

POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPONOROK**JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN****Laporan Tugas Akhir, Mei 2025****HAIZA MANAHZAHWA SABRINA**

Gambaran Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan Di Pondok Pesantren Modern
Annida Kecamatan Jati Agung Kabupaten Lampung Selatan Tahun 2025

Xiv + 99 Halaman + Daftar Pustaka + 16 Tabel + 6 Lampiran

ABSTRAK

Pengelolaan makanan yang higienis sangat penting di Lingkungan Pondok Pesantren untuk mencegah penyakit akibat pangan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penerapan hygiene sanitasi makanan di Pondok Pesantren Modern Annida, Jati Agung, Lampung Selatan. Hasil survei awal menunjukkan masih terdapat kekurangan dalam aspek penyimpanan alat, penggunaan alat pelindung diri, dan keamanan makanan matang. Penelitian ini diharapkan menjadi masukan untuk perbaikan sistem pengolahan makanan di pesantren.

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif untuk mengetahui penerapan hygiene dan sanitasi pengolahan makanan di Pondok Pesantren Modern Annida, Jati Agung, Lampung Selatan tahun 2025. Data diperoleh melalui observasi dan wawancara terhadap empat penjamah makanan. Hasil dianalisis dan dibandingkan dengan Permenkes No. 2 Tahun 2023 dan PP No. 66 Tahun 2014 tentang Kesehatan Lingkungan.

Penelitian ini mengevaluasi sanitasi pengolahan makanan di Pondok Pesantren Modern Annida, Kecamatan Jati Agung, Lampung Selatan. Hasil menunjukkan bahwa sebagian besar aspek sanitasi, seperti kebersihan dapur, penyimpanan pangan matang, dan pengangkutan pangan, belum memenuhi standar. Namun, pemilahan bahan baku dan pengolahan pangan sudah sesuai dengan regulasi. Perbaikan diperlukan pada fasilitas sanitasi untuk memastikan kebersihan dan keamanan pangan.

Melakukan penyimpanan bahan pangan yang baik seperti penyediaan wadah tertutup, pengawasan suhu serta penerapan sistim FIFO, penyediaan kendaraan khusus untuk pengangkutan pangan matang, penyimpanan pangan matang dalam wadah terpisah, dan penyuluhan kepada santri tentang cara mencuci dan menyimpan alat makan dan minum dengan benar

Kata Kunci : Hygiene Sanitasi, Pondok Pesantren
Daftar Bacaan : 25 (2000-2023)

TANJUNGKARANG POLYTECHNIC
DEPARTMENT OF ENVIRONMENTAL HEALTH

Final Report, May 2025

HAIZA MANAHAZAHWA SABRINA

Overview of Food Hygiene and Sanitation Practices at Pondok Pesantren Modern Annida, Jati Agung, South Lampung Regency in 2025

Xiv + 99 Pages + Refrance + 16 Tables + 6 Appendices

ABSTRACT

Hygienic food management is crucial in Islamic Boarding School environments to prevent foodborne diseases. This study aims to evaluate the food hygiene and sanitation practices at Islamic Boarding School Modern Annida, Jati Agung, South Lampung. Preliminary survey results indicate deficiencies in equipment storage, the use of personal protective equipment, and the safety of cooked food. This research is expected to provide recommendations for improving the food processing system in the Islamic Boarding School.

This study used a descriptive method to assess the implementation of food hygiene and sanitation at Islamic Boarding School Modern Annida, Jati Agung, South Lampung in 2025. Data were collected through observations and interviews with four food handlers. The results were analyzed and compared with Minister of Health Regulation No. 2 of 2023 and Government Regulation No. 66 of 2014 on Environmental Health.

The study evaluates food sanitation practices at Islamic Bording School Modern Annida, Jati Agung, South Lampung. The results show that most sanitation aspects, such as kitchen cleanliness, cooked food storage, and food transportation, do not meet the standards. However, raw material selection and food processing practices comply with regulations. Improvements in sanitation facilities are needed to ensure food cleanliness and safety.

Recommendations include proper food storage practices such as using closed containers, temperature monitoring, and implementing the FIFO system, providing specialized vehicles for transporting cooked food, storing cooked food in separate containers, and educating students on proper cleaning and storage of eating utensils.

Keywords : Food Hygiene and Sanitation, Pesantren
Refrences : 25 (2000-2023)