

**GAMBARAN PERSONAL HIGIENE PENGOLAH DAN
PENJUAL MPASI RUMAHAN “LA TAHZAN”**

AJENG ISTIQOMAH



**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN RIAU
JURUSAN GIZI
PEKANBARU
2024**

PERNYATAAN KEASLIAN

Saya menyatakan dengan sebenarnya bahwa tugas akhir yang berjudul *Gambaran Personal Higiene Pengolah dan Penjual MPASI Rumahan “La Tahzan”* adalah berdasarkan hasil pemikiran, penelitian dan pemaparan asli dari penulis sendiri dengan arahan dari pembimbing yang merupakan bagian atau keseluruhan dari kegiatan yang tercantum pada tugas akhir ini. Semua sumber baik yang dikutip maupun dirujuk telah saya nyatakan dengan benar.

Pekanbaru, 21 Mei 2024



(Ajeng Istiqomah)

P032113411045

HALAMAN PENGESAHAN


Judul Tugas Akhir : Gambaran Personal Higiene Pengolah dan Penjual
MPASI Rumahan "La Tahzan"
Nama : Ajeng Istiqomah
NIM : P032113411045

Telah berhasil dipertahankan dihadapan Dewan Penguji dan diterima sebagai bagian persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar Ahli Madya Gizi pada Program Studi D3 Gizi Poltekkes Kemenkes Riau

Pembimbing 1 :
(Dewi Erowati, S.Gz, MPH)



Pembimbing 2 :
(Dewi Rahayu, SP, M.Si)



Penguji :
(Yessi Alza, SST, M.Biomed)



Diketahui oleh
Ketua Jurusan
(Fitri, SP, MKM)
(198008132006042010)



Tanggal Ujian : 22 Mei 2024

Tanggal Lulus : 29 Juli 2024

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT atas limpahan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir yang berjudul *Gambaran Personal Higiene Pengolah dan Penjual MPASI Rumahan “La Tahzan”* ini dapat selesai sesuai dengan yang diharapkan. Penyusunan laporan tugas akhir ini diajukan sebagai salah satu syarat memperoleh gelar Ahli Madya pada Program Studi Gizi. Selama proses penyusunan laporan tugas akhir ini penulis banyak mendapatkan bimbingan, arahan dan dukungan dari berbagai pihak terkait, dengan itu penulis mengucapkan terimakasih setulus tulusnya kepada :

1. Rully Hevrialni, SST, Bdn, M.Keb, MH., selaku Direktur Politeknik Kesehatan Riau.
2. Fitri, SP, MKM selaku Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Riau.
3. Dewi Erowati, S.Gz, MPH., selaku pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, arahan, dan saran serta berbagai pengalaman kepada penulis sehingga laporan Tugas Akhir ini dapat selesai dengan baik.
4. Dewi Rahayu, SP, M.Si., selaku pembimbing II yang telah meluangkan waktu, dan pikiran serta penuh kesabaran telah membimbing penulis dan memberikan kritik serta saran demi perbaikan penulisan laporan Tugas Akhir ini.
5. Yessi Alza, SST, M.Biomed., selaku penguji yang telah memberikan arahan dan saran pada penulis untuk perbaikan laporan Tugas Akhir ini.
6. Seluruh dosen Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Riau yang telah mendidik dan memberikan ilmunya selama perkuliahan dan seluruh staff yang telah membantu dalam pelayanan dan administrasi sampai akhir proses pembuatan laporan Tugas Akhir.
7. Seluruh responden, pengolah dan penjual MPASI La Tahzan yang telah berlapang dada meluangkan waktu untuk terlaksananya penelitian oleh penulis.

8. Orang tua penulis, Bapak Muslimin dan Ibu Binti Mesaroh yang selalu mendoakan penulis dalam setiap langkah hidup, mengorbankan segalanya yang dibutuhkan penulis, selalu memberikan semangat, pengertian, dukungan, dan fasilitas terbaik kepada penulis.
9. Adik dan kakak penulis, Kakak Gita Fatmawati dan Adik Nayla Khusnita yang telah memberikan doa, dukungan, dan motivasi terbaik kepada penulis.
10. Dear Mohd Rendy Samudra yang selalu memberikan semangat, motivasi, membantu dan senantiasa mengingatkan penulis untuk selalu mengerjakan tugas akhir ini.
11. Nafis Nurfani, Jihan Puspita Sari, serta teman-teman dan rekan-rekan lainnya yang telah memberikan dukungan dan semangat kepada penulis.
12. Ajeng Istiqomah, selaku diri sendiri yang telah mampu berjuang dan menyayangi diri sendiri hingga saat ini.

Penulis menyadari bahwa penyusunan laporan tugas akhir ini terdapat berbagai kekurangan, maka saran dan kritik yang bersifat membangun demi jauh lebih sempurna dari sebelumnya sangat penulis harapkan. Terakhir penulis berharap semoga laporan tugas akhir ini bermanfaat bagi penulis dan pembaca.

Pekanbaru, 21 Mei 2024



(Ajeng Istiqomah)

P032113411045

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN.....	i
ABSTRAK	ii
ABSTRACT.....	iii
PERNYATAAN MENGENAI TUGAS AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA	iv
HALAMAN PENGESAHAN.....	vi
RIWAYAT HIDUP.....	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.3.1 Tujuan Umum	4
1.3.2 Tujuan Khusus	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
1.4.1 Manfaat Teoritis	4
1.4.2 Manfaat Praktis	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Keamanan Pangan	5
2.1.1 Kontaminasi Biologis.....	5
2.1.2 Kontaminasi Fisik	9
2.1.3 Kontaminasi Kimia	9
2.2 Personal Higiene.....	11
2.2.1 Pengertian Higiene	11
2.2.2 Higiene Penjamah Makanan	12

2.2.3	Standar Personal Higiene Penjamah Makanan	13
2.3	Makanan Pendamping ASI (MPASI)	14
2.1.1	Pengertian dan Tujuan Pemberian MPASI	14
2.1.2	Syarat MPASI	15
2.1.3	Kandungan Zat Gizi Dalam MPASI	15
2.1.4	Jenis MPASI	17
BAB III KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI OPERASIONAL		20
3.1	Kerangka Konsep	20
3.2	Definisi Operasional	21
BAB IV METODE PENELITIAN		22
4.1	Jenis dan Desain Penelitian	22
4.2	Waktu dan Tempat Penelitian	22
4.3	Populasi dan Sampel	22
4.3.1	Populasi	22
4.3.2	Sampel	22
4.4	Cara Pengumpulan Data	23
4.5	Pengolahan dan Analisis Data	23
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN		24
5.1	Hasil	24
5.1.1	Gambaran Umum Lokasi Penelitian	24
5.1.2	Karakteristik Umum Responden	25
5.1.3	Gambaran Personal Higiene Penjamah Makanan MPASI Rumahan La Tahzan	26
5.2	Pembahasan	27
5.2.1.	Sehat Dan Bebas Dari Penyakit Menular	27
5.2.2.	Penggunaan Alat Pelindung Diri (APD)	28
5.2.3.	Menjaga Kebersihan Tangan dan Kuku	29
5.2.4.	Mengambil Pangan Menggunakan Sarung Tangan/Alat Bantu	30
5.2.5.	Penggunaan Perhiasan dan Aksesoris	31
5.2.6.	Perilaku Merokok	32
5.2.7.	Perilaku Bersin dan Batuk	32
5.2.8.	Perilaku Mengunyah Makanan	33

BAB VI PENUTUP	34
6.1 Kesimpulan.....	34
6.2 Saran.....	34
DAFTAR PUSTAKA	35

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Definisi Operasional	21
Tabel 2 Karakteristik Umum Responden MPASI Rumahan	25
Tabel 3 Hasil Observasi Personal Higiene Pengolah MPASI Rumahan	26

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 MPASI Rumahan La Tahzan	18
Gambar 2 MPASI Pabrik	19
Gambar 3 Stand Bubur La Tahzan.....	25

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Lembar Checklist Personal Higiene Penjamah Makanan.....	39
Lampiran 2 Master Tabel Hasil Observasi Personal Higiene	40
Lampiran 3 Dokumentasi	41
Lampiran 4 Surat Izin Penelitian.....	43