

ABSTRAK

EVALUASI PENERAPAN HYGIENE SANITASI MAKANAN PADA PROSES PENGOLAHAN DAN KUALITAS MAKANAN DI WARUNG MIE AYAM

Dita Julisa Purnamasari¹, Denok Indraswati², Hurip Jayadi³

Kementerian Kesehatan RI
Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya
Program Studi Sanitasi Program Diploma III
Kampus Magetan Jurusan Kesehatan Lingkungan
Email : 9Cdita.julisa13@gmail.com

Mie ayam merupakan makanan yang dapat digolongkan sebagai makanan pokok pengganti nasi. Terkadang pada saat penyajiannya masih sering dijumpai belum memenuhi syarat hygiene sanitasi. Maka pada proses pengolahan makanan sangat diperlukan pengawasan mengenai hygiene sanitasi, karena disisi lain penjamah kurang memahami tentang hygiene sanitasi makanan, seperti pada saat akan mengolah makanan tidak mencuci tangan, dalam meracik makanan penjamah tidak memakai sarung tangan satu kali pakai, penyimpanan bahan makanan tidak ditutup. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengevaluasi penerapan hygiene sanitasi makanan pada proses pengolahan dan kualitas makanan di Warung Mie Ayam Pak Pri Magetan.

Jenis penelitian ini adalah deskriptif yang dimana dilakukan dengan menggambarkan atau menjelaskan suatu hal, objek, atau keadaan tertentu yang dilakukan di Warung Mie Ayam Pak Pri Magetan dengan cara mengumpulkan data melalui observasi dan wawancara. Pengambilan data berdasarkan KMK No. 1098 Tentang Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran.

Hasil penelitian yang dilakukan di Warung Mie Ayam Pak Pri Magetan yaitu penilaian peralatan memperoleh kriteria cukup (50 %) karena tidak tersedianya tempat penirisan alat, dan tidak tersedianya tempat sampah yang kedap air dan tertutup, penilaian tempat pengolahan makanan memperoleh kriteria baik (66,7 %) karena hampir memenuhi variabel pada penilaian, penilaian penjamah makanan memuat kriteria cukup (55,5 %) karena penjamah tidak menggunakan sarung tangan, dan masker diturunkan ke dagu pada saat meracik makanan, untuk kualitas makanan uji secara fisik sudah memenuhi, uji kimia memenuhi, dan uji mikrobiologi belum memenuhi berdasarkan pedoman yang digunakan.

Maka kesimpulan dari penelitian ini penilaian hygiene sanitasi pada Warung Mie Ayam Pak Pri Magetan sudah memenuhi kriteria baik, dan untuk aspek yang masih kurang baik atau belum memenuhi kedepannya diharapkan dapat dilakukan pembenahan pada aspek yang dirasa kurang baik atau belum memenuhi tersebut agar kualitas hygiene sanitasi pada warung makan maupun rumah makan dapat terjamin kualitasnya.

Kata kunci : Hygiene, sanitasi, dan pengolahan makanan.