

ABSTRAK

Kementrian Kesehatan Republik Indonesia
Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya
Program Studi D-III Kesehatan Lingkungan Kampus Magetan
Laporan Tugas Akhir, Mei 2024

Devian Lisna Salsabila

STUDI TENTANG HIGIENE SANITASI PENGOLAHAN DAN UJI KUALITAS ROTI MOCCA DI LAPAK UMKM TAMAN KELUN KECAMATAN KARTOHARJO KOTA MADIUN TAHUN 2024.

(xv + 113 halaman + 8 tabel + 3 gambar +12 lampiran)

Pencemaran makanan dalam aspek organoleptik, kimia dan mikrobiologi membuat makanan menjadi tidak layak untuk dikonsumsi oleh pembeli karena dapat menimbulkan penyakit. Di tempat pengolahan makanan ditemukan peralatan untuk mengolah makanan penyok, langit-langit tidak menutupi seluruh bangunan. Serta, jumlah angka kuman pada sampel roti *mocca* tidak memenuhi syarat. Penyelenggaraan upaya kesehatan dilaksanakan melalui kegiatan pengamanan makanan dan minuman dengan menerapkan salah satu prinsip pengolahan makanan. Bertujuan untuk mengetahui pengolahan dan uji kualitas roti *mocca*.

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan pendekatan observasi lapangan menggunakan lembar observasi. Subyek dari penelitian ini adalah salah satu prinsip higiene sanitasi makanan pengolahan makanan yang meliputi peralatan masak, penjamah makanan, tempat pengolahan makanan dan cara pengolahan makanan. Selain itu, juga menggunakan metode wawancara secara langsung dengan pemilik dan karyawan Warung Roti *Cake and Bakery*. Uji kualitas yang digunakan meliputi uji organoleptik, kimia dan mikrobiologi.

Hasil dari penelitian ini mengenai item pertama yaitu peralatan masak memenuhi syarat dengan persentase 90%, untuk item penjamah makanan tidak memenuhi syarat dengan persentase 75% %, item tempat pengolahan makanan tidak memenuhi syarat dengan persentase 69,23%, item cara pengolahan makanan memenuhi syarat dengan persentase 90%, secara keseluruhan prinsip pengolahan makanan memenuhi syarat dengan persentase 81,05%. Kualitas organoleptik, kimia dan mikrobiologi makanan telah memenuhi syarat.

Terdapat dua item kategori yang dinilai tidak memenuhi syarat. Kualitas pangan aspek organoleptik, kimia dan mikrobiologi telah memenuhi syarat baku mutu. Kategori pengolahan makanan diharapkan dapat ditingkatkan lagi, untuk kualitas pangan aspek organoleptik, kimia dan mikrobiologi agar tetap dipertahankan kualitasnya. Untuk peneliti selanjutnya, penulis berharap agar dapat menilai seluruh enam prinsip higiene sanitasi makanan.

Keyword : Prinsip higiene sanitasi makanan, kualitas makanan, pondok pesantren
Perpustakaan: 38 (2009-2023)

ABSTRAK

Kementrian Kesehatan Republik Indonesia
Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya
Program Studi D-III Kesehatan Lingkungan Kampus Magetan
Laporan Tugas Akhir, Mei 2024

Devian Lisna Salsabila

STUDI TENTANG HIGIENE SANITASI PENGOLAHAN DAN UJI KUALITAS ROTI MOCCA DI LAPAK UMKM TAMAN KELUN KECAMATAN KARTOHARJO KOTA MADIUN TAHUN 2024

(xv + 113 halaman + 8 tabel + 3 gambar +12 lampiran)

Food contamination in organoleptic, chemical and microbiological aspects makes food unfit for consumption by buyers because it can cause disease. In the food processing area, equipment for processing food was found to be dented, and the ceiling did not cover the entire building. Also, the number of germs in the mocha bread sample did not meet the requirements. Implementation of health efforts is carried out through food and drink safety activities by applying one of the principles of food processing. The aim is to determine the processing and quality testing of mocha bread.

This research is descriptive research with a field observation approach using observation sheets. The subject of this research is one of the principles of food sanitation hygiene, food processing, which includes cooking equipment, food handlers, food processing places and food processing methods. Apart from that, we also used a direct interview method with the owners and employees of Warung Roti Cake and Bakery. The quality tests used include organoleptic, chemical and microbiological tests.

The results of this research regarding the first item, namely cooking utensils, meet the requirements with a percentage of 90%, items for food handlers do not meet the requirements with a percentage of 75%, items for food processing places do not meet the requirements with a percentage of 69.23%, items for food processing methods meet the requirements with a percentage of 90%, overall the principles of food processing meet the requirements with a percentage of 81.05%. The organoleptic, chemical and microbiological quality of food meets the requirements.

There are two category items that are considered ineligible. Food quality from organoleptic, chemical and microbiological aspects meets quality standard requirements. It is hoped that the food processing category can be further improved, for organoleptic, chemical and microbiological aspects of food quality so that the quality is maintained. For future researchers, the author hopes to be able to assess all six principles of food sanitation hygiene.

Keyword : Prinsip higiene sanitasi makanan, kualitas makanan, pondok pesantren
Perpustakaan: 38 (2009-2023)