

**HYGIENE DAN SANITASI PENGOLAHAN PEYEK DIDESA BANDAR SONO
KECAMATAN NIBUNG HANGUS KABUPATEN BATU BARA**

SKRIPSI



OLEH

ALDA MAWADDA
0801173414

**PROGRAM STUDI ILMU KESEHATAN MASYARAKAT
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SUMATERA UTARA
MEDAN
2021**

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi Dengan Judul :

***HYGIENE DAN SANITASI PENGOLAHAN PEYEK DI DESA BANDAR SONO
KECAMATAN NIBUNG HANGUS KABUPATEN BATU BARA.***

Yang dipersiapkan dan dipertahankan oleh :

ALDA MAWADDA

0801173414

Telah Diuji dan Dipertahankan Dihadapan Tim Penguji Skripsi
Pada Tanggal 29 Oktober 2021 Dan

Dinyatakan Telah Memenuhi Syarat Untuk Diterima

TIM PENGUJI

Ketua Penguji

dr. Nofi Susanti, M.Kes

NIP. 198311292019032002

Penguji I



Yulia Khairina Ashar, SKM., MKM

NIP.199307312019032018

Penguji II



Dr. Tri Niswati Utami, M. Kes

NIP. 110000011

Penguji III



Dr. Salamuddin, M.A

NIP. 197407192007011014

Medan, 29 Oktober 2021

Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat

Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Islam Negeri Sumatera Utara

- Dekan,

Prof. Dr. Syafaruddin, M.Pd

NIP.196207161990031004

HALAMAN PERSETUJUAN JUDUL

Judul Skripsi : *HYGIENE DAN SANITASI PENGOLAHAN PEYEK DIDESA BANDAR SONO KECAMATAN NIBUNG HANGUS KABUPATEN BATU BARA*

Nama Mahasiswa : ALDA MAWADDA

NIM : 0801173414

Program Studi : ILMU KESEHATAN MASYARAKAT

Peminatan : KESEHATAN LINGKUNGAN (KESLING)

Menyetujui, Pembimbing Skripsi



YULIA KHAIRINA ASHAR, SKM, MKM
NIP. 199307312019032018

Pembimbing Integrasi Keislaman



Dr. SALAMUDDIN, M.A
NIP. 197407192007011014

MEDAN

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Nama Mahasiswa : Alda Mawadda
NIM : 0801173414
Program Studi : Ilmu Kesehatan Masyarakat
Peminatan : Kesehatan Lingkungan (Kesling)
Tempat/Tgl Lahir : Ujung Kubu, 18 Mei 1999
Judul Skripsi : *Hygiene* dan sanitasi pengolahan peyek didesa Bandar sono kecamatan nibung hangus kabupaten batu bara

Dengan ini menyatakan bahwa :

1. Skripsi ini merupakan hasil karya asli saya yang diajukan untuk memenuhi salah satu persyaratan memperoleh gelar Strata 1 di Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat FKM UIN Sumatera Utara Medan.
2. Semua sumber yang saya gunakan dalam penulisan ini telah saya cantumkan sesuai dengan ketentuan yang berlaku di Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat FKM UIN Sumatera Utara Medan.
3. Jika dikemudian hari terbukti bahwa karya ini bukan hasil karya asli saya atau merupakan hasil jiplakan dari karya orang lain, maka saya bersedia menerima sanksi yang berlaku di Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat FKM UIN Sumatera Utara Medan.

Medan, 29 Oktober 2021



Alda Mawadda

NIM : 0801173414

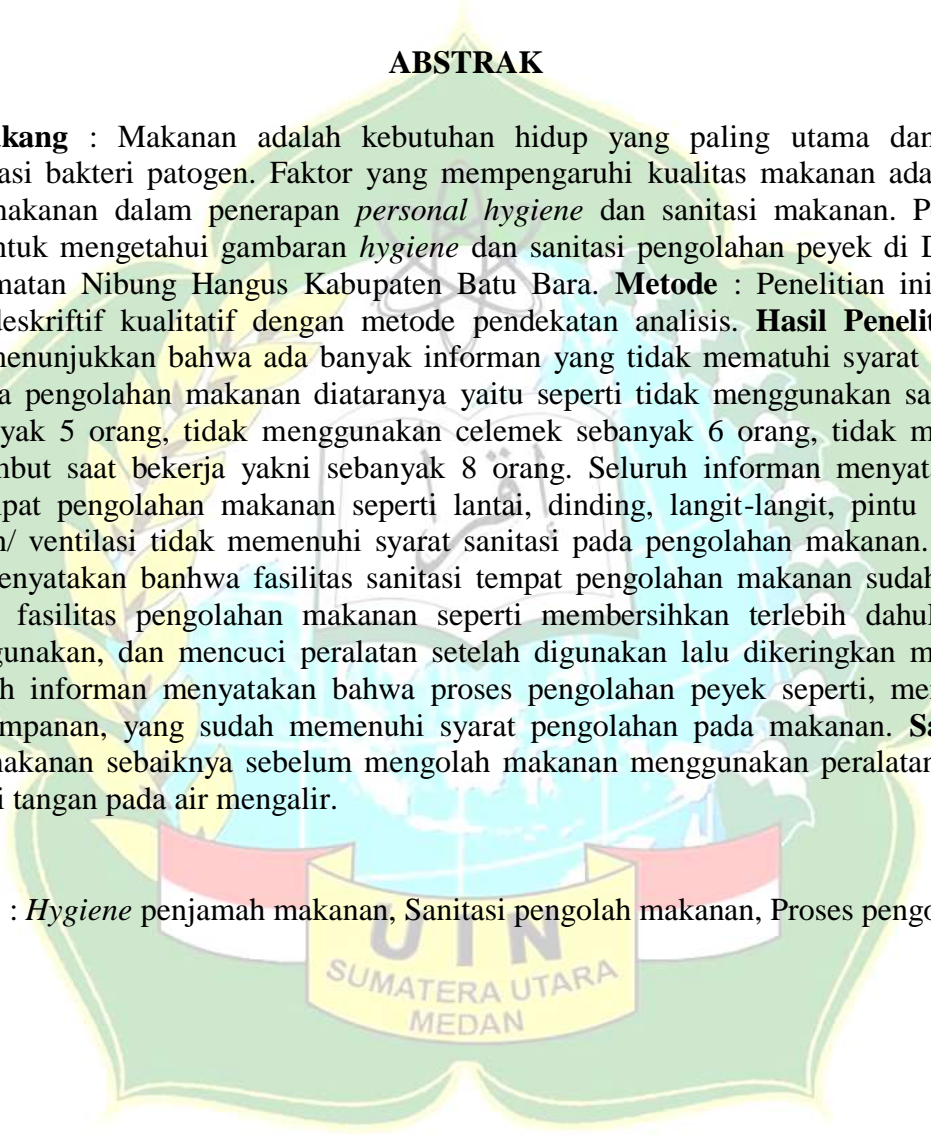
**HYGIENE DAN SANITASI PENGOLAHAN PEYEK DIDESA BANDAR SONO
KECAMATAN NIBUNG HANGUS KABUPATEN BATU BARA**

ALDA MAWADDA
0801173414

ABSTRAK

Latar Belakang : Makanan adalah kebutuhan hidup yang paling utama dan berpotensi terkontaminasi bakteri patogen. Faktor yang mempengaruhi kualitas makanan adalah perilaku penjamah makanan dalam penerapan *personal hygiene* dan sanitasi makanan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran *hygiene* dan sanitasi pengolahan peyek di Desa Bandar Sono Kecamatan Nibung Hangus Kabupaten Batu Bara. **Metode** : Penelitian ini merupakan Penelitian deskriptif kualitatif dengan metode pendekatan analisis. **Hasil Penelitian** : Hasil Penelitian menunjukkan bahwa ada banyak informan yang tidak mematuhi syarat *hygiene* dan sanitasi pada pengolahan makanan di antaranya yaitu seperti tidak menggunakan sarung tangan yakni sebanyak 5 orang, tidak menggunakan celemek sebanyak 6 orang, tidak menggunakan penutup rambut saat bekerja yakni sebanyak 8 orang. Seluruh informan menyatakan bahwa sanitasi tempat pengolahan makanan seperti lantai, dinding, langit-langit, pintu dan kondisi pencahayaan/ ventilasi tidak memenuhi syarat sanitasi pada pengolahan makanan. sebanyak 8 informan menyatakan bahwa fasilitas sanitasi tempat pengolahan makanan sudah memenuhi syarat pada fasilitas pengolahan makanan seperti membersihkan terlebih dahulu peralatan sebelum digunakan, dan mencuci peralatan setelah digunakan lalu dikeringkan menggunakan kain. seluruh informan menyatakan bahwa proses pengolahan peyek seperti, memilih bahan baku, penyimpanan, yang sudah memenuhi syarat pengolahan pada makanan. **Saran** : Bagi penjamah makanan sebaiknya sebelum mengolah makanan menggunakan peralatan kebersihan dan mencuci tangan pada air mengalir.

Kata Kunci : *Hygiene* penjamah makanan, Sanitasi pengolah makanan, Proses pengolahan.



KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas rahmat dan hidayah-Nya, sehingga pada kesempatan kali ini penulis dapat menyusun Tugas Akhir Skripsi yang berjudul “*Hygiene* Dan Sanitasi Pengolahan Peyek Di Desa Bandar Sono Kecamatan Nibung Hangus Kabupaten Batu Bara”.

Tulisan ini disusun sebagai realisasi tugas mata kuliah Skripsi, sekaligus diajukan kepada Fakultas Kesehatan Masyarakat Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat Universitas Islam Negeri Sumatera Utara untuk memenuhi sebagai persyaratan memperoleh gelar Sarjana Kesehatan Masyarakat.

Terselesaikannya penulisan ini atas bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terimakasih kepada :

1. Bapak Prof. Dr. Syahrin Harahap, MA selaku Rektor Universitas Islam Negeri Sumatera Utara.
2. Bapak Prof. Dr. Syafaruddin, M.Pd selaku Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Islam Negeri Sumatera Utara.
3. Bapak Dr. Mhd Furqan, S.Si. M.Comp. SC selaku wakil dekan I Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Islam Negeri Sumatera Utara.
4. Bapak Dr. Watni Marpaung, MA selaku wakil dekan II Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Islam Negeri Sumatera Utara.
5. Bapak Dr. Salamuddin, MA selaku wakil dekan III serta pembimbing integrasi keislaman Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Islam Negeri Sumatera Utara.
6. Ibu Susilawati, SKM, M.Kes selaku ketua jurusan Ilmu Kesehatan Masyarakat Universitas Islam Negeri Sumatera Utara.
7. Ibu dr. Nofi Susanti, M.Kes selaku sekretaris jurusan serta penguji Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Islam Negeri Sumatera Utara.
8. Ibu Yulia Khairina Ashar, SKM, MKM selaku sebagai pembimbing skripsi yang telah memberikan bimbingan dan juga arahan.
9. Ibu Dr. Tri Niswati Utami, M.Kes selaku penguji yang telah memberikan masukan dan juga arahan.

10. Seluruh Bapak dan Ibu Dosen program studi Ilmu Kesehatan Masyarakat yang telah memberikan doa dan dukungan kepada penulis.
11. Kepala produsen peyek yang telah memberikan izin tempat penelitian.
12. Kedua orang tua penulis, Ibu Aidar, dan Alm Aswin yang tulus dan sepenuh hati memberikan ridho, doa dan kasih sayang serta dukungan dan nasihat kepada penulis untuk menyelesaikan Proposal Skripsi ini.
13. Kedua Paman penulis, Ibu supiani dan bapak Muhammad yusup , yang tulus dan sepenuh hati memberikan ridho, doa dan kasih sayang serta dukungan dan nasihat kepada penulis untuk menyelesaikan Proposal Skripsi ini.
14. Kepada abang, kakak dan adik, yang telah memberikan semangat yang luar biasa dan juga motivasi untuk menyelesaikan skripsi ini.
15. Sahabat- sahabat dekat saya, Ratna kumala, Namira, Jumiati, Putri Iman Sari, Ahmad Yani, Riski Ananda, M.Yusril Aziz, Faisal Akbar, yang telah memberikan semangat yang luar biasa.
16. Sahabat-sahabat sepejuang, Widia, Fitri, Nuri, Mai, Tya yang telah memberikan motivasi kepada penulis.
17. Kakak Annisah Viona Ramboja, S.H yang telah memberikan dukungan juga semangat.
18. Kawan-kawan yang dikos yang telah memberikan semangat yang luar biasa.
19. Semua pihak yang telah memberikan doa dan dukungan dalam penyusunan skripsi ini.

Semoga Allah SWT membalas kebaikan didunia maupun diakhirat kepada semua pihak yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan skripsi ini. Penulis menyadari bahwa proposal ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, saran dan kritik yang membangun sangat diharapkan guna penyempurnaan karya selanjutnya.

Medan, 29 Oktober 2021

Penulis



ALDA MAWADDA

NIM. 0801173414

DAFTAR ISI

JUDUL	i
ABSTRAK	ii
ABSTRAC	iii
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI.....	iv
HALAMAN PENGESAHAN.....	v
HALAMAN PERSETUJUAN JUDUL.....	vi
RIWAYAT HIDUP.....	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR.....	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 LATAR BELAKANG.....	1
1.2 FOKUS KAJIAN PENELITIAN.....	7
1.3 TUJUAN PENELITIAN	7
1.3.1 Tujuan Umum	7
1.3.2 Tujuan Khusus	7
1.4 MANFAAT PENELITIAN	7
1.4.1 Bagi Peneliti.....	7
1.4.2 Dinas Terkait.....	8
1.4.3 Produsen Peyek.....	8

BAB II KAJIAN TEORI	9
2.1 <i>HYGIENE</i> SANITASI MAKANAN.....	9
2.1.1 Defenisi <i>Hygiene</i>.....	9
2.1.2 Defenisi Sanitasi	10
2.1.3 <i>Hygiene</i> Sanitasi Makanan.....	11
2.2 <i>HYGIENE</i> PADA PANJAMAH MAKANAN	12
2.3 PENERAPAN <i>HYGIENE</i> DAN SANITASI PADA PERUSAHAAN	13
2.4 PRINSIP <i>HYGIENE</i> DAN SANITASI PADA MAKANAN	16
2.5 TUJUAN <i>HYGIENE</i> DAN SANITASI PADA MAKANAN	21
2.6 <i>HYGIENE</i> PADA PERALATAN MAKANAN	22
2.7 <i>HYGIENE</i> PADA BAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN	25
2.8 PEYEK.....	26
2.9 PROSES PENGOLAHAN PEYEK.....	27
2.10 KAJIAN INTEGRASI KEISLAMAN	30
2.10.1 Konsep Personal <i>Hygiene</i> Dalam Islam.....	30
2.10.2 Konsep Sanitasi Makanan Dalam Islam	33
2.11 KERANGKA BERPIKIR.....	36
BAB III METODE PENELITIAN.....	37
3.1 JENIS DAN DESAIN PENELITIAN.....	37
3.2 LOKASI DAN WAKTU PENELITIAN	37
3.2.1 Lokasi Penelitian.....	37
3.2.2 Waktu Penelitian	37
3.3 INFORMAN PENELITIAN.....	37
3.4 METODE PENGUMPULAN DATA.....	38
3.4.1 Instrumen Penelitian	38

3.4.2 Teknik Pengumpulan Data.....	38
3.4.3 Prosedur Pengumpulan Data.....	39
3.5 DEFENISI ISTILAH	40
3.6 KEABSAHAN DATA.....	41
3.7 ANALISIS DATA	41
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	43
4.1 HASIL PENELITIAN	43
4.1.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	43
4.1.2 Karakteristik Responden	43
4.1.3 <i>Hygiene</i> Penjamah Makanan	44
4.1.4 Sanitasi Tempat Pengolahan Makanan	48
4.1.5 Fasilitas Tempat Pengolahan Makanan	52
4.1.6 Sanitasi Pada Peralatan Pengolahan Makanan.....	56
4.1.7 Proses Pengolahan Peyek.....	59
4.2. PEMBAHASAN	63
4.2.1 <i>Hygiene</i> Panjamah Makanan.....	63
4.2.2 Sanitasi Tempat Pengolahan Makanan	68
4.2.3 Fasilitas Tempat Pengolahan Makanan	73
4.2.4 Sanitasi Pada Peralatan Pengolahan Makanan.....	76
4.2.5 Proses Pengolahan Peyek.....	81
4.3. PEMBAHASAN KAJIAN INTEGRASI KEISLAMAN.....	86
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	92
5.1. Kesimpulan	92
5.2. Saran	92

DAFTAR PUSTAKA.....	94
DOKUMENTASI.....	100
LEMBAR PEDOMAN WAWANCARA	105
LEMBAR PEDOMAN OBSERVASI.....	108



DAFTAR TABEL

Tabel 4.1.2 Matriks Hasil Wawancara Tentang Karakteristik Pada

Responden Penjamah Makanan 43

Tabel 4.1.3. Matriks Hasil Wawancara Dengan Informan Tentang Hygiene Penjamah Makanan

..... 44

Tabel 4.1.4. Matriks Hasil Wawancara Dengan Informan Tentang Sanitasi Tempat Pengolahan

Makanan 48

Tabel 4.1.5 Matriks Hasil Wawancara Dengan Informan Tentang Fasilitas Sanitasi Tempat

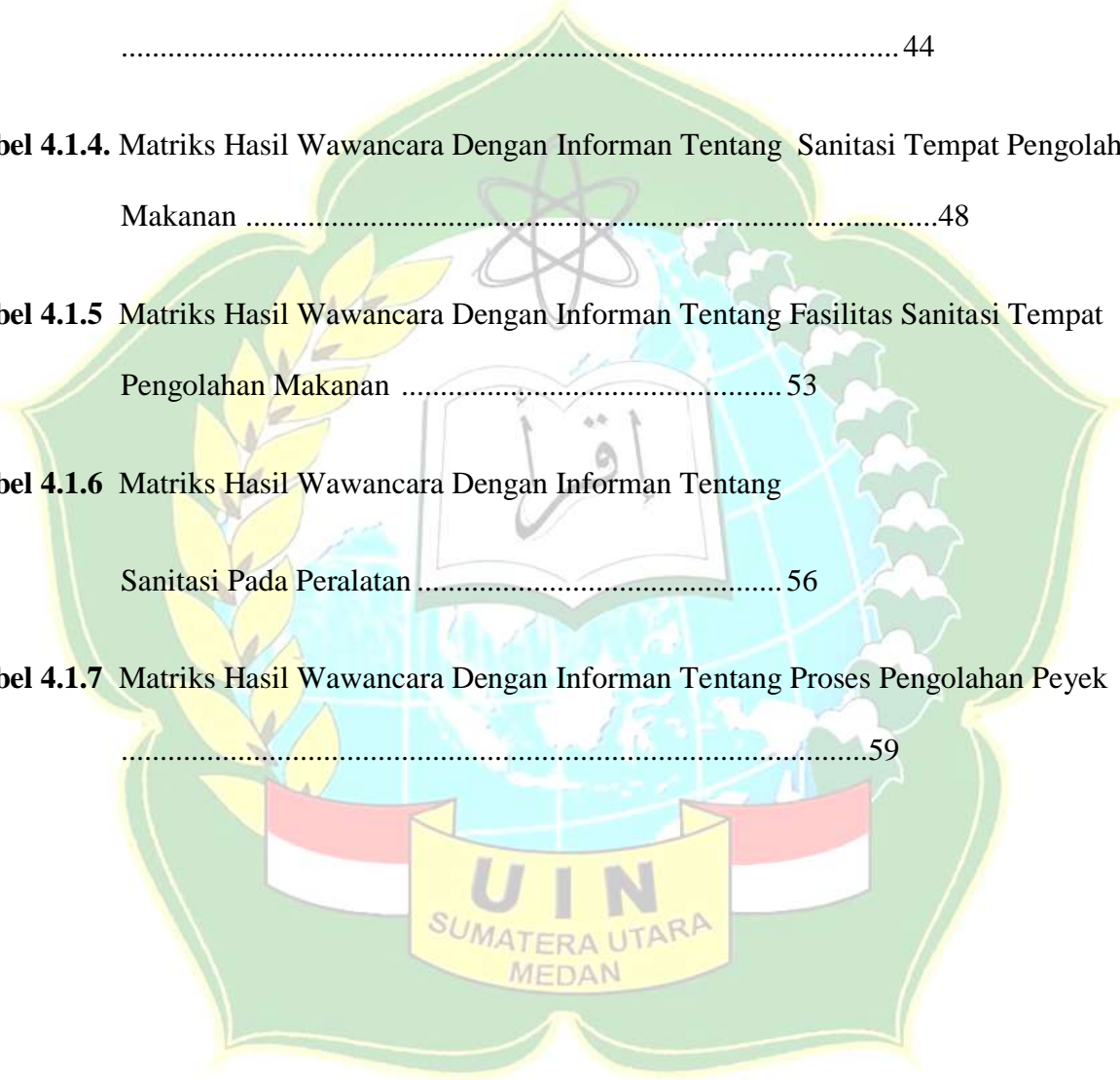
Pengolahan Makanan 53

Tabel 4.1.6 Matriks Hasil Wawancara Dengan Informan Tentang

Sanitasi Pada Peralatan 56

Tabel 4.1.7 Matriks Hasil Wawancara Dengan Informan Tentang Proses Pengolahan Peyek

..... 59



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Skema Pembuatan peyek.....29

Gambar 2.2 Kerangka Pikir.....36

