

ABSTRAK

Kementrian Kesehatan RI
Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya
Jurusan Kesehatan Lingkungan
Program Studi Sanitasi Program Diploma III Kampus Magetan
Karya Tulis Ilmiah, Juli 2024

Nadia Dwi Septiani

HIGIENE SANITASI DAN KUALITAS TAHU DI INDUSTRI TAHU TAKWA (Industri Tahu Takwa Populer Kediri)

xvii halaman permulaan + 130 halaman isi + 21 tabel + 12 lampiran

Tahu mengandung kualitas protein non hewani paling baik karena mengandung komposisi asam amino sangat kompleks dan diyakini mempunyai cernaan yang besar. Pada tahu takwa Populer mengandung bakteri *escherichia coli* sebesar 4/g yang berarti tidak memenuhi syarat 0/g. Tempat pengolahan tampak kotor, rantai tergenang air dan penjamah tidak menggunakan APD. Menunjukkan higiene dan sanitasi masih kurang baik. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui higiene sanitasi dan kualitas makanan pada industri tahu takwa Populer Kediri.

Jenis penelitian ini adalah deskriptif. Sampel makanan tahu didapatkan dari industri tahu takwa populer kediri milik bapak mariyono. Variabel bebas yaitu kondisi sanitasi industri tahu meliputi lokasi dan lingkungan produksi, bangunan dan fasilitas, kesehatan dan higiene karyawan, pelabelan pangan, pengawasan dan penanggung jawab, pelatihan karyawan. Variabel terikat ialah bagaimana kualitas fisik. Terdapat 3 kelompok yakni fisik pemeriksaan organoleptik, kimia pemeriksaan formalin, methanil yellow dan boraks, bakteriologi pemeriksaan *escherichia coli* masing-masing dilakukan pengulangan sebanyak 3 kali. Analisis data yang digunakan deskriptif.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pada variabel lokasi dan lingkungan produksi, bangunan dan fasilitas, kesehatan dan higiene karyawan, pelabelan pangan, pengawasan dan penanggung jawab, pelatihan karyawan tidak memenuhi syarat, pemeriksaan organoleptik mendapatkan nilai 11 yang berarti baik, pemeriksaan kimia meliputi boraks, formalin dan *methanil yellow* sudah memenuhi syarat. dan untuk pemeriksaan bakteriologi *escherichia coli* sudah memenuhi syarat, angka kuman pada replika satu dan dua tidak memenuhi syarat. Perlu adanya penelitian lanjutan terkait higiene sanitasi pengolahan, pengetahuan, sikap, perilaku dan tindakan penjamah makanan untuk mengetahui pengaruh cemara makanan.

Kata Kunci : *Higiene Sanitasi, Kualitas Makanan, Industri Tahu*

ABSTRAK

Kementrian Kesehatan RI
Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya
Jurusan Kesehatan Lingkungan
Program Studi Sanitasi Program Diploma III Kampus Magetan
Karya Tulis Ilmiah, Juli 2024

Nadia Dwi Septiani

SANITATION HYGIENE AND TOFU QUALITY IN THE TAHU TAKWA INDUSTRY(Popular Takwa Tofu Industry Kediri)

xvii starting page + 130 contents page + 21 table + 12 attachments

Tofu contains the best quality non-animal protein because it contains a very complex amino acid composition and is believed to have high digestibility. Popular Takwa Tofu contains *Escherichia coli* bacteria of 4/g, which means it does not meet the requirements of 0/g. The processing area looks dirty, the floor is flooded and the handlers do not use PPE. This shows that hygiene and sanitation are still lacking. The purpose of this study was to determine the hygiene and sanitation and quality of food in the Popular Takwa Tofu industry in Kediri.

This type of research is descriptive. Tofu food samples were obtained from the Popular Takwa Tofu industry in Kediri owned by Mr. Mariyono. The independent variable is the sanitation conditions of the tofu industry including the location and production environment, buildings and facilities, employee health and hygiene, food labeling, supervision and those in charge, employee training. The dependent variable is how the physical quality is. There are 3 groups, namely physical organoleptic examination, chemical examination of formalin, methanil yellow and borax, bacteriology examination of *Escherichia coli*, each repeated 3 times. The data analysis used is descriptive.

The results of the study showed that the variables of location and production environment, buildings and facilities, employee health and hygiene, food labeling, supervision and person in charge, employee training did not meet the requirements, organoleptic examination got a value of 11 which means good, chemical examination including borax, formalin and methanil yellow had met the requirements. and for bacteriological examination of *escherichia coli* had met the requirements, the number of germs in replicas one and two did not meet the requirements. Further research is needed related to hygiene sanitation of processing, knowledge, attitudes, behavior and actions of food handlers to determine the effect of food fir.

Key words: *Sanitation Hygiene, Food Quality, Tofu Industry*