

# ANALISIS KUALITAS MAKANAN JAJANAN YANG DIJUAL PEDAGANG KAKI LIMA DI PASAR BARU KABUPATEN MAGETAN TAHUN 2022

Dian Wahyu Ramadhani<sup>1</sup>, Djoko Windu P Irawan<sup>2</sup>, Karno<sup>3</sup>

Kementrian Kesehatan RI  
Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya  
Program Studi Sanitasi Program Diploma III Kampus  
Magetan Jurusan Kesehatan Lingkungan  
Email : leadianf@gmail.com

Dian Wahyu Ramadhani

ANALISIS KUALITAS MAKANAN JAJANAN YANG DIJUAL  
PEDAGANG KAKI LIMA DIPASAR BARU KABUPATEN MAGETAN  
TAHUN 2022

vii + 70 halaman + 11 tabel + 7 lampiran

Pangan merupakan segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati meliputi produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, perternakan, perairan dan air, adapun yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan dan minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan dan bahan lainnya yang digunakan untuk proses penyiapan, pengolahan atau pembuatan makanan atau minuman.

Penelitian ini merupakan deskripsi dengan pendekatan observasi lapangan menggunakan lembar observasi berdasarkan Permenkes nomor 1098 tahun 2003. Subyek dari penelitian ini adalah proses pengolahan makanan yaitu peralatan pengolahan makanan, tempat pengolahan makanan, personal hygiene penjamah, proses pengolahan makanan.

Hasil dari penelitian ini mengenai proses pengolahan makanan yaitu mie ayam, soto ayam lamongan dan bakso pada peralatan pengolahan makanan memenuhi syarat dengan skore 120. Tempat pengolahan makanan yaitu mie ayam, soto ayam lamongan, dan bakso tidak memenuhi syarat dengan skore 45. Personal hygiene sanitasi makanan yaitu mie ayam, soto ayam lamongan, dan bakso tidak memenuhi syarat dengan skore 26. Proses pengolahan makanan yaitu mie ayam, soto ayam lamongan dan bakso tidak memenuhi syarat dengan skore 10.

*Keyword* : Pengolahan makanan, Pedagang kaki lima, Pasar baru