

POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES TANJUNG KARANG
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN

Laporan Tugas Akhir, Juni 2025

Marshanda Yendra Putri

Gambaran Hygiene Sanitasi Pangan di Yayasan Panti Asuhan As-Salam
Hajimena Kecamatan Natar Kabupaten Lampung Selatan

xvii + 63 halaman, 7 tabel, 3 gambar dan 4 lampiran

RINGKASAN

Hygiene dan sanitasi pangan merupakan aspek penting dalam menjamin keamanan dan mutu makanan, khususnya di panti asuhan yang menampung anak-anak sebagai kelompok rentan.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran hygiene sanitasi pangan di Yayasan Panti Asuhan As-Salam Hajimena, Kecamatan Natar, Kabupaten Lampung Selatan.

Penelitian ini merupakan studi deskriptif yang dilakukan pada Mei 2025 dengan metode observasi menggunakan instrumen checklist berdasarkan Permenkes No. 2 Tahun 2023. Variabel yang diamati meliputi pemilihan bahan pangan, penyimpanan bahan pangan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan matang, pengangkutan makanan, dan penyajian makanan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari enam indikator, tiga indikator telah memenuhi sebagian besar syarat hygiene dan sanitasi pangan, yaitu pemilihan bahan pangan, pengolahan pangan, dan penyajian pangan. Dua indikator lainnya, yaitu penyimpanan bahan pangan dan penyimpanan makanan matang, sebagian besar memenuhi syarat namun masih terdapat kekurangan pada aspek teknis. Sementara itu, pengangkutan makanan matang belum memenuhi sebagian besar syarat yang ditentukan. Secara keseluruhan, penerapan hygiene sanitasi pangan di Panti Asuhan As-Salam masih memerlukan perbaikan dalam aspek sarana prasarana, pelatihan bagi penjamah makanan, serta sistem pengawasan yang berkelanjutan.

Kata Kunci : Hygiene, Sanitasi Pangan, Panti Asuhan, Keamanan Pangan, Permenkes No. 2 Tahun 2023

**HEALTH POLYTECHNIC OF THE MINISTRY OF HEALTH TANJUNG
KARANG DEPARTMENT OF ENVIRONMENTAL HEALTH**

Final Project Report, June 2025

Marshanda Yendra Putri

An Overview of Food Hygiene and Sanitation at the As-Salam Hajimena
Orphanage Foundation, Natar Subdistrict, South Lampung Regency

xvii + 63 pages, 7 tables, 3 pictures and 4 appendices

ABSTRACT

Food hygiene and sanitation are important aspects in ensuring food safety and quality, especially in orphanages that accommodate children as vulnerable groups.

This study aims to find out the picture of food hygiene and sanitation at the As-Salam Hajimena Orphanage Foundation, Natar District, South Lampung Regency.

This study is a descriptive study conducted in May 2025 with an observation method using a checklist instrument based on the Minister of Health Regulation No. 2 of 2023. The variables observed included food selection, food storage, food processing, storage of cooked food, transportation of food, and food presentation.

The results of the study showed that of the six indicators, three indicators had met most of the requirements for food hygiene and sanitation, namely food selection, food processing, and food presentation. The other two indicators, namely food storage and mature food storage, are mostly eligible but there are still shortcomings in the technical aspect. Meanwhile, the transportation of cooked food has not met most of the specified requirements. Overall, the implementation of food hygiene and sanitation at the As-Salam Orphanage still requires improvements in the aspects of infrastructure, training for food handlers, and a continuous supervision system.

Keywords: Hygiene, Food Sanitation, Orphanage, Food Safety, Permenkes No. 2 of 2023