

ABSTRAK

Kementrian Kesehatan RI
Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya
Program D-III Jurusan Sanitasi
Karya Tulis Ilmiah, Mei 2020

Dhea Ananda Putri

STUDI TENTANG PENERAPAN HYGIENE SANITASI JASABOGA DI PT. RI INDONESIA KOTA MADIUN TAHUN 2020

viii+80 halaman+13 Tabel+3 Gambar+18 Lampiran

Hygiene sanitasi merupakan upaya untuk mengendalikan faktor resiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat, dan peralatan agar aman dikonsumsi. Hasil dari studi pendahuluan di PT. RI Indonesia menunjukkan angka kuman masih tinggi pada makanan yang disediakan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui implementasi hygiene sanitasi jasaboga berdasarkan Permenkes Nomer 1096 Tahun 2011 di PT. RI Indonesia.

Penelitian ini merupakan jenis penelitian deskriptif, dengan desain *cross sectional*. Hasil dari penelitian didapatkan 3 variabel yaitu fasilitas bangunan, fasilitas sanitasi, dan peralatan makan sudah memenuhi syarat, dengan beberapa aspek yang dinilai sudah sesuai kriteria dan terdapat 1 variabel yaitu penjamah makanan kurang memenuhi syarat yang dikibatkan dari beberapa aspek yang dinilai masih belum sesuai kriteria sebagai penjamah. Dari keempat variabel tersebut didukung dengan 1 variabel yaitu makanan dengan uji kualitas fisik, kimia, dan mikrobiologi didapatkan kualitas mikrobiologi dengan penilaian angka kuman pada makanan tidak memenuhi syarat, yang disebabkan dari beberapa aspek salah satunya dari perilaku penjamah yang kurang atau tidak sesuai kriteria.

Kesimpulan dari variabel yang diteliti, untuk variabel yang sudah baik, masih harus diperbaiki kembali, sedangkan untuk variabel penjamah yang masih kurang perlu adanya pemahaman dari penanggung jawab dan penjamah untuk memperbaiki kelengkapan APD dan perilaku penjamah saat mengolah makanan sesuai dengan Permenkes 1096 Tahun 2011 Tentang Hygiene Sanitasi Jasaboga.

Daftar bacaan : 5 buku + 10 jurnal (2015-2019)

Klasifikasi : -

Kata kunci : hygiene, sanitasi, jasaboga, angka kuman

ABSTRACT

Manistry of healt Indonesia Republic
Health polytechnics Kemenkes Surabaya
D-II Study Program Environmental Health Departement
Final Project, Mei 2020

Dhea Ananda Putri

The study of the application hygiene sanitation jasaboga in PT. RI
Indonesia city of madiun years 2020

Viii+80 Page+13 Table+3 Picture+18 Attchment

Hygiene sanitation is an effort to control the risk factors for contamination of food, both originating from food ingredients, people, places, and equipment to be safe for consumption. Results of a preliminary study at PT. RI Indonesia shows that the number of germs is still high in the food provided. This study aims to determine the implementation of jasaboga sanitation hygiene based on Permenkes Number 1096 of 2011 at PT. RI Indonesia.

This research is a type of descriptive research, with cross sectional design. The results of the study found 3 variables, namely building facilities, sanitation facilities, and eating utensils fulfilling the requirements, with several aspects judged to be in accordance with the criteria and there are 1 variable: food handlers who did not meet the requirements identified from several aspects which were considered not according to the criteria as touched Of the four variables supported by 1 variable, namely food with physical, chemical, and microbiological quality tests, it was found that the quality of microbiology by assessing the number of germs on food did not meet the requirements, which was caused by several aspects, one of which was the behavior of the handlers who lacked or did not fit the criteria.

The conclusions of the variables studied, for variables that are already good, still need to be corrected and for the variable of the handlers who still lack the understanding of the person in charge and the handler to improve the completeness of PPE and the handlers behavior when processing food in accordance with Permenkes 1096 of 2011 About Jasaboga Sanitation Hygiene.

Reading list : 5 book + 10 journal (2015-2019)

Classification : -

Keywords : hygiene, sanitation, catering, number of bacteri

