



**PENERAPAN KEAMANAN PANGAN PADA MASA PANDEMI  
COVID-19 DI INDUSTRI JASA BOGA KABUPATEN BOGOR  
TAHUN 2022**

**SKRIPSI**

**SALLY ALVIANTY LIANDRA**

**1810713140**

**UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL VETERAN JAKARTA  
FAKULTAS ILMU KESEHATAN  
PROGRAM STUDI KESEHATAN MASYARAKAT PROGRAM SARJANA  
2022**



**PENERAPAN KEAMANAN PANGAN PADA MASA PANDEMI  
COVID-19 DI INDUSTRI JASA BOGA KABUPATEN BOGOR  
TAHUN 2022**

**SKRIPSI**

**Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar  
Sarjana Kesehatan Masyarakat**

**SALLY ALVIANTY LIANDRA  
1810713140**

**UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL VETERAN JAKARTA  
FAKULTAS ILMU KESEHATAN  
PROGRAM STUDI KESEHATAN MASYARAKAT PROGRAM SARJANA  
2022**

## PERNYATAAN ORISINALITAS

Skripsi ini adalah hasil karya sendiri dan semua sumber yang dikutip maupun yang dirujuk telah saya nyatakan dengan benar,

Nama : Sally Alvianty Liandra

NIM : 1810713140

Tanggal : 01 Juli 2022

Bilamana dikemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan saya ini, maka saya bersedia untuk dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Jakarta, 01 Juli 2022

Yang Menyatakan,



(Sally Alvianty Liandra)

## **PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI SKRIPSI UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

---

Sebagai civitas akademik Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jakarta, saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Sally Alvianty Liandra  
NRP : 1810713140  
Fakultas : Ilmu Kesehatan  
Program Studi : Kesehatan Masyarakat Program Sarjana

Demi pembangunan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Pembangunan Veteran Jakarta Hak Bebas Royalti Non eksklusif (*Non-exclusive Royalty Free*) atas karya ilmiah saya yang berjudul:

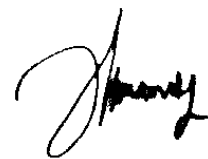
Penerapan Keamanan Pangan pada Masa Pandemi COVID-19 di Industri Jasa Boga Kabupaten Bogor Tahun 2022

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti ini Universitas Pembangunan Veteran Jakarta berhak menyimpan, mengalih media/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat dan mempublikasikan skripsi saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai Pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Jakarta  
Pada tanggal : 01 Juli 2022

Yang menyatakan,



(Sally Alvianty Liandra)

## PENGESAHAN

Skripsi diajukan oleh:

Nama : Sally Alvianty Liandra  
NRP : 1810713140  
Program Studi : Kesehatan Masyarakat Program Sarjana  
Judul Skripsi : Penerapan Keamanan Pangan pada Masa Pandemi Covid-19 di Industri Jasa Boga Kabupaten Bogor Tahun 2022

Telah berhasil dipertahankan di hadapan Tim Penguji dan diterima sebagai bagian persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar Sarjana Kesehatan Masyarakat pada Program Studi Kesehatan Masyarakat Program Sarjana, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jakarta.

Azizah Musliha Fitri, SKM, MPH  
Penguji I

Nayla Kamilia Fitri, SKM, MPH  
Penguji II

Arga Buntara, SKM, MPH  
Pembimbing



Dede Wahyu Sulistiadi, MARS  
Dekan

Arga Buntara, SKM, MPH  
Ka. Prodi Kesehatan Masyarakat  
Program Sarjana

Ditetapkan di : Jakarta  
Tanggal Ujian : 01 Juli 2022

# **PENERAPAN KEAMANAN PANGAN PADA MASA PANDEMI COVID-19 DI INDUSTRI JASA BOGA KABUPATEN BOGOR TAHUN 2022**

**Sally Alvianty Liandra**

## **ABSTRAK**

WHO mengatakan lebih dari 420.000 jiwa meninggal dunia akibat mengonsumsi makanan yang terkontaminasi. Pada tahun 2019, BPOM mencatat 474 kasus keracunan makanan. Prevalensi kasus keracunan tertinggi terjadi di Jawa Barat dengan 405 kasus keracunan pangan. Pada tahun 2020, terdapat 45 kejadian luar biasa keracunan pangan, 4 diantaranya terjadi di Jawa Barat. 20% kasus tersebut disebabkan oleh industri jasa boga. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui kesesuaian penerapan keamanan pangan dengan Permenkes RI No. 1096 tahun 2011 pada pengolahan makanan di industri jasa boga yang terletak di Kabupaten Bogor selama pandemi COVID-19. Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif. Pengambilan data dalam penelitian ini menggunakan wawancara dan observasi. Informan dalam penelitian ini adalah pemilik perusahaan sebagai informan utama, penanggungjawab sebagai informan kunci, dan konsumen sebagai informan pendukung. Hasil analisis penelitian ini menunjukkan adanya kesesuaian penerapan keamanan pangan pada pemilihan bahan pangan dan pengangkutan makanan dengan Permenkes RI No. 1096 tahun 2011. Hasil penelitian juga menunjukkan ketidaksesuaian pada penerapan keamanan pangan dalam aspek penyimpanan bahan, penyimpanan makanan, pengolahan makanan, dan fasilitas higiene dan sanitasi Permenkes No. 1096 tahun 2011. Perbaikan pada aspek yang memiliki ketidaksesuaian diperlukan agar keamanan pangan dapat terjaga dan makanan yang diproduksi aman untuk dikonsumsi.

**Kata Kunci:** *COVID-19, Higiene dan sanitasi, Keamanan pangan, Laik higiene, dan Pandemi.*

# **IMPLEMENTATION OF FOOD SAFETY DURING THE COVID-19 PANDEMIC IN THE CATERING INDUSTRY BOGOR REGENCY 2022**

**Sally Alvianty Liandra**

## **ABSTRACT**

WHO says more than 420,000 people died from consuming contaminated food. In 2019, BPOM recorded 474 cases caused by food poisoning. The highest prevalence of food poisoning cases in West Java with 405 cases. In 2020, there were 45 extraordinary incidents of food poisoning, 4 of which occurred in West Java. 20% of these cases are caused by the catering industry. The purpose of this study was to determine the application of food safety with Permenkes RI No. 1096 of 2011 on food processing in the catering industry located in Bogor Regency during the COVID-19 pandemic. This research is a qualitative research. Data in this study collected using interviews and observation. Informants in this study were the owner as the main informant, the person in charge as the key informant, and the consumer as the supporting informant. The results indicate application of food safety in the selection of food ingredients and transportation with Permenkes RI No. 1096 of 2011. The results also show discrepancies in the application of food safety in the aspects of raw material storage, food storage, hygiene facilities and sanitation facilities. Improvements are needed so food safety can be maintained and the food is safe for consumption.

**Key Word:** *COVID-19, Food safety, Hygiene and sanitation, Pandemic, and Proper hygiene.*

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan ke hadirat Allah SWT, atas berkat, rahmat, dan karunia-Nya yang berlimpah telah diberikan kepada penulis, sehingga proposal ini dapat terselesaikan tepat pada waktunya. Proposal penelitian dengan judul *Penerapan Keamanan Pangan pada Masa Pandemi COVID-19 di Industri Jasa Boga Kabupaten Bogor Tahun 2022* ditulis dan disusun sebagai salah satu syarat kelulusan. Proposal penelitian yang telah dibuat berisikan penjelasan mengenai rancangan penelitian yang akan dilakukan oleh peneliti.

Tidak lupa, saya mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah memberikan seluruh dukungan dan bantuan, baik secara langsung maupun tidak langsung. Sehingga, penyusunan skripsi ini dapat diselesaikan berkat semua dukungan. Khususnya, penulis mengucapkan terima kasih kepada beberapa pihak sebagai berikut:

1. Informan penelitian yang telah memberikan informasi, waktu dan tenaganya untuk bersedia ikut serta dalam penelitian ini
2. Bapak Arga Buntara, SKM, MPH. selaku Kepala Program Studi Kesehatan Masyarakat Program Sarjana, Fakultas Ilmu Kesehatan, UPN Veteran Jakarta sekaligus dosen pembimbing yang telah memberikan bimbingan serta dukungan penuh dalam penyusunan skripsi
3. Ibu Azizah Musliha Fitri, SKM, MPH dan Ibu Nayla Kamilia Fithri, SKM, MPH selaku dosen penguji,
4. Keluarga dan rekan-rekan dari penulis yang telah bersedia selalu meberikan doa, dukungan, dan bantuan selama penyusunan skripsi.

Penulis telah melakukan proses penyusunan skripsi secara maksimal. Namun, penulis masih menyadari ketidaksempurnaan dari skripsi yang telah dibuat. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang dapat disampaikan untuk membangun proposal penelitian ini.

Jakarta, 01 Juli 2022

Penyusun,

**Sally Alvianty Liandra**



## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	i
PERNYATAAN ORISINALITAS .....	ii
PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI .....	iii
PENGESAHAN .....	iv
ABSTRAK .....	v
ABSTRACT .....	vi
KATA PENGANTAR .....	vii
DAFTAR ISI .....	viii
DAFTAR TABEL .....	x
DAFTAR GAMBAR .....	xi
DAFTAR LAMPIRAN .....	xii
BAB I PENDAHULUAN .....	1
I.1 Latar Belakang .....	1
I.2 Rumusan Masalah .....	3
I.3 Tujuan.....	3
I.4 Manfaat Penelitian.....	4
I.5 Ruang Lingkup.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
II.1 Landasan Teori .....	6
II.1.5 Fasilitas Higiene dan Sanitasi.....	17
II.1.6 Dampak kontaminasi pangan.....	23
II.2 Penelitian Terdahulu.....	25
II.3 Kerangka Teori.....	28
BAB III METODE PENELITIAN.....	29
III.1 Kerangka Konsep .....	29
III.2 Definisi Istilah .....	30
III.3 Desain Penelitian .....	32
III.4 Tempat dan Waktu Penelitian.....	32
III.5 Informan .....	32
III.6 Teknik Pengumpulan Data .....	33
III.7 Instrumen Penelitian.....	33
III.8 Validasi data .....	34
III.9 Analisis Data.....	34
III.10 Etika Penelitian .....	35
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....	36
IV.1. Gambaran Umum Penelitian .....	36
IV.2. Struktur Organisasi Perusahaan.....	38

IV.3. Hasil.....	39
IV.4. Pembahasan .....	51
BAB V PENUTUP.....	60
V.1. Kesimpulan.....	60
V.2. Saran.....	61
DAFTAR PUSTAKA .....	62
RIWAYAT HIDUP	
LAMPIRAN	

## DAFTAR TABEL

Tabel 1: Suhu Penyimpanan Bahan Makanan .....	13
Tabel 2 Penyimpanan Makanan Jadi .....	14
Tabel 3: Penelitian Terdahulu.....	25
Tabel 4 Definisi Istilah .....	30
Tabel 5:Hasil Observasi Fasilitas Higiene dan Sanitasi Dapur 1 .....	39
Tabel 6: Hasil Observasi Fasilitas Higiene dan Sanitasi Dapur 2 .....	42

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1: Kerangka Teori .....	28
Gambar 2: Kerangka Konsep .....	29
Gambar 3: Denah Dapur 1 .....	37
Gambar 4: Denah Dapur Keduatoilet .....	37
Gambar 5: Denah Dapur 2.....	37
Gambar 6: Struktur Organisasi Perusahaan.....	38

## DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Etik Penelitian
- Lampiran 2 Formulir PSP
- Lampiran 3 Pernyataan Bebas Plagiarisme
- Lampiran 4 Pengesahan Hasil *TurnItIn*
- Lampiran 5 Lembar pedoman wawancara
- Lampiran 6 Lembar checklist GMP
- Lampiran 7 Transkrip Wawancara
- Lampiran 8 Dokumentasi Observasi