

POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES TANJUNGPINANG

JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN

Laporan Tugas Akhir, Juni 2025

Farra Revalona Gunawan/2213451039

Gambaran Hygiene Sanitasi Tempat Pengelolaan Pangan di PT. Tunas Baru Lampung Pabrik Kelapa Sawit 1 Terbanggi Besar Tahun 2025.

xvi + 73 halaman, 8 tabel + 2 gambar dan 5 lampiran

RINGKASAN

Tempat pengelolaan pangan merupakan salah satu sumber penyedia makanan bagi pekerja di lingkungan industri. Namun, jika tidak dikelola dengan baik, tempat pengelolaan pangan berpotensi menjadi sumber penularan penyakit akibat makanan

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran hygiene dan sanitasi pada tempat pengelolaan pangan di PT. Tunas Baru Lampung Pabrik Kelapa Sawit 1 Terbanggi Besar. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kuantitatif dengan pendekatan observasional. Sampel berjumlah 7 tempat pengelolaan pangan dengan menggunakan checklist observasi berdasarkan enam prinsip hygiene sanitasi makanan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa aspek pemilihan bahan makanan telah 100% memenuhi syarat. Namun, masih ditemukan aspek yang belum memenuhi syarat seperti penyimpanan bahan makanan (46%), pengolahan makanan (57%), dan penyimpanan makanan jadi (52%). Sementara itu, penyajian makanan (85%), pengangkutan makanan (90%), dan penjamah makanan (83%) menunjukkan hasil yang lebih baik. Kendala utama terletak pada minimnya pemisahan antara bahan mentah dan matang, kebersihan tempat penyimpanan, serta kurangnya penggunaan alat pelindung diri oleh penjamah makanan.

Kata Kunci : Hygiene, sanitasi makanan, tempat pengelolaan pangan, penjamah makanan.

Daftar Bacaan :13 (2017-2023)

**HEALTH POLYTECHNIC OF MINISTRY OF HEALTH
TANJUNGKARANG DEPARTEMENT OF ENVIRONMENTAL HEALTH**

Final Assignment Report, Juni 2025

Farra Revalona Gunawan/2213451039

***Description of Hygiene and Sanitation at Street Food Centers in PT. Tunas
Baru Lampung Palm Oil Mill 1, Terbanggi Besar, in 2025***

xvi + 73 pages, 8 table + 2 images dan 5 appendix

ABSTRACT

Street food centers are essential in providing food for workers in industrial settings. However, without proper hygiene and sanitation practices, they can become a source of foodborne illnesses.

This study aims to describe the hygiene and sanitation practices at street food centers in PT. Tunas Baru Lampung Palm Oil Mill 1, Terbanggi Besar. The research employed a descriptive quantitative method with an observational approach. A total of 7 street food centers were observed using a checklist based on the six principles of food hygiene and sanitation.

The results show that the aspect of food ingredient selection fully met the requirements (100%). However, some areas still did not meet the standards, such as food storage (46%), food processing (57%), and storage of ready-to-eat food (52%). In contrast, food presentation (85%), food transportation (90%), and food handlers (83%) showed better compliance. The main challenges identified were inadequate separation of raw and cooked ingredients, unsanitary storage conditions, and lack of personal protective equipment usage by food handlers.

Keywords : Hygiene, food sanitation, street food center, food handler.

Referency :13 (2017-2023)