

ABSTRAK

Kemendes Kesehatan RI
Politeknik Kesehatan Kemendes Surabaya
Program Studi D-III Jurusan Kesehatan Lingkungan
Tugas Akhir, Juni 2019

Ayu Reza Krismayanti

STUDI TENTANG PENERAPAN PRINSIP-PRINSIP HYGIENE SANITASI MAKANAN PADA RUMAH MAKAN DI KABUPATEN MAGETAN TAHUN 2019

xi+91 Halaman+ 22 Tabel+3 Bagan+88 Lampiran

Higiene sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, terkontaminasi yang berasal dari berbagai macam faktor antara lain yaitu orang yang terkena penyakit menular, tempat, bahan baku makanan yang akan diolah, dan alat yang digunakan agar aman saat dikonsumsi manusia. Higiene dan sanitasi pada makanan perlu diperhatikan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penerapan prinsip-prinsip hygiene sanitasi makanan pada Rumah Makan di Kabupaten Magetan dan perbandingan penerapan prinsip-prinsip hygiene sanitasi makanan pada Rumah Makan di Kabupaten Magetan.

Penelitian ini merupakan penelitian diskriptif, dengan mengumpulkan data menggunakan lembar observasi, wawancara, dokumentasi, pemeriksaan Laboratorium. Penelitian tersebut dilakukan pada Rumah Makan di Kabupaten Magetan. Hasil penelitian dianalisis menggunakan analisis tabel disesuaikan dengan peraturan yang ada dan dijabarkan secara diskriptif.

Hasil dari observasi menunjukkan bahwa penerapan prinsip-prinsip hygiene sanitasi makanan pada Rumah Makan Pawon Sewu memiliki kriteria sangat baik (82,35%), Rumah Makan Hargo Dumilah memiliki kriteria sangat baik (88,82%), dan rumah Makan Pringgondani memiliki kriteria cukup (55,88%).

Berdasarkan hasil observasi dari 3 rumah makan yang sudah dilakukan penelitian terdapat 2 rumah makan yang sudah menerapkan dan 1 rumah makan yang belum menerapkan, dan diharapkan bagi penjamah makanan untuk menggunakan APD (celemek, sarung tangan dari plastik, dan penutup kepala) menggunakan peralatan sendok, garpu, penjepit makanan atau mencuci tangan sebelum melakukan proses pengolahan dan penyajian makanan.

Daftar Bacaan : 26 buku (2005 – 2018)
Klasifikasi : -
Kata Kunci : Hygiene, Sanitasi, Rumah Makan