang Makanan Berdasarkan kebersihan pedagang makanan di kawasan Tugu Salak Padangsidimpuan tahun 2022 ....	27
Tabel 4.5 Kategori Pedagang Makanan Berdasarkan kebersihan peralatan makanan di kawasan Tugu Salak Padangsidimpuan tahun 2022 ....	27
Tabel 4.6 Jumlah Pedagang Makanan Berdasarkan Penyajian makanan di kawasan Tugu Salak Padangsidimpuan tahun 2022 .....	28

## DAFTAR SKEMA

	Halaman
Skema2.1.Kerangka Konsep .....	19

## DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Surat survey pendahuluan dari Universitas Afa Royhan di Kota Padangsidempuan
- Lampiran 2. Surat balasan survey pendahuluan dari Kantor Walikota Padangsidempuan melalui kantor Kesbang
- Lampiran 3. Surat izin penelitian dari Universitas Afa Royhan di Kota Padangsidempuan
- Lampiran 4. Surat balasan penelitian pendahuluan dari Kantor Walikota Padangsidempuan melalui kantor Kesbang
- Lampiran 5. Permohonan menjadi Responden
- Lampiran 6. Persetujuan menjadi Responden (informed consent)
- Lampiran 7. Lembar Observasi
- Lampiran 8. Master tabel
- Lampiran 9. Hasil Output
- Lampiran 10. Lembar Konsultasi
- Lampiran 11. Dokumentasi Penelitian

# **BAB 1**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Hygiene sanitasi adalah makanan yang diolah oleh penjamah makanan harus memenuhi persyaratan sebagai seorang penjamah sehingga makanan yang diolah terjamin untuk dikonsumsi (Syahrizal, 2017).

Hygiene Sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi (Permenkes RI No 1096, 2011).

Penerapan hygiene sanitasi pengelolaan makanan dilaksanakannya prinsip-prinsip hygiene dan sanitasi makanan mulai dari pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan jadi, pengangkutan makanan, penyajian makanan untuk menjamin kebersihan dan keamanan agar tidak menimbulkan bahaya keracunan penyakit pada makanan (Rahmadhani & Sumarmi, 2017).

Hygiene sanitasi yang sampelnya pedagang makanan jajanan di pinggir jalan, menghasilkan temuan bahwa mengindikasikan adanya risiko makanan yang dijual dapat tercemar kuman penyakit yang mengakibatkan penyakit bawaan makanan (Rahmayani, 2018).

WHO (2017) memperkirakan 600 juta orang atau hampir 1 dari 10 orang di dunia jatuh sakit setelah mengonsumsi makanan yang terkontaminasi dan 420.000 orang dilaporkan meninggal setiap tahun akibat mengonsumsi makanan yang tidak aman. Makanan tidak aman yang mengandung bakteri, virus, parasit atau zat

kimia berbahaya menyebabkan lebih dari 200 penyakit mulai dari diare hingga kanker .

Kota Medan adalah kota besar di Sumatera Utara, Memiliki banyak tempat untuk wisata kuliner, mulai dari kuliner khas Kota Medan sampai kuliner yang berasal dari negara lain seperti restoran Jepang yang menyajikan sajian sushi. sushi yang dikonsumsi tanpa dimasak terlebih dahulu bisa menjadi sumber penularan dan kontaminasi bakteri, seperti bakteri *Salmonella Sp.* Sushi yang terkontaminasi bakteri *Salmonella Sp.* dapat memberikan efek buruk pada orang yang mengkonsumsinya seperti ; mual, muntah, diare bahkan demam tifoid. Penelitian sebelumnya yang telah melakukan uji identifikasi bakteri *Salmonella Sp.* pada makanan sushi di dapati hasil positif adanya bakteri *Salmonella Sp.* pada makanan sushi.(Taufik,2017).

Polsek Hutaimbaru dan Tim Tekab Polres Padangsidempuan berhasil meringkus penjual bakso pentol di Desa Huta Tonga, Kecamatan Angkola Muara Tais, Kabupaten Tapanuli Selatan (Tapsel). Sebelumnya puluhan warga Desa Rimba Soping, Kecamatan Sidempuan Angkola Julu, Kota Padangsidempuan diduga keracunan makanan dari sampel bakso,sampel kecap,sampel saos,cabai merek keraton,sampel saoe botol, setelah mengonsumsi bakso pentol.

Pada hari Selasa (26/5/2020) sekitar pukul 21.00 WIB. berjumlah 46 orang (anak) yang beralamat di Desa Rimba Soping Lama, Kecamatan Padangsidempuan Angkola Julu, Kota Padangsidempuan, mengalami mual,muntah hingga mengalami diare,dan masuk rumah sakit (Profil Kesehatan Kota Padangsidempuan).

Pada saat menghadirkan makanan pada konsumen atau sebaiknya harus memperhatikan kebersihan diri, kebersihan pakaian dan peralatan yang digunakan harus dalam kondisi baik dan bersih, agar tidak terjadi kontaminasi makanan baik dari debu, serangga maupun bakteri.

Penyebab beberapa kasus keracunan makanan diantaranya adalah bakteri *Staphylococcus aureus*, *Vibrio cholera*, *E.coli* dan *Salmonella*. Bakteri *E.coli* merupakan bakteri yang berasal dari kotoran hewan maupun manusia. Sedangkan sumber bakteri *Staphylococcus aureus* dapat berasal dari tangan, rongga hidung, mulut dan tenggorokan penjamah makanan.

Salah satu tempat umum yang sering menjadi tujuan berkumpul dan selalu ramai pembeli di kawasan tugu salak kota Padangsidempuan merupakan tempat kegiatan bagi umum yang mempunyai tempat, sarana dan kegiatan tetap maupun terus menerus, secara membayar yang diselenggarakan oleh badan pemerintah, yang dipergunakan langsung oleh masyarakat. Lokasi pedagang makanan di kawasan tugu salak padangsidempuan dan hygiene sanitasi makanan tidaklah dapat dipisahkan.

Hal ini sudah menjadi kesatuan pendukung satu sama lain. Semakin banyak lokasi pedagang makanan di Kawasan Tugu Salak di kunjungi, maka akan semakin menjamur pedagang makanan ditempat tersebut. Apalagi jika dikhususkan pada pembeli yang tertarik pada jenis makanan khas yang dijual di daerah kota padangsidempuan tersebut tentu tujuannya bukan lagi hanya tempat namun juga makanan berbagai macam jenis seperti ayam penyet, mie balap, gorengan, nasi goreng, mie goreng, nasi gurih, mie sop, dan lain sebagainya yang ada di tempat kawasan tugu salak padangsidempuan tersebut. Kontaminasi dalam

pengolahan makanan sangat rentan terjadi baik dari manusia, lingkungan, maupun peralatan yang digunakan terlebih pada pengolahan makanan yang sistem kerja atau produksinya masih tradisional dan belum sepenuhnya menerapkan sanitasi dan hygiene yang baik dan benar.

Hasil survey pendahuluan yang dilakukan kepada pedagang makanan di Kawasan Tugu Salak, diperoleh hasil melalui wawancara singkat kepada 10 orang pedagang tersebut semua pedagang saat menyajikan makanan tidak memakai pakaian kerja (celemek), tutup kepala, sarung tangan, dan penutup mulut, pada saat menyajikan makanan, serta terdapat juga beberapa pedagang yang bercakap-cakap saat menangani makanan. Pedagang makanan di Kawasan Tugu Salak memiliki tempat sampah terbuka dengan menggunakan kantong plastik. Namun pedagang tidak memeriksa kantong plastik berlubang atau tidak, sehingga sampah atau air lindi tercecer keluar menimbulkan bau tidak sedap dan mengundang datangnya serangga.

Kondisi cara penyajian makanan di Kawasan Tugu Salak tidak memenuhi syarat, karena kondisi cara membawa makanan dan menyajikan makanan tidak tertutup. Penempatan makanan yang baik adalah dengan menggunakan wadah atau tempat yang tertutup sehingga hal tersebut dapat melindungi makanan dari paparan sinar matahari langsung dan risiko adanya kontaminasi dari lingkungan, sekalipun makanan tersebut telah dibungkus dengan menggunakan plastik. Hal tersebut dilakukan agar mengurangi terjadinya kontaminasi silang makanan yang dijajakan. Dimana, sebagaimana yang kita ketahui bahwa lalat adalah sebagai vektor pembawa penyakit dan cara penyajian makanan jajanan di Kawasan Tugu Salak tidak terjamin akan penyajiannya.

Berdasarkan uraian diatas peneliti tertarik meneliti mengenai gambaran hygiene sanitasi makanan di Kawasan Tugu Salak Padangsidempuan tahun 2022.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut: bagaimana gambaran hygiene sanitasi makanan terhadap perilaku pada tenaga pengolahan makanan di Kawasan Tugu Salak Padangsidempuan tahun 2022 ?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

### **1.3.1 Tujuan Umum**

Untuk mengetahui gambaran hygiene sanitasi makanan di Kawasan Tugu Salak Padangsidempuan tahun 2022.

### **1.3.2 Tujuan Khusus**

Adapun tujuan khusus dari penelitian ini adalah :

- 2 Untuk mengetahui personal hygiene pengolah makanan di Kawasan Tugu Salak Padangsidempuan tahun 2022.
- 3 Untuk mengetahui kebersihan peralatan makanan di Kawasan Tugu Salak Padangsidempuan tahun 2022.
- 4 Untuk mengetahui penyajian makanan di Kawasan Tugu Salak Padangsidempuan tahun 2022.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

### **1.4.1 Manfaat Praktis**

#### **2 Bagi Peneliti**

1. Mendapat pengalaman langsung dalam melakukan penelitian tentang tingkat pengetahuan dan perilaku pengolah makanan tentang hygiene sanitasi.
2. Menambah pengetahuan peneliti tentang tingkat pengetahuan dan perilaku pengolah makanan terhadap hygiene sanitasi.

#### **3 Bagi Kawasan Pedagang makanan Tugu Salak**

Diharapkan penelitian ini dapat menjadi masukan dalam pengolah makanan tentang masalah hygiene sanitasi dan mengurangi masalah tentang makanan.

#### **4 Bagi Masyarakat**

Dapat digunakan sebagai bahan bacaan untuk mengetahui sejauh mana tingkat Pengetahuan masyarakat terhadap sanitasi lingkungan pedagang makanan di tempat umum.

### **1.4.2 Manfaat Teoritis**

Memberikan manfaat untuk dapat digunakan dalam pengembangan keilmuan Ilmu Kesehatan Masyarakat dalam kajian tingkat pengetahuan dalam sanitasi lingkungan pedagang makanan di tempat umum.



## **BAB 2**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **2.1 Pengertian Makanan**

Makanan yang sehat sangat dibutuhkan sebagai sumber energi dan menjaga tubuh agar tidak mudah sakit. Makanan yang sehat adalah makanan yang dapat menunjang aktivitas, pertumbuhan dan pemeliharaan tubuh (Rochmah, 2018).

Pengolahan makanan merupakan suatu proses perubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan siap di konsumsi untuk menciptakan makanan yang baik, dalam pengolahan makanan harus memperhatikan kebersihan yaitu penjamah makanan yaitu penjamah makan yang bertugas untuk menjamah makanan dimulai dari persiapan bahan baku hingga penyajian makanan (Merdekawati & Widiyanto, 2017).

Makanan adalah kebutuhan pokok manusia yang dibutuhkan setiap saat dan memerlukan pengelolaan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh. Menurut WHO (2017), yang dimaksud makanan adalah :*“Food include all substances, whether in a natural state or in a manufactured or prepared form, wich are part of human diet.”* Batasan makanan tersebut tidak termasuk air, obat-obatan dan substansi-substansi yang diperlukan untuk tujuan pengobatan.

Makanan jajanan merupakan produk pengolahan makanan yang banyak dijumpai di sekitar sekolah dan dikonsumsi secara rutin oleh banyak anak usia sekolah ataupun mahasiswa. Selain bermanfaat, makanan jajanan juga berisiko menimbulkan masalah kesehatan.

## 2.2. Syarat Minimal Makanan Sehat

Makanan sehat harus memenuhi persyaratan minimal seperti yang ditetapkan oleh Menteri Kesehatan. Persyaratan agar makanan sehat dikonsumsi oleh masyarakat adalah: Bahan Makanan yang akan diolah terutama yang mengandung protein hewani seperti, daging, susu, ikan/udang dan telur harus dalam keadaan baik dan segar. Demikian pula bahan sayur harus dalam keadaan segar dan tidak rusak. Dengan demikian agar makanan yang akan diolah memenuhi syarat, maka bahan tersebut harus tidak berubah bentuk, warna dan rasa, demikian pula asal dari bahan tersebut harus dari daerah/tempat yang diawasi. Demikian pula bahan makanan terolah yang di kemas, bahan tambahan dan bahan penolong harus memenuhi persyaratan yang berlaku.

Adapun persyaratan makanan yang sudah terolah dapat di bagi menjadi 2 yaitu :

2.1.4.1 Makanan yang di kemas harus memenuhi persyaratan sebagai berikut:

- a. Mempunyai label dan harus bermerek.
- b. Sudah terdaftar dan bernomor pendaftaran.
- c. Kemasan tidak rusak/robek atau mengembung.
- d. Ada tanda kadaluarsa dan dalam keadaan belum kadaluarsa.
- e. Kemasan yang tidak di pake harus hanya sekali penggunaan.

2. Makanan yang tidak di kemas harus memenuhi syarat sebagai berikut:

2.1.4.1.1 Keadaan “fresh” (baru dan segar).

2.1.4.1.2 Tidak basi, busuk, rusak dan berjamur.

2.1.4.1.3 Tidak mengandung bahan terlarang, contohnya pengawet yang bukan untuk makanan, pewarna textil, atau narkoba.

Semua kegiatan pengelolah makanan harus terlindung dari kontak langsung dengan tubuh. Perlindungan kontak langsung makanan dengan tubuh di lakukan dengan: memakai sarung tangan plastik sekali pakai, menggunakan penjepit makanan, dan menggunakan alat lain, misalnya menghindari pencemaran terhadap makanan pun dapat menggunakan apron/celemek, penutup rambut dan mulut. Salah satu cara menerapkan perilaku sehat pada karyawan/tenaga bekerja antara lain, tidak merokok, tidak memakai perhiasan, selalu mencuci tangan sebelum mulai bekerja, memakai pakaian kerja yang bersih dan pakaian pelindung dengan benar.

### **2.3. Pengertian Hygiene dan Sanitasi**

Hygiene adalah suatu tindakan untuk memelihara kebersihan dan kesehatan individu untuk kesejahteraan fisik dan psikis.(Kristatnti, 2019).

Sedangkan Sanitasi menurut (WHO) (2017) suatu usaha yang mengawasi beberapa faktor lingkungan fisik yang berpengaruh pada manusia terutama terhadap hal-hal yang mempengaruhi efek, merusak perkembangan fisik, kesehatan dan kelangsungan hidup. Kemudian objek dari sanitasi makanan meliputi seluruh tempat tinggal/lokasi berjualan seperti, dapur, taman, restoran, dan sebagainya (Lalu, 2019).

Menurut Kartika (2020) menyatakan bahwa kebersihan kuku adalah hal yang patut dijaga, kuku dipotong pendek dan dilarang mengecat kuku, sebab di dalam kuku terdapat kotoran yang akan menjadi sumber bakteri yang berpotensi menyebarkan bakteri ke makanan. Dan hal serupa penelitian Ichan (2017)

menyatakan pedagang yang memiliki kuku panjang akan berdampak buruk bagi makanan yang akan diujakan di pasaran, dikarenakan seseorang yang memiliki kuku panjang akan berpotensi bakteri masuk di dalamnya .

Menurut peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga yang menyebutkan bahwa seorang yang memiliki kontak langsung dengan makanan harus terhindar dari kotoran baik itu di pakaian, tangan kuku dan saat menyajikan makanan diharuskan memakai celemek dan penutup kepala. dari penelitian Kartika (2020) bahwa saat bekerja seseorang diharuskan menggunakan pakaian kerja yang sesuai dengan standart operasional prosedur seperti menggunakan celemek. Maka dengan hal itu pedagang perlu menggunakan celemek saat dalam bekerja guna menghindari kontaminasi makanan.

#### **2.4. Pengertian Hygiene Sanitasi Makanan**

Pengertian dari prinsip hygiene sanitasi makanan adalah pengendalian terhadap empat faktor yaitu tempat/bangunan, peralatan, orang dan bahan makanan. Terdapat 6 (enam) prinsip hygiene sanitasi makanan dan minuman yaitu:

##### **Lampiran 10. Pemilihan bahan makanan**

Pemilihan bahan makanan yang dilakukan penjamah makanan memenuhi syarat karena bahan makanan dibeli ditempat yang resmi (*angso duo*) bahan makanan seperti sayur-sayuran dalam kondisi segar, tidak rusak dan tidak berubah bentuk. Bahan makanan seperti daging, susu, telur, ikan, dalam kondisi segar dan tidak rusak. Makanan kemasan mempunyai label dan merk, terdaftar resmi, dan belum kadaluwarsa. (Juherah & Irmawati, 2019).

#### Lampiran 11. Penyimpanan bahan makanan

penyimpanan bahan makanan harus dilakukan dalam satu tempat khusus atau gudang dan lemari pendingin untuk makanan basah serta penyimpanan harus diatur dan disusun dengan baik agar memenuhi persyaratan hygiene sanitasi (Mokodongan et al., 2021).

#### Lampiran 12. Pengolahan makanan

Pengolahan makanan merupakan suatu proses perubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan siap di konsumsi untuk menciptakan makanan yang baik, dalam pengolahan makanan harus memperhatikan kebersihan yaitu penjamah makanan yaitu penjamah makanan yang bertugas untuk menjamah makanan dimulai dari persiapan bahan baku hingga penyajian makanan (Merdekawati & Widiyanto, 2017).

#### Lampiran 13. Tempat Penyimpanan Makanan

Tempat penyimpanan makanan yang baik adalah lemari es atau freezer. tempat penyimpanan bahan makanan yang tidak memenuhi syarat karena bahan makanan mentah seperti tempe yang hanya diletakan begitu saja diatas lantai tanpa menggunakan alas serta tempat penyimpanan bahan makanan kering seperti beras, kentang, kecap, garam, yang hanya letakan dilantai dan disudut dinding tanpa menggunakan alas dan tidak disimpan dalam lemari khusus serta suhu tempat penyimpanan bahan makanan lembab dan kondisi lantai sangat kotor. Apabila bahan makanan tidak disimpan dalam lemari khusus

atau gudang akan mudah terkontaminasi oleh vektor seperti kecoa dan tikus. Berdasarkan sanitasi penyimpanan bahan makanan harus dilakukan dalam satu tempat khusus atau gudang dan lemari pendingin untuk makanan basah serta penyimpanan harus diatur dan disusun dengan baik agar memenuhi persyaratan hygiene sanitasi (Mokodongan et al., 2021).

#### Lampiran 14. Pengangkutan makanan

Proses pengangkutan makanan banyak pihak yang terkait mulai dari persiapan, pewadahan, orang, suhu dan kendaraan pengangkut itu sendiri. Karena makanan siap santap lebih rawan terhadap pencemaran sehingga perlu diperlakukan hati-hati. Pengangkutan makanan berperan dalam pencegahan terjadinya pencemaran makanan (Azizah & Subagiyo, 2018).

#### Lampiran 15. Penyajian makanan

Penyajian makanan yang menarik akan memberikan nilai tambah dalam menarik pelanggan. Makanan yang disajikan pada tempat yang bersih, peralatan yang digunakan bersih, sirkulasi udara dapat berlangsung, penyaji berpakaian bersih dan rapi menggunakan tutup kepala dan celemek. Tidak boleh terjadi kontak langsung dengan makanan yang disajikan. Kualitas makanan yang disajikan mempengaruhi pengetahuan sikap dan tindakan dari penjamah makanan untuk mencegah terjadinya pencemaran (Binaraesa et al., 2021).

### **2.5. Hygiene Penjamah Makanan**

Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan pengangkutan sampai penyajian.

Dalam proses pengolahan makanan, peran dari penjamah makanan sangatlah besar peranannya. Penjamah makanan ini mempunyai peluang untuk menularkan penyakit. Oleh sebab itu penjamah makanan harus selalu dalam keadaan sehat dan terampil.

Penjamah makanan menjadi penyebab potensial terjadinya kontaminasi makanan apabila:

- 2 menderita penyakit tertentu;
- 3 kulit, tangan, jari-jari dan kuku banyak mengandung bakteri kemudian kontak dengan makanan;
- 4 apabila batuk, bersin maka akan menyebarkan bakteri;
- 5 akan menyebabkan kontaminasi silang apabila setelah memegang sesuatu kemudian menyajikan makanan.

Sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1096/Menkes/SK/VII/2011, Tentang Pedoman Persyaratan hygiene sanitasi Makanan.

Maka persyaratan yang harus di penuhi oleh Penjamah Makanan adalah :

- 5.1 Memiliki sertifikat kursus higiene sanitasi makanan.
- 5.2 Berbadan sehat yang dibuktikan dengan surat keterangan dokter.
- 5.3 Tidak mengidap penyakit menular seperti tipus, kolera, TBC, hepatitis dan lain-lain atau pembawa kuman (carrier).
- 5.4 Setiap karyawan harus memiliki buku pemeriksaan kesehatan yang berlaku.

5.5 Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh.

5.6 Perlindungan kontak langsung dengan makanan dilakukan dengan menggunakan alat :

- Sarung tangan plastik sekali pakai (disposal)
- Penjepit makanan
- Sendok garpu

5.7 Untuk melindungi pencemaran terhadap makanan menggunakan :

- Celemek/apron
- Tutup rambut
- Sepatu kedap air

5.8 Perilaku selama bekerja/mengelola makanan:

- Tidak merokok
- Tidak makan atau mengunyah
- Tidak memakai perhiasan, kecuali cincin kawin yang tidak berhias (polos)
- Tidak menggunakan peralatan dan fasilitas yang bukan untuk keperluannya
- Selalu mencuci tangan sebelum bekerja, setelah bekerja dan setelah keluar dari toilet/jamban

- Selalu memakai pakaian kerja dan pakaian pelindung dengan benar
- Selalu memakai pakaian kerja yang bersih yang tidak dipakai di luar tempat jasaboga
- Tidak banyak berbicara dan selalu menutup mulut pada saat batuk atau bersin dengan menjauhi makanan atau keluar dari ruangan
- Tidak menyisir rambut di dekat makanan yang akan dan telah diolah

## **2.6. Peralatan Hygiene Pengolahan Makanan**

Peralatan dalam usaha pengolahan makanan terbagi menjadi empat bagian, yaitu peralatan pemanas, peralatan pengolahan, peralatan penyimpanan dan peralatan pembantu pengolahan. Peralatan berperan penting dalam usaha penyehatan makanan sehingga sanitasi dan hygiene peralatan yang digunakan sangat penting untuk diperhatikan.

Peralatan masak atau makan yang dipilih harus mudah dibersihkan. Kebersihan peralatan tersebut harus senantiasa diperhatikan khususnya saat akan digunakan. Program pemeliharaan peralatan juga sangat penting untuk mempertahankan daya pakai alat. Salah satu usaha untuk menjaga sanitasi dan hygiene peralatan adalah dengan melakukan pencucian alat.

Mencuci berarti membersihkan atau membuat jadi bersih. Teknik pencucian yang benar akan menjadikan hasil akhir yang sehat dan aman. Berikut adalah tahap-tahap dalam proses pencucian.

### *2. Scraping*

Scraping adalah memisahkan segala kotoran dan sisa-sisa makanan yang terdapat pada peralatan yang akan dicuci, seperti sisa makanan diatas piring, sendok, panci, dll.

3. *Flushing dan soaking*

Flushing adalah mengguyur air diatas peralatan yang akan dicuci sehingga seluruh permukaan peralatan bersih dari noda sisa. Perendaman (soaking) adalah merendam alat didalam air, dengan maksud agar air meresap kedalam sisa makanan yang menempel atau mengeras pada peralatan sehingga terlepas dari permukaan alat dan mudah dibersihkan suatu perendaman tergantung dengan kondisi peralatan. Perendaman dengan media air panas ( $60^{\circ}\text{C}$ ) akan lebih cepat dari pada air dingin. Minimal waktu perendaman biasanya selama 30 sampai 60 menit.

4. *Washing*

Washing adalah mencuci peralatan dengan cara menggosok dan melarutkan sisa makanan dengan zat pencuci, seperti detergen cair atau bubuk yang mudah larut dalam air sehingga meminimalkan kemungkinan membekasnya noda pada peralatan tersebut. Pada tahap pengosokan ini, bagian-bagian peralatan yang perlu dibersihkan dengan cermat adalah bagian peralatan yang kontak dengan makanan (permukaan tempat makanan), bagian peralatan yang kontak langsung dengan tubuh (misalnya bibir gelas dan ujung sendok), dan bagian yang tidak rata(bergerigi,berukir,dan berpori).

5. *Rinsing*

Rinsing adalah mencuci peralatan yang telah digosok dengan detergen hingga bersih, dengan cara dibilas menggunakan air bersih. Pada tahap ini, penggunaan air harus banyak dan mengalir. Setiap peralatan yang dibilas harus digosok-gosok dengan tangan bersih hingga terasa kesat(tidak licin)

#### 6. *Sanitizing*

Sanitizing adalah tindakan sanitasi untuk membebaskan peralatan setelah dicuci. Peralatan yang telah selesai dicuci harus aman dari mikroba dengan cara sanitasi atau dikenal dengan desinfeksi.

#### 7. *Toweling*

Toweling adalah Meringankan dengan menggunakan kain atau handuk(towel) dengan maksud menghilangkan sisa-sisa kotoran yang mungkin masih menempel sebagai akibat proses pencucian, seperti noda detergen, noda chlor.

### **2.7 Hygiene Bahan dan Penyajian Makanan**

Air yang digunakan dalam penanganan makanan jajanan harus air yang memenuhi standar dan Persyaratan Hygiene Sanitasi yang berlaku bagi air bersih atau air minum. Air bersih yang digunakan untuk membuat minuman harus dimasak sampai mendidih. Semua bahan yang diolah menjadi makanan jajanan harus dalam keadaan baik mutunya, segar dan tidak busuk. Semua bahan olahan dalam kemasan yang diolah menjadi makanan jajanan harus bahan olahan yang terdaftar di Departemen Kesehatan, tidak kadaluwarsa, tidak cacat atau tidak rusak.

Penggunaan bahan tambahan makanan dan bahan penolong yang digunakan dalam mengolah makanan jajanan harus sesuai dengan ketentuan perundang-

undangan yang berlaku. Bahan makanan, serta bahan tambahan makanan dan bahan penolong makanan jajanan siap saji harus disimpan secara terpisah. Bahan makanan yang cepat rusak atau cepat membusuk harus disimpan dalam wadah terpisah.

Makanan jajanan yang disajikan harus dengan tempat/alat perlengkapan yang bersih, dan aman bagi kesehatan. Makanan jajanan yang dijajakan harus dalam keadaan terbungkus dan atau tertutup. Pembungkus yang digunakan dan atau tutup makanan jajanan harus dalam keadaan bersih dan tidak mencemari makanan. Makanan jajanan yang diangkut, harus dalam keadaan tertutup atau terbungkus dan dalam wadah yang bersih.

Makanan jajanan yang diangkut harus dalam wadah yang terpisah dengan bahan mentah sehingga terlindung dari pencemaran. Makanan jajanan yang siap disajikan dan telah lebih dari 6 (enam) jam apabila masih dalam keadaan baik, harus diolah kembali sebelum disajikan.

## **2.8. Sarana Sanitasi Lingkungan**

Makanan jajanan yang dijajakan dengan sarana penjaja konstruksinya harus dibuat sedemikian rupa sehingga dapat melindungi makanan dari pencemaran. Konstruksi sarana penjaja harus memenuhi persyaratan yaitu antara lain :

1. mudah dibersihkan;
2. tersedia tempat untuk :
  - 2 air bersih;
  - 3 penyimpanan bahan makanan;
  - 4 penyimpanan makanan jadi/siap disajikan;

- 5 penyimpanan peralatan;
- 6 tempat cuci (alat, tangan, bahan makanan);
- 7 tempat sampah.

Pada waktu menjajakan makanan pada sarana penjaja, tempat berdagang juga harus terlindungi dari debu dan pencemaran.

## **2.9 Kerangka Konsep**

Kerangka penelitian ini dilakukan untuk melihat atau mengobservasi gambaran sanitasi lingkungan pedagang makanan yang dilihat ada 4 unsur yang berperan dalam pengolahan makanan. Jadi sesuai tujuan penelitian, maka dapat didapatkan gambar sebagai berikut:

Gambaran hygiene sanitasi makanan :

1. Kebersihan Peralatan makanan
2. Kebersihan peralatan makanan
3. Penyajian makanan

**Skema 2.1 Kerangka Konsep**

## **BAB 3**

### **METODOLOGI PENELITIAN**

#### **3.1 Jenis dan Desain Penelitian**

Jenis penelitian yang dilakukan adalah penelitian kuantitatif. Dan metode penelitian yang dilakukan adalah survei deskriptif dengan tujuan untuk membuat survei tentang suatu keadaan secara objektif dengan desain *case study* yaitu studi kasus yang dilakukan dengan cara meneliti suatu permasalahan melalui suatu kasus yang terdiri dari unit tunggal dan unit tunggal ini berarti satu orang, sedangkan sekelompok penduduk yang terkena suatu masalah misalnya keracunan /sekelompok masyarakat di suatu daerah.

#### **3.2. Lokasi dan Waktu Penelitian**

##### **3.2.1. Lokasi Penelitian**

Penelitian ini dilaksanakan di kawasan pedagang makanan tugu salak Padangsidempuan. Berdasarkan hasil survey pendahuluan yang dilakukan kepada pedagang makanan di kawasan tugu salak Padangsidempuan, diperoleh hasil melalui observasi kepada pedagang makanan tersebut .semua pedagang saat menyajikan makanan masih banyak yang tidak memakai pakaian kerja (celemek),tutup kepala, sarung tangan, dan penutup mulut, pada saat menyajikan makanan, serta terdapat juga beberapa pedagang yang bercakap-cakap saat menangani makanan.

##### **3.2.2. Waktu Penelitian**

Waktu penelitian dilaksanakan pada bulan November 2021\_Agustus 2022 dengan perumusan masalah dilaksanakan pada bulan November,penyusunan Proposal pada bulan Desember\_ Mei 2022.seminar proposal pada bulan Juni,

pelaksanaan penelitian pada bulan Juli, pengolahan data pada bulan Juli, dan seminar hasil Agustus.

### **3.3. Populasi dan Sampel**

#### **3.3.1. Populasi**

Populasi adalah Keseluruhan objek penelitian atau objek yang diteliti tersebut (Notoatmojo, 2016). Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh pedagang makanan yang berada di kawasan Tugu Salak Padangsidempuan tahun 2022 sebanyak 30 pedagang.

#### **3.3.2. Sampel**

Sampel merupakan yang akan diteliti atau sebagian jumlah dari karakteristik yang dimiliki oleh populasi (Hidayat, 2013). Pengambilan sampel secara keseluruhan pada penelitian ini menggunakan teknik *total sampling* yaitu teknik pengambilan sampel dimana jumlah sampel sama dengan populasi sebanyak 30 pedagang (Sugiyono, 2014).

### **3.4. Alat Pengumpulan data**

#### **3.4.1. Instrumen Penelitian**

Instrumen penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah menggunakan instrumen berupa observasi. Observasi merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi seperangkat pertanyaan atau pernyataan tertulis kepada responden untuk dijawab. Serta merupakan teknik pengumpulan data yang efisien bila peneliti tahu dengan pasti variabel yang akan diukur dan tahu apa yang diharapkan dari responden. Lembar observasi diadopsi dari Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga.

### 3.4.2.Sumber Data

#### 2.3.1.1 Data Primer

Data primer adalah sumber data penelitian yang diperoleh secara langsung dari sumber aslinya yang berupa wawancara, jajak pendapat dari individu atau kelompok (orang) maupun hasil observasi dari suatu obyek, kejadian atau hasil pengujian (benda).penelitian ini menggunakan observasi,dimana responden diminta untuk mengisikan identitas peibadi,kemudian memberikan pertanyaan dari observasi penelitian.

#### 2.3.1.2 Data Sekunder

Data sekunder adalah sumber data penelitian yang diperoleh melalui media perantara atau secara tidak langsung yang berupa buku, catatan, bukti yang telah ada, atau arsip baik yang dipublikasikan maupun yang tidak dipublikasikan secara umum. Data yang diperoleh dengan cara melalui studi kepustakaan yang meliputi penelitian terhadap buku-buku dan bahan-bahan lain yang berhubungan dengan pokok permasalahan. Beberapa sumber data sekunder yang peneliti peroleh antara lain data-data dari internet terkait data sanitasi lingkungan, sanitasi makanan serta jurnal dan buku-buku sebagai bahan pelengkap dalam penelitian ini.

### 3.5. Definisi Operasional

Definisi operasional merupakan definisi berdasarkan karakteristik yang diperoleh dari sesuatu yang didefinisikan.

**Tabel 3.2 Definisi Operasional**

Variabel	Definisi Operasional	Skala	Alat Ukur	Hasil Ukur
Kebersihan pedagang makanan	Segala sesuatu yang diketahui terhadap perilaku kebersihan	Ordinal	Observasi (Lembar ceklist)	1.Tidak Memenuhi syarat jika skor <4

	pedagang makanan mengenai ketersediaan untuk menaati persyaratan tentang kebersihan diri yang meliputi:kebersihan kuku,rambut,pakaian, dan memakai celemek saat mengolah makanan			2. Memenuhi syarat jika skor >4
Kebersihan peralatan makanan	Segala sesuatu yang diketahui oleh pedagang makanan mengenai bagaimana cara menjaga kebersihan peralatan makanan	Ordinal	Observasi (Lembar ceklist)	1.Tidak Memenuhi syarat jika skor <4 2.Memenuhi syarat jika skor >4
Penyajian makanan	Segala sesuatu yang diketahui oleh pedagang makanan mengenai penyajian makanan yang sesuai standar	Ordinal	Observasi (Lembar ceklist)	1.Tidak Memenuhi syarat jika skor <4 2. Memenuhi syarat jika skor >4

## 6.1 Pengolahan dan Analisa Data

### 6.1.1 Pengolahan Data

Menurut Notoatmodjo 2010, data yang dikumpulkan harus melawati tahapan:

#### 2 *Editing* (Pemeriksaan Data)

Proses untuk meneliti data yang terkumpul untuk diperiksa kelengkapannya apakah ada missing data, lalu disusun urutannya dan dilihat apakah terdapat dalam pengisian serta bagaimana konsistensi jawaban dari setiap pertanyaan.

#### 3 *Coding Data*

Dilakukan untuk memudahkan dalam pengolahan data, semua jawaban atau data perlu disederhanakan yaitu memberi symbol-simbol tertentu untuk setiap jawaban (pengkodean). Pengkodean dilakukan dengan memberi nomor halaman, daftar pertanyaan, nomor pertanyaan, nomor variable dan kode.

#### 4 *Processing /Entry*

Dilakukan dengan cara mengentry data setelah diedit dan decoding, dengan menggunakan SPSS untuk mendapatkan hasil dan kesimpulan.

#### 5 *Cleaning Data*

*Cleaning data* merupakan proses pengecekan kembali data-data yang telah dimasukkan kedalam variable sheet dan data view untuk menghindari missing pada pengujian statistik.

- 6 Tabulasi adalah pengelompokkan data sesuai dengan tujuan penelitian kemudian dimasukkan kedalam table distribusi frekuensi yang sudah disiapkan setiap pertanyaan yang sudah diberi nilai hasilnya diberi kategori sesuai dengan jumlah pertanyaan pada kuesioner.

### 6.1.2 **Analisis data**

Analisis data yang dipergunakan pada penelitian ini adalah *Univariate Analysis*, yaitu analisis yang dilakukan untuk satu variabel atau per variabel yang bertujuan untuk mendapatkan gambaran hygiene sanitasi makanan di kawasan tugu salak Padangsidempuan.



## BAB 4

### HASIL PENELITIAN

#### 4.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Tugu salak Padangsidimpuan merupakan salah satu sektor yang mendukung perekonomian di Kota Padangsidimpuan. Tugu salak Padangsidimpuan terletak di Kecamatan Padangsidimpuan Utara. Adapun batas-batas wilayah dari Tugu salak Padangsidimpuan adalah sebagai berikut :

Batas Sebelah Utara : Kecamatan Padangsidimpuan Hutaimbaru

Batas Sebelah Selatan : Kecamatan Padangsidimpuan Selatan

Batas Sebelah Barat : Kabupaten Tapanuli Selatan

Batas Sebelah Timur : Kecamatan Padangsidimpuan Batunadua

#### 4.2 Analisa data

##### 4.2.1 Kategori Responden

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan kepada 30 Pedagang makanan di kawasan Tugu Salak Kota Padangsidimpuan, maka diperoleh data karakteristik responden sebagai berikut:

#### 6.3 Kategori Pedagang Makanan Berdasarkan Umur

<b>Karakteristik</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Persentase</b>
<b>Umur Pedagang</b>		
17 -25 Tahun	8	26,7
26- 35 Tahun	10	33,3
36 -45 Tahun	6	20,0
46-55 Tahun	3	10,0
56- 65 Tahun	3	10,0
<b>Total</b>	<b>30</b>	<b>100,0</b>

Hasil tabel 4.1 di atas menunjukkan bahwa persentase responden terbanyak pada golongan umur 26 - 35 tahun yaitu sebanyak 10 orang (3,3%) dan paling sedikit terdapat pada golongan umur 46\_ 55 tahun yaitu sebanyak 3 orang (10,0%)

#### 6.4 Karakteristik Pedagang Makanan Berdasarkan Jenis Kelamin

<b>Jenis Kelamin</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Presentase</b>
Laki -laki	18	60,0
Perempuan	12	40,0
<b>Total</b>	<b>Total</b>	<b>30</b>

Hasil tabel 4.2. menunjukkan bahwa dari hasil observasi persentase responden tertinggi adalah Laki-laki dengan persentase 60,0% dan Perempuan dengan persentase 40,0%.

#### 6.5 Karakteristik Pedagang Makanan Berdasarkan Pendidikan

<b>Karakteristik Tingkat Pendidikan</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Persentase</b>
SD	4	13,3
SMP	4	13,3
SMA	20	66,7
S1	2	6,7
<b>Total</b>	<b>30</b>	<b>100,0</b>

Berdasarkan hasil tabel 4.3 bahwa jumlah responden terbanyak berpendidikan SMA yaitu sebanyak 20 orang (66,7%) sedangkan paling sedikit responden yaitu S1 sebanyak 2 orang (6,7%). Sedangkan yang berpendidikan SMP sebanyak 4orang (13,3%), SD sebanyak 4 orang (13,3%).

### 4.3 Hasil Penelitian

#### 1. Kebersihan Pedagang makanan

Kebersihan pedagang makanan adalah kebersihan individu pedagang tersebut tidak bersih dan tidak memakai celemek atau pakaian kerja pada pedagang Tugu Salak Padangsidempuan tahun 2022.

**Tabel 4.4 Kategori Pedagang Makanan Berdasarkan Kebersihan Pedagang Makanan di kawasan Tugu Salak Padangsidempuan tahun 2022**

<b>Kategori</b>	<b>Ya</b>	<b>Persentase</b>
Memenuhi syarat	20	66,7
Tidak memenuhi syarat	10	33,3
<b>Total</b>	<b>30</b>	<b>100,0</b>

Berdasarkan hasil tabel 4.4 menunjukkan bahwa jumlah responden pada kebersihan pedagang makanan di kawasan Tugu Salak Padangsidempuan yang termasuk kategori Memenuhi syarat yaitu sebanyak 20 (66,7%). dan yang Tidak memenuhi syarat yaitu 10 (33,3%).

#### 2. Kebersihan Peralatan makanan

Kebersihan peralatan makanan adalah kebersihan peralatan yang digunakan oleh para pedagang makanan di kawasan Tugu Salak Padangsidempuan tahun 2022.

**4.5 Kategori Pedagang Makanan Berdasarkan Kebersihan Peralatan Makanan di kawasan Tugu Salak Padangsidempuan tahun 2022**

<b>Kategori</b>	<b>Ya</b>	<b>Persentase %</b>
Memenuhi syarat	30	100,0
Tidak memenuhi syarat	0	0,0
<b>Total</b>	<b>30</b>	<b>100,0</b>

Berdasarkan hasil tabel 4.5 menunjukkan bahwa jumlah responden pada kebersihan peralatan makanan di kawasan Tugu Salak Padangsidempuan yang

termasuk kategori Memenuhi syarat yaitu sebanyak 30 (100,0%).dan yang Tidak memenuhi syarat yaitu 0 (0,0).

### 3. Penyajian makanan

Penyajian makanan adalah Penyajian yang digunakan bagaimana cara penyajian yang dilakukan oleh para pedagang makanan di kawasan Tugu Salak Padangsidempuan tahun 2022

#### **4.6 Jumlah Pedagang Makanan Berdasarkan Penyajian Makanan di kawasan Tugu Salak Padangsidempuan tahun 2022**

<b>Kategori</b>	<b>Ya</b>	<b>Persentase %</b>
Memenuhi syarat	18	60,0
Tidak memenuhi syarat	12	40,0
<b>Total</b>	<b>30</b>	<b>100,0</b>

Berdasarkan hasil tabel 4.6.menunjukkam bahwa jumlah responden dalam Penyajian makanan di kawasan Tugu Salak Padangsidempuan yang termasuk kategori Memenuhi syarat yaitu sebanyak 18 ( 60,0 %),dan yang Tidak memenuhi syarat yaitu 12 (40,0,%).

## **BAB 5**

### **PEMBAHASAN**

#### **5.1 Kebersihan Pedagang makanan**

Kebersihan pedagang merupakan suatu keadaan yang mengharuskan pedagang dalam keadaan sehat dan bersih dari pencemaran yang mungkin dapat mempengaruhi derajat kesehatan masyarakat. Kebersihan pedagang makanan dalam istilah populernya disebut higiene perorangan, merupakan kunci kebersihan dalam pengolahan makanan yang aman dan sehat. Dengan demikian, pedagang makanan harus mengikuti prosedur yang memadai untuk mencegah kontaminasi pada makanan yang ditanganinya. Prosedur yang penting bagi pekerja pengolahan makanan adalah pencucian tangan, kebersihan dan kesehatan diri. Menurut (Rahmayani, R. 2018).

Berdasarkan Permenkes RI No. 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi, terdapat enam prinsip higiene sanitasi makanan yaitu pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan matang, pengangkutan makanan dan penyajian makanan. Pada kegiatan penerimaan bahan makanan dilakukan kembali pemeriksaan dan pengecekan untuk memastikan bahan yang diterima sesuai dengan pemesanan.

Pemeriksaan pada bahan mentah (segar) misalnya melihat keadaan yang baik, segar dan tidak rusak atau berubah bentuk dan warna. Pada bahan makanan kering memperhatikan kondisi yang baik, tidak berubah warna dan tidak berjamur. Pada makanan olahan pabrik telah memperhatikan label dan merk, kondisi kemasan dan tanggal kadaluwarsa. Hal ini telah memenuhi prinsip

pemilihan bahan makanan yang tercantum dalam Permenkes RI No. 1096/Menkes/Per/VI/2011.

Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh. Perlindungan kontak langsung dengan makanan dilakukan dengan memakai sarung tangan plastik, penjepit makanan, sendok garpu dan sejenisnya. Setiap tenaga pengolah makanan pada saat bekerja harus memakai celemek dan penutup rambut. Namun demikian ada beberapa responden yang masih terlihat menggunakan perhiasan saat bekerja. Hasil penelitian dari aspek kebersihan Pedagang makanan di kawasan Tugu Salak Padangsidempuan tahun 2022 menunjukkan responden 20 orang dalam kebersihan pedagang makanan masuk kategori Memenuhi syarat yaitu 20 orang (63.7%). dan yang Tidak memenuhi syarat 10 orang ( 33.3%). Saran bagi Pedagang makanan agar selalu memperhatikan kebersihan diri, kuku, tangan dan pakaian yang digunakan agar tidak menjadi media penularan penyakit terhadap hasil olahan atau makanan yang dijual.

## **5.2 Kebersihan peralatan makanan**

Kebersihan peralatan makanan atau Penggunaan wadah makanan yang kotor dan mengandung mikroba dalam jumlah yang cukup tinggi merupakan salah satu sumber kontaminasi utama dalam pengolahan pangan. Perlakuan sanitasi terhadap wadah dan alat-alat tersebut harus efektif sehingga bebas dari mikroorganisme pembusuk dan pathogen yang dapat membahayakan kesehatan. Menurut Tomam (2017).

Kebersihan peralatan makanan, Pemeliharaan dan perbaikan pengolahan makanan harus teratur dan selanjutnya dilakukan dalam penyelenggaraan

makanan. prinsip dasar perlengkapan atau peralatan dalam pengolahan dikatakan aman ditinjau dari segi perlengkapan atau alat yang digunakan dalam keadaan bersih, tidak rusak, tidak, anti karat, tidak mudah berubah warna, tidak berbau, dan berasa.

Adapun syarat peralatan makanan sesuai dengan Depkes RI, 2011 adalah:

(1) Peralatan yang kontak langsung dengan makanan tidak boleh mengeluarkan zat beracun yang melebihi ambang batas sehingga membahayakan kesehatan seperti timah (Pb), arsen (As), tembaga (Cu), seng (Zn), cadmium (Cd), dan antimon (Sb); (2) Peralatan pengolahan makanan tidak boleh rusak, gompel, retak, dan tidak menimbulkan pencemaran terhadap makanan; (3) Permukaan peralatan yang kontak langsung dengan makanan harus conus atau tidak ada sudut mati, rata, halus, dan mudah dibersihkan; (4) Peralatan pengolahan makanan harus dalam keadaan bersih sebelum digunakan; (5) Peralatan yang kontak langsung dengan makanan yang siap disajikan tidak boleh mengandung *Escherichia coli*; (6) Cara pencucian peralatan Harus memenuhi ketentuan yaitu pencucian peralatan harus menggunakan sabun/detergent, serta dibebaskan hamakan sedikitnya dengan larutan kaporit 50 ppm, dan air panas 80 C; dan (7) Peralatan yang sudah didesinfeksi harus ditiriskan pada rak-rak anti karat sampai kering sendiri dengan bantuan sinar matahari atau mesin pengering dan tidak boleh dilap dengan kain.

Bila kayu digunakan sebagai bahan baku maka sebaiknya tidak dipakai langsung kontak dengan makanan, bila menggunakan plastik sebaiknya yang aman dan permukaanya mudah dibersihkan Dalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 91096/Menkes/Per/VI/2011, Hasil penelitian dari aspek kebersihan Peralatan makanan di kawasan Tugu Salak Padangsidimpuan

tahun 2022 menunjukkan responden 30 orang dalam kebersihan peralatan makanan masuk kategori Memenuhi syarat yaitu 30 (100.0%). dan yang kategori Tidak memenuhi syarat 0 orang (0,0%)

Disarankan untuk para penjamah makanan dan pedangan agar memperhatikan sanitasi peralatan yang digunakan, mencuci peralatan dengan air yang mengalir, membilas peralatan lebih dari dua kali, menyimpan peralatan ditempat tertutup untuk menghindari kontaminasi binatang pengganggu yang akan mencemari makanan sehingga berpengaruh terhadap kualitas makanan yang akan di jual.

### **5.3 Penyajian makanan**

Penyajian makanan merupakan rangkaian akhir dari perjalanan makanan. Makanan yang disajikan adalah makanan yang siap dan layak di santap. Hal-hal yang perlu diperhatikan pada tahap penyajian makanan antara lain sebagai berikut:

#### 1. Tempat penyajian makanan

##### 6.2 Perhatikan tempat dan waktu tempuh dari tempat pengolahan makanan

ke tempat penyajian serta hambatan yang mungkin terjadi selama pengangkutan karena akan mempengaruhi kondisi penyajian.

Hambatan di luar dugaan sangat mempengaruhi keterlambatan penyajian.

##### 6.3 Prinsip penyajian makanan

Adapun prinsip penyajian makanan berdasarkan Kementerian Kesehatan (2013) adalah sebagai berikut:

- 1) Prinsip pewadahan yaitu jenis makanan ditempatkan didalam wadah yang terpisah dan memiliki tutup untuk mencegah terjadinya kontaminasi silang.
- 2) Prinsip kadar air yaitu makanan yang mengandung kadar air tinggi baru dicampur menjelang penyajian untuk menghindari makanan cepat basi.
- 3) Prinsip edible part yaitu setiap bahan yang disajikan merupakan bahan yang dapat dimakan.
- 4) Prinsip pemisahan yaitu makanan yang disajikan dalam kardus harus dipisah satu sama lain.
- 5) Prinsip panas yaitu penyajian makanan yang harus disajikan dalam keadaan panas, hal ini bertujuan untuk mencegah pertumbuhan.

Dalam penyajian makanan penampilan menu memegang peranan yang sangat penting. Rasa, variasi, aroma, tekstur dan suhu makanan akan menambah daya tarik seseorang untuk mengkonsumsi makanan yang disajikan (menurut. A. Krisno, 2017). Penyajian makanan menjadi salah satu aspek penting yang perlu diperhatikan. Kekurangan pengetahuan dalam hal penyajian makanan dapat menyebabkan makanan terkontaminasi dengan lingkungan dan penjamah yang menyajikan makanan tersebut.

Dalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 91096/Menkes/Per/VI/2011 penyajian makanan dengan kategori Memenuhi syarat yaitu 18 orang (60.%) dan yang kategori Tidak memenuhi syarat 12 orang (40.%) Oleh karena itu pengetahuan tentang cara penyajian makanan yang benar perlu

dimiliki oleh penjamah seperti peralatan penyajian segera dicuci dan ditempatkan pada tempat yang bersih, kondisi meja, langit – langit dan dinding penyajian harus selalu bersih, ruangan memiliki pencahayaan yang cukup, penyaji menggunakan alat bantu saat mengambil / menyentuh makanan dan penyaji harus memakai celemek dan tutup kepala.

## **BAB 6**

### **PENUTUP**

#### **4 Kesimpulan**

Dari hasil Observasi, dalam penelitian di Kawasan Tugu Salak Padangsidempuan tahun 2022, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Kebersihan pedagang makanan dikategorikan dalam mayoritas Memenuhi syarat yang berjumlah 20 (66,7%) dan dikategorikan dalam minoritas yang Tidak memenuhi syarat yaitu 10 (33,3%).
2. kebersihan peralatan makanan dikategorikan dalam mayoritas Memenuhi syarat yang berjumlah 30 (100 %) dan dikategorikan dalam minoritas yang Tidak memenuhi syarat yaitu 0 (0,0%).
3. Penyajian makanan dikategorikan dalam mayoritas Memenuhi syarat yang berjumlah 18 ( 60,0%) dan dikategorikan dalam minoritas yang tidak Memenuhi syarat yaitu 12 (40,0%).

#### **5 Saran**

##### **6.3.1.1 Bagi Pedagang makanan**

Kepada para pedagang makanan di kawasan Tugu Salak Padangsidempuan untuk lebih meningkatkan kualitas hygiene perorangan pedagang seperti menggunakan celemek dan penutup kepala selama bekerja dan tidak berbicara ketika mengolah makanan serta menyediakan sanitasi seperti menyediakan tempat cuci tangan dengan air mengalir.

## LEMBAR PERMOHONAN MENJADI RESPONDEN

Kepada Yth,  
Bapak/ ibu responden  
Di tempat

Dengan hormat,

Saya yang bertanda tangan di bawah ini adalah Mahasiswa Ilmu Kesehatan Masyarakat Program Sarjana Fakultas Kesehatan Universitas Afa Royhan di Kota Padangsidempuan:

Nama : Nurjanna Amalia Caniago

Nim : 18030006

Akan melakukan penelitian dengan judul **"Gambaran Hygine sanitasi Makanan Di Kawasan Tugu Salak Padangsidempuan Tahun 2022"**. Saya meminta kesediaan bapak/ibu untuk berpartisipasi dan bersedia menjadi responden pada penelitian tersebut.

Demikian permohonan saya, atas perhatian dan kesediaan bapak/ibu saya mengucapkan terimakasih.

Padangsidempuan , April 2022

Hormat Saya,

Peneliti

(Nurjanna Amalia Caniago)

## **FORMULIR PERSETUJUAN MENJADI RESPONDEN**

(Informed Consent)

Setelah dijelaskan maksud penelitian, saya bersedia menjadi responden dalam penelitian yang dilakukan oleh saudari Nurjanna Amalia Caniago, mahasiswi Universitas Afa Royhan di Kota Padangsidempuan yang sedang mengadakan penelitian dengan Judul "Gambaran hygiene sanitasi makanan di kawasan Tugu Salak Padangsidempuan Tahun 2022". Demikian persetujuan ini saya tanda tangani dengan sukarela tanpa ada paksaan dari pihak manapun.

Responden  
.....

**LEMBAR OBSERVASI PENELITIAN**  
**GAMBARAN HYGINE SANITASI MAKANAN DI KAWASAN**  
**TUGU SALAK PADANGSIDIMPUAN**  
**TAHUN 2022**

**1. Karakteristik/Identitas Responden**

Nama :

Umur :

Jenis Kelamin :

Pendidikan :

**2. Kebersihan Pedagang Makanan**

**DALAM PERATURAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK**  
**INDONESIA NOMOR 1096/MENKES/PER/VI**

<b>NO.</b>	<b>PERNYATAAN</b>	<b>YA</b>	<b>TIDAK</b>
1	Mencuci tangan menggunakan sabun saat menangani makanan		
2.	Mengolah makanan menggunakan alat/sarung tangan		
3.	Menggaruk anggota badan (kepala, telinga, hidung, mulut) saat bekerja		
4.	Memakai celemek saat mengolah makanan		
5.	Batuk dan bersin pada saat mengolah makanan		
6.	Menggunakan masker saat mengolah makanan		
7.	Kuku dalam keadaan pendek dan tidak bercat kuku		
8.	Merokok, dan bercakap-cakap saat mengolah makanan		
9.	Menggunakan sepatu tertutup dan kedap air		
10.	Menggunakan penutup rambut pada saat mengolah makanan		

### 3. KEBERSIHAN PERALATAN MAKANAN

#### DALAM PERATURAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA NOMOR 1096/MENKES/PER/VI/2011

NO.	PERNYATAAN	YA	TIDAK
1.	Proses pencucian melalui tahapan mulai dari pembersihan sisa makanan, perendaman, pencucian,dan pembilasan		
2.	Keadaan peralatan harus utuh,tidak cacat,tidak retak,tidak gompal,dan mudah dibersihkan		
3.	Sendok,garpu,pisau pemotong disimpan dengan baik dan harus terlindung kebersihannya		
4.	Peralatan dalam keadaan baik dan utuh		
5.	Cara pencucian,pengeringan,dan penyimpanan peralatan memenuhi persyaratan agar selalu dalam keadaan bersih sebelum digunakan		
6.	Laci -laci penyimpanan peralatan terpelihara kebersihannya		
7.	Semua peralatan yang kontak dengan makanan di lap dan harus disimpan dalam keadaan kering dan bersih		
8.	Cangkir,mangkok,gelas dan sejenisnya cara penyimpanannya harus dibalik		
9.	Pencucian peralatan makanan harus menggunakan sabun pembersih/detergen		
10.	Tempat mencuci bahan makanan tersedia air pencuci yang cukup		

#### 4. PENYAJIAN MAKANAN

**DALAM PERATURAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK  
INDONESIA NOMOR 1096/MENKES/PER/VI**

<b>NO.</b>	<b>PERNYATAAN</b>	<b>YA</b>	<b>TIDAK</b>
1	Penyajian makanan harus pada tempat penyajian makanan yang bersih		
2.	Cara membawa dan menyajikan makanan dengan tertutup.		
3.	Makanan saat disajikan dalam keadaan hangat		
4.	Makanan disajikan terpisah (tidak bercampur) dengan jenis makanan yang lain		
5.	Peralatan yang digunakan untuk menyajikan makanan harus terjaga kebersihannya		
6.	Penyajian makanan dilakukan dengan perilaku yang sehat		
7.	Penyaji harus menjaga kebersihan anggota tubuhnya saat menyajikan makanan		
8.	penyaji memakai celemek dan menggunakan tutup kepala saat menyajikan makanan		
9.	Tempat disajikannya makanan (meja makan) diberi alas meja (kain/ taplak meja dan sebagainya)		
10.	Wadah makanan yang disajikan dipergunakan harus utuh, kuat dan tidak berkarat atau bocor		

## DOKUMENTASI PENELITIAN



Gambar.1 Kebersihan Pedagang makanan. Gambar 2.Kebersihan Pedagang makanan



Gambar 3. Peralatan makanan.



Gambar 4.Peralatan Makanan



Gambar 5. Proses pencucian Peralatan Makanan



Gambar 6 .Kebersihan Pengolah Makanan



Gambar 7. Penyajian Makanan.



Gambar 8. Penyajian Makanan



Gambar 9. Penyajian Makanan.



Gambar 10. Penyajian Makanan





**PEMERINTAH KOTA PADANGSIDIMPUAN  
KECAMATAN PADANGSIDIMPUAN ANGKOLA JULU  
DESA JORING NATOBANG**

**SURAT KETERANGAN**

NO : 045/RS/2022

Lampiran : -  
Perihal : Balasan

Kepada yth :  
Dekan Fakultas Ilmu Kesehatan Masyarakat  
Ditempat

Dengan Hormat,

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : **ANDI ARYANTO**  
Jabatan : Kepala Desa Joring Natobang

Menerangkan bahwa,

Nama : **NUR AMALIA RIZKI**  
NIM : 18030021  
Mahasiswa : Universitas Aufa Royhan Padangsidempuan

Telah kami beri izin / setuju melaksanakan Izin Penelitian di Desa Joring Natobang sebagai syarat penyelesaian studi Prodi Ilmu Kesehatan Masyarakat Program Sarjana Fakultas Kesehatan di Universitas Aufa Royhan.

Demikian surat ini kami sampaikan dengan sebenarnya, untuk dapat dipergunakan seperlunya.

Dikeluarkan : Joring Natobang  
Pada Tanggal : 16 Juni 2022  
Kepala Desa Joring Natobang





UNIVERSITAS AUFA ROYHAN DI KOTA PADANGSIDIMPUAN

## FAKULTAS KESEHATAN

Berdasarkan SK Menristekdikti RI Nomor: 461/KPT/I/2019, 17 Juni 2019  
Jl. Raja Inal Siregar Kel. Batunadua Julu, Kota Padangsidempuan 22733.  
Telp. (0634) 7366507 Fax. (0634) 22684  
e-mail: aufa.royhan@yahoo.com http://: unar.ac.id

Nomor : 725/FKES/UNAR/I/PM/VI/2022

Padangsidempuan, 14 Juni 2022

Lampiran : -

Perihal : Izin Penelitian

Kepada Yth.  
Kepala Desa Joring Natobang  
Di

### Padangsidempuan

Dengan hormat,

Dalam rangka penyelesaian studi pada Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat Program Sarjana Fakultas Kesehatan di Universitas Aufa Royhan Di Kota Padangsidempuan, kami mohon bantuan saudara agar kepada mahasiswa tersebut di bawah ini :

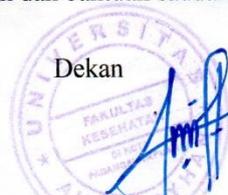
Nama : Nur Amalia Rizki

NIM : 18030021

Program Studi : Ilmu Kesehatan Masyarakat Program Sarjana

Dapat diberikan Izin Penelitian di Desa Joring Natobang untuk penulisan Skripsi dengan judul "Hubungan Genetik Dan Obesitas Dengan Kejadian Reumatoid Arthritis Pada Lansia di Joring Natobang Tahun 2022".

Demikian kami sampaikan atas perhatian dan bantuan saudara kami ucapkan terimakasih.

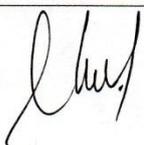


Dekan

Arinil Hidayah, SKM, M.Kes  
NIDN. 0118108703

### LEMBAR KONSULTASI

Nama Mahasiswa : NUR AMALIA RIZKI  
 NIM : 18030021  
 Nama Pembimbing : 1. Nefonavrtilova Ritonga,SKM,M.K.M  
 2. Soleman Jufri,SKM,MSc

No	Hari/Tanggal	Topik	Masukan Pembimbing	Tanda Tangan Pembimbing
1.			Ace Juchel	
2.	19/01-2022	BAB I	- Penyusunan laras Gelombang - Data pendukung	
3.	02/02/2022	BAB I	- ditunjukkan dgn piramida terbalik	
4.	22/03/2022		- populasi dan sampel	
5.	24/03/2022		- kuesioner - Analisis Data	
6.	16/04/2022		- Teknik pengambilan sampel	
7.	19/04/2022		Ace meng proposal	

### LEMBAR KONSULTASI

Nama Mahasiswa : NUR AMALIA RIZKI  
Nim : 18030021  
Dosen pembimbing : 1. Nefonavrtilova Ritonga, SKM, M.KM  
2. Soleman Jufri, SKM, MSc

No	Hari/Tanggal	Topik	Masukan Pembimbing	Tanda Tangan Pembimbing
1	21 Maret 2022	BAB I, II, III	* BAB I - perbaiki latar belakang - " penulisan - sesuaikan dgn penulisan skripsi - cantumkan sumber  * BAB II - perbaiki penulisan - cantumkan sumber  * BAB III - perbaiki penulisan - perbaiki DO - perbaiki semuanya.	sf.
	5 April 2022		Acc	sf.



**PEMERINTAH KOTA PADANGSIDIMPUAN**  
**KECAMATAN PADANGSIDIMPUAN ANGKOLA JULU**  
**DESA JORING NATOBANG**

**SURAT KETERANGAN**

Nomor : 045/ 15 / 2022

Lampiran : -

Perihal : Balasan

Kepada Yth.

Dekan Fakultas Ilmu Kesehatan Masyarakat

Di tempat

Dengan hormat,

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : **ANDI ARYANTO**

Jabatan : Kepala Desa Joring Natobang

Menerangkan bahwa :

Nama : **NUR AMALIA RIZKI**

NIM : 18030021

Mahasiswa : Universitas Aufa Royhan Padangsidimpuan

Telah kami beri izin/ setuju melaksanakan Survey Penelitian di Desa Joring Natobang sebagai Syarat Penyelesaian Studi pada Prodi Ilmu Kesehatan Masyarakat Program Sarjana Fakultas Kesehatan di Universitas Aufa Royhan.

Demikian surat ini kami sampaikan dengan sebenarnya, untuk dapat dipergunakan seperlunya.

Dikeluarkan : Joring Natobang

Pada Tanggal : 01 April 2022

Kepala Desa Joring Natobang

