



**PENILAIAN HIGIENE DAN SANITASI
PENGOLAHAN MAKANAN PADA RUMAH MAKAN
DI TEMPAT WISATA SITU PENGASINAN
KECAMATAN SAWANGAN DEPOK TAHUN 2025**

SKRIPSI

FEDRICK SYDECK

1910713126

**UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL “VETERAN” JAKARTA
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
PROGRAM STUDI KESEHATAN MASYARAKAT PROGRAM SARJANA
2026**



**PENILAIAN HIGIENE DAN SANITASI PENGOLAHAN
MAKANAN PADA RUMAH MAKAN DI TEMPAT WISATA
SITU PENGASINAN KECAMATAN SAWANGAN DEPOK
TAHUN 2025**

SKRIPSI

**Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh Gelar
Sarjana Kesehatan Masyarakat Tahun Ajaran 2025/2026**

FEDRICK SYDECK

1910713126

**UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL “VETERAN” JAKARTA
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
PROGRAM STUDI KESEHATAN MASYARAKAT PROGRAM SARJANA
2026**

PERNYATAAN ORISINALITAS

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

Nama : Fedrick Sydeck

NIM : 1910713126

Tanggal : 15 Januari 2026

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

Jakarta, 15 Januari 2026



PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI SKRIPSI UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

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

Nama : Fedrick Sydeck
NIM : 1910713126
Fakultas : Ilmu Kesehatan
Program Studi : Kesehatan Masyarakat Program Sarjana

Demi Pembangunan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jakarta Hak Bebas Royalti Non eksklusif (*Non-exclusive Royalty Free*) atas karya ilmiah saya yang berjudul: *Penilaian Higiene dan Sanitasi Pengolahan Makanan Pada Rumah Makan Di Tempat Wisata Situ Pengasinan Kecamatan Sawangan Depok Tahun 2025.*

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

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Jakarta

Pada tanggal: 15 Januari 2026

Yang menyatakan,



Fedrick Sydeck

LEMBAR PENGESAHAN

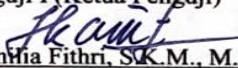
Skripsi diajukan oleh:

Nama : Fedrick Sydeck
NIM : 1910713126
Program Studi : Kesehatan Masyarakat Program Sarjana
Judul : Penilaian Higiene dan Sanitasi Pengolahan Makanan Pada Rumah Makan Di Tempat Wisata Situ Pengasinan Kecamatan Sawangan Depok Tahun 2025

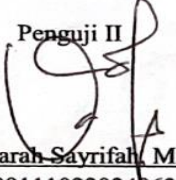
Telah berhasil dipertahankan dihadapan Tim Penguji dan diterima sebagai bagian persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar Sarjana pada Program Studi Kesehatan Masyarakat Program Sarjana, Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jakarta.

Jakarta, 15 Januari 2026

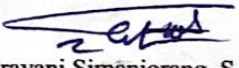
Penguji I (Ketua Penguji)


Nayla Kamhria Fithri, S.K.M., M.P.H.
NIP. 198805152019032016

Penguji II


Ismi Farah Sayrifah, M.Sc
NIP. 199111022024062001

Penguji III


Dr. Chandrayani Simanjourang, S.K.M., M.Epid.
NIP 198510192014042001

Mengetahui


Plt. Dekan, FIKES UPN "Veteran" Jakarta


Dr. Ir. Henry Binsar Hamonangan Sitorus, S.T., M.T..
NIP. 197212191999031002

Koordinator Program Studi


Dr. Chandrayani Simanjourang, S.K.M., M.Epid
NIP. 198510192014042001

PENILAIAN HIGIENE DAN SANITASI PENGOLAHAN MAKANAN PADA RUMAH MAKAN DI TEMPAT WISATA SITU PENGASINAN KECAMATAN SAWANGAN DEPOK TAHUN 2025

Fedrick Sydeck

Abstrak

Keracunan makanan di kawasan wisata masih menjadi permasalahan kesehatan masyarakat yang perlu diwaspadai, sehingga penilaian terhadap kelayakan praktik pengolahan makanan menjadi sangat krusial. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran umum tentang higiene dan sanitasi pengolahan makanan pada rumah makan di tempat wisata Situ Pengasinan kecamatan Sawangan Depok 2025. Metode penelitian yang digunakan adalah kualitatif deskriptif terhadap 5 orang pemilik yang merangkap sebagai pengolah makanan. Data dikumpulkan menggunakan instrumen wawancara terstruktur dan lembar observasi (checklist) yang mencakup variabel sanitasi air, higiene makanan, sanitasi lingkungan dan fasilitas, pengolahan makanan, serta higiene perorangan. Hasil penelitian mengungkapkan sanitasi air sudah diterapkan sesuai Permenkes RI No. 2 Tahun 2023, higiene makanan sudah diterapkan sesuai Permenkes RI No. 2 Tahun 2023, sanitasi lingkungan dan fasilitas sudah diterapkan sesuai dengan anjuran Permenkes RI No. 2 Tahun 2023, pengolahan makanan sudah dilaksanakan dengan baik sesuai dengan anjuran Permenkes RI No. 2 Tahun 2023 dan higiene perorangan belum terlaksana dengan baik.

Kata kunci: Higiene Makanan, Sanitasi Tempat Wisata, Rumah Makan Sederhana.

ASSESSMENT OF HYGIENE AND SANITATION IN FOOD PROCESSING AT RESTAURANTS IN THE SITU PENGASINAN TOURIST AREA, SAWANGAN DISTRICT, DEPOK IN 2025

Fedrick Sydeck

Abstrak

Food poisoning in tourist areas remains a public health issue that needs to be monitored, so that the assessment of the appropriateness of food processing practices is very crucial. This study aims to determine the general description of hygiene and sanitation of food processing in restaurants in the Situ Pengasinan tourist area, Sawangan Depok district 2025. The research method used is descriptive qualitative with 5 owners who also serve as food processors. Data were collected using structured interview instruments and observation sheets (checklists) covering the variables of water sanitation, food hygiene, environmental and facility sanitation, food processing, and personal hygiene. The results of the study revealed that water sanitation has been implemented in accordance with the Regulation of the Minister of Health of the Republic of Indonesia No. 2 of 2023, food hygiene has been implemented in accordance with the Regulation of the Minister of Health of the Republic of Indonesia No. 2 of 2023, environmental and facility sanitation has been implemented in accordance with the recommendations of the Regulation of the Minister of Health of the Republic of Indonesia No. 2 of 2023, food processing has been carried out properly in accordance with the recommendations of the Regulation of the Minister of Health of the Republic of Indonesia No. 2 of 2023 and personal hygiene has not been implemented properly.

Keyword: food hygiene, Sanitation of Tourist Attractions, Simple Restaurants,

KATA PENGANTAR

Puji serta syukur penulis panjatkan kepada Tuhan yang Maha Esa atas semua rahmat dan nikmat-Nya penulis berhasil menyelesaikan proposal penelitian ini dengan baik. Adapun judul yang penulis pilih pada proposal penelitian ini yaitu “Penilaian Higiene dan Sanitasi Pengolahan Makanan Pada Pedagang Rumah Makan di Tempat Wisata Situ Pengasinan Kecamatan Sawangan Depok 2025”. Skripsi ini disusun guna memenuhi salah satu syarat untuk kelulusan pada program sarjana di Program Studi Kesehatan Masyarakat, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jakarta. Penulis menyadari bahwa penyusunan ini tidak dapat terselesaikan apabila tidak ada bantuan dari beberapa pihak. Maka dari itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Ibu Dr. Chandrayani Simanjorang, S.K.M., M.Epid. selaku Dosen Pembimbing Skripsi Program Studi Kesehatan Masyarakat dan selaku Ketua Program studi Kesehatan Masyarakat, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jakarta atas bimbingan, saran, dan motivasi yang diberikan.
2. Segenap Dosen Program Studi Kesehatan Masyarakat, Fakultas Ilmu Kesehatan UPN Veteran Jakarta yang telah memberikan ilmunya kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan penelitian ini tepat waktu
3. Penulis menyampaikan terima kasih yang tulus kepada para pemilik sekaligus pengolah makanan di lingkungan Situ Pengasinan yang telah bersedia menjadi responden. Terima kasih atas kerja sama, waktu, dan informasi jujur yang diberikan selama proses wawancara dan observasi, sehingga penelitian ini dapat terselesaikan dengan baik

Penulis berharap adanya masukan berupa kritik dan saran yang membangun dari penelitian yang telah dibuat ini agar dapat lebih baik lagi.

Jakarta, 30 Desember 2025

Penulis

Fedrick Sydeck

DAFTAR ISI

PERNYATAAN ORISINALITAS	ii
PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....	iii
LEMBAR PENGESAHAN.....	iv
ABSTRAK	v
ABSTRACT	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR BAGAN	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
I.1 Latar Belakang	1
I.2 Rumusan Masalah	3
I.3 Tujuan Penelitian	3
I.4 Manfaat Penelitian	4
I.5 Ruang Lingkup.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
II.1 Definisi Makanan dan Minuman	6
II.2 Syarat Minimal Makanan Sehat	6
II.3 Pengertian Tempat Wisata	7
II.4 Pengertian Higiene dan Sanitasi	7
II.5 Prinsip Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman	8
II.6 Higiene Peralatan Makanan	10
II.7 Penelitian Terdahulu	13
II.8 Kerangka Teori.....	23
BAB III METODE PENELITIAN	24
III.1 Kerangka Konsep	24
III.2 Definisi Istilah	25
III.3 Desain Penelitian	27
III.4 Lokasi dan Waktu Penelitian	27
III.5 Sumber Data.....	27
III.6 Metode Pengumpulan Data.....	27
III.7 Instrumen Penelitian	28
III.8 Analisis Data	29
III.9 Etika Penelitian.....	29

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	31
IV.1 Gambaran Rumah Makan Situ Pengasinan Depok	31
IV.2 Hasil Penelitian	32
IV.3 Pembahasan.....	35
IV.4 Keterbatasan Dalam Penelitian.....	37
 BAB V PENUTUP	 38
V.1 Kesimpulan	38
V.2 Saran	39
 DAFTAR PUSTAKA	 41
RIWAYAT HIDUP	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 1	Penelitian Terdahulu.....	13
Tabel 2	Definisi Istilah.....	25

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1	Pintu Masuk Situ Pengasinan Depok.....	31
Gambar 2	Tempat Penataan Bahan Makanan.....	33
Gambar 3	Lokasi Pencucian Alat Makan Menggunakan Air Mengalir.....	34
Gambar 4	Tempat Mengolah Makanan yang Selalu Tertutup.....	36

DAFTAR BAGAN

Bagan 1	Kerangka Teori.....	23
Bagan 2	Kerangka Konsep.....	24

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	<i>Time Schedule</i>
Lampiran 2	Sertifikan <i>Ethical Clearence</i>
Lampiran 3	Lembar pedoman wawancara pengunjung
Lampiran 4	Lembar pedoman wawancara Pengolah Makanan
Lampiran 5	Surat Izin Studi Pendahuluan
Lampiran 6	Lembar Check-list
Lampiran 7	Matriks wawancara
Lampiran 8	Lembar Persetujuan Subjek
Lampiran 9	Dokumentasi
Lampiran 10	Lembar Monitoring
Lampiran 11	Lembar Bebas Plagiarisme
Lampiran 12	Hasil Turnitin

