

**PELAKSANAAN HIGIENE DAN SANITASI PADA PROSES
PENGOLAHAN MAKANAN PENYELENGGARAAN
MAKANAN DI SPPG X KELURAHAN SIDOMULYO BARAT**

ANJANI SEKHAR ARRUM



**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN RIAU
JURUSAN GIZI
PEKANBARU
2026**

PERNYATAAN KEASLIAN

Saya menyatakan dengan sebenarnya bahwa tugas akhir yang berjudul “Pelaksanaan Higiene dan Sanitasi Pada Proses Pengolahan Makanan Penyelenggaraan Makanan di SPPG X Kelurahan Sidomulyo Barat” adalah berdasarkan hasil pemikiran, penelitian, dan pemaparan asli dari penulis sendiri dengan arahan 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, 02 Juni 2026



Anjani Sekhar Arrum

P032313411057

**PERNYATAAN MENGENAI TUGAS AKHIR DAN SUMBER
INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA**

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam tugas akhir dengan judul “Pelaksanaan Higiene dan Sanitasi Pada Proses Pengolahan Makanan Penyelenggaraan Makanan di SPPG X Kelurahan Sidomulyo Barat” ini adalah hasil karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan tidak mengandung plagiat. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir karya tulis. Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Riau.

Pekanbaru, 02 Juni 2026



Anjani Sekhar Arrum

P032313411057

**PELAKSANAAN HIGIENE DAN SANITASI PADA PROSES
PENGOLAHAN MAKANAN PENYELENGGARAAN
MAKANAN DI SPPG X KELURAHAN SIDOMULYO BARAT**

ANJANI SEKHAR ARRUM

Tugas Akhir

Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya pada
Program Studi Gizi

**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES RIAU
JURUSAN GIZI
PEKANBARU
2026**

HALAMAN PENGESAHAN

Judul Tugas Akhir : Pelaksanaan Higiene dan Sanitasi Pada Proses Pengolahan Makanan Penyelenggaraan Makanan di SPPG X Kelurahan Sidomulyo Barat

Nama : Anjani Sekhar Arrum

NIM : P032313411057

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 :
Alkausyari Aziz, SKM, M.Kes

Pembimbing 2 :
Nur Kholis, M.Pd

Penguji :
Yessi Marlina, S.Gz, MPH

Diketahui oleh Ketua Jurusan Gizi :
Sri Mulyani, STP., M. Si
NIP : 197801232009122002



Tanggal Ujian : 12 Juni 2026

Tanggal Lulus :

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Penulis dilahirkan di Kota Pekanbaru pada tanggal 17 bulan Agustus tahun 2005 sebagai anak pertama dari pasangan bapak Kristiyanto, ST dan Rezeki Galuh Tirtosari, A.Md. Pendidikan sekolah ditempuh di MAN 3 Kota Pekanbaru dan lulus pada tahun 2023. Pada tahun 2023, penulis diterima sebagai mahasiswa program studi diploma tiga (D3) di program studi D-3 Gizi di Politeknik Kesehatan Kementrian Kesehatan Riau.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT atas limpahan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir yang berjudul “Pelaksanaan Higiene dan Sanitasi Pada Proses Pengolahan Makanan Penyelenggaraan Makanan di SPPG X Kelurahan Sidomulyo Barat” 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 Kemenkes Riau
2. Sri Mulyani, STP, M.Si selaku Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Riau
3. Alkausyari Aziz, SKM, M.Kes 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. Nur Kholis, M.Pd 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 Marlina, S.Gz, MPH selaku penguji yang telah memberikan arahan dan saran pada penulis untuk perbaikan laporan Tugas Akhir ini
6. Seluruh dosen Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kementrian 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. Tim SPPG X Kelurahan Sidomulyo Barat yang telah memberikan izin dan kemudahan akses selama pelaksanaan penelitian berlangsung. Kepercayaan dan keterbukaan yang diberikan sangat berarti bagi kelancaran penelitian ini.

8. Kedua orang tua tercinta, Bapak Kristiyanto, ST dan Ibu Rezeki Galuh Tirtosari, A.Md yang senantiasa memberikan doa, dukungan terbaik kepada penulis serta semangat yang menjadi kekuatan terbesar bagi penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini. Terima kasih telah menjadi tempat pulang dan menjadi sumber kekuatan di setiap langkah yang penulis lalui. Segala pencapaian yang berhasil diraih hingga saat ini tidak terlepas dari doa dan dukungan yang senantiasa diberikan.
9. Adik laki-laki saya, Dimas Adika Pamungkas yang telah menjadi bagian dari perjalanan penulis. Terima kasih atas kehadiran, dukungan, canda, dan kebersamaan yang diberikan selama proses pendidikan hingga penyelesaian karya ini.
10. Teman-teman dan sahabat penulis yang telah memberikan dukungan dan semangat kepada penulis.

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, 02 Juni 2026



Anjani Sekhar Arrum

P032313411057

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	iii
PERNYATAAN MENGENAI TUGAS AKHIR DAN SUMBER.....	
INFORMAI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA	iv
ABSTRAK.....	vi
ABSTRACT	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.3.1 Tujuan Umum.....	3
1.3.2 Tujuan Khusus.....	3
1.4 Manfaat Penelitian	4
1.4.1 Bagi Peneliti	4
1.4.2 Bagi Masyarakat	4
1.4.3 Bagi Institusi	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Program Makanan Bergizi Gratis	5
2.1.1 Definisi Program Makanan Bergizi Gratis.....	5
2.1.2 Tujuan dan Manfaat Program Makanan Bergizi Gratis	5
2.1.3 Sasaran Program Makanan Bergizi Gratis	6
2.2 Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG).....	6
2.3 Sistem Penyelenggaraan Makanan Bergizi Gratis.....	7
2.3.1 Definisi Penyelenggaraan Makanan Institusi.....	7
2.3.2 Karakteristik Sistem Penyelenggaraan Makanan Skala Besar	8
2.4 Tahapan Penyelenggaraan Makanan	9
2.4.1 Penerimaan Bahan Makanan.....	9

2.4.2	Penyimpanan Bahan Makanan	9
2.4.3	Persiapan Bahan Makanan	10
2.4.4	Pengolahan Bahan Makanan	10
2.4.5	Distribusi Makanan.....	12
2.5	Keamanan Pangan	12
2.5.1	Definisi Keamanan Pangan	12
2.5.2	Prinsip Keamanan Pangan	13
2.5.3	Jenis Bahaya yang Mengancam Keamanan Pangan.....	13
2.6	Higiene dan Sanitasi Pangan	14
2.6.1	Higiene	14
2.6.2	Definisi Sanitasi.....	15
2.6.3	Prinsip Sanitasi Makanan.....	15
2.6.4	Dasar Hukum Higiene dan Sanitasi Makanan.....	15
2.6.5	Higiene Penjamah Makanan.....	17
2.6.6	Fasilitas Sanitasi Lingkungan dan Bangunan.....	18
2.6.7	Fasilitas Sanitasi Peralatan	19
2.6.8	Pengendalian Hama dan Pengelolaan Limbah Dapur	20
BAB III KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI OPERASIONAL		22
3.1	Kerangka Konsep	22
3.2	Definisi Operasional	23
BAB IV METODE PENELITIAN		24
4.1	Jenis dan Desain Penelitian	24
4.2	Waktu dan Tempat Penelitian	24
4.3	Populasi dan Sampel Penelitian.....	24
4.3.1	Populasi.....	24
4.3.2	Sampel Penelitian	24
4.4	Sumber Data	25
4.4.1	Data Primer	25
4.4.2	Data Sekunder	25
4.5	Teknik Pengumpulan Data.....	25
4.5.1	Observasi.....	25
4.5.2	Wawancara	26
4.5.3	Dokumentasi.....	26
4.6	Teknik Pengolahan Data	26

4.6.1	Editing.....	26
4.6.2	Coding.....	26
4.6.3	Entry Data	27
4.6.4	Cleaning Data	27
4.7	Analisis Data	27
BAB V	HASIL DAN PEMBAHASAN.....	28
5.1	Gambaran Umum Penelitian	28
5.2	Higiene Penjamah Makanan.....	31
5.3	Sanitasi Lingkungan dan Bangunan Area Pengolahan	33
5.4	Fasilitas Sanitasi Area Pengolahan.....	35
5.5	Kebersihan dan Sanitasi Peralatan Pengolahan Makanan.....	37
5.6	Proses Pengolahan Makanan.....	40
5.7	Pengendalian Hama dan Pengelolaan Limbah	43
BAB VI	KESIMPULAN DAN SARAN.....	46
6.1	Kesimpulan.....	46
6.2	Saran	47
DAFTAR PUSTAKA.....		46
LAMPIRAN		48

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Suhu lama penyimpanan bahan makanan mentah segar (PGRS, 2013)	10
Tabel 2. Definisi Operasional.....	23
Tabel 3. Jumlah tim kerja yang terdapat di SPPG X	29
Tabel 4. Hasil Observasi Higiene Penjamah Makanan.....	31
Tabel 5. Hasil Observasi Sanitasi Lingkungan dan Bangunan Area Pengolahan .	34
Tabel 6. Hasil Observasi Saanitasi Area Pengolahan	36
Tabel 7. Hasil Observasi Kebersihan dan Sanitasi Peralatan Pengolahan	37
Tabel 8. Hasil Observasi Proses Pengolahan Makanan	40
Tabel 9. Hasil Observasi Pengendalian Hama dan Pengelolaan Limbah	43

DAFTAR GAMBAR

Gambar 5. 1 Struktur Organisasi SPPG X Kelurahan Sidomulyo Barat	28
Gambar 5. 2 APD Penjamah Makanan	32
Gambar 5. 3 Proses Pengolahan Makanan di SPPG X	41
Gambar 5. 4 Ruang pengolahan di SPPG X.....	42
Gambar 5. 5 <i>Insect Killer</i> yang terletak diantara ruang persiapan dan..... pengolahan.....	44

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. 1 Lembar observasi penelitian	50
Lampiran 1. 2 Form wawancara kepada responden untuk mendukung data observasi	55
Lampiran 1. 3 Surat Izin Penelitian kepada Kepala KPPG Kota Pekanbaru	58
Lampiran 1. 4 Surat Izin Penelitian kepada Kepala SPPG	60
Lampiran 1. 5 Sertifikat Laik Higiene Sanitasi Pada SPPG	61
Lampiran 1. 6 SOP Proses Pengolahan Makanan SPPG	62
Lampiran 1. 7 Dokumentasi Penelitian.....	64