

**PENERAPAN PRINSIP-PRINSIP HIGIENE SANITASI MAKANAN DI  
PANTI ASUHAN TAHFIDZUL QUR'AN KABUPATEN MAGETAN  
TAHUN 2023**

Adeoki Vica Dwi Maryani<sup>1</sup>, Djoko Windu P. Irawan<sup>2</sup>, Denok Indraswati<sup>3</sup>

Kementerian Kesehatan RI  
Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya  
Program Studi Sanitasi Program Diploma III Kampus Magetan  
Jurusan Kesehatan Lingkungan  
Email : [adeokiv@gmail.com](mailto:adeokiv@gmail.com)

**ABSTRAK**

Upaya memelihara kesehatan dapat dilakukan dengan cara salah satunya adalah mengonsumsi makanan yang aman dan dalam keadaan bersih terhindar dari kontaminasi yang dapat menimbulkan potensi suatu penyakit. Pengolahan makanan di panti asuhan termasuk jasa boga golongan A2 karena melayani menggunakan dapur rumah tangga dan memperkerjakan tenaga kerja. Tempat pengolahan makanan memiliki potensi besar yang dapat menimbulkan kontaminasi atau penyakit akibat dari pengolahan makanan yang kurang bersih. Oleh karena itu menerapkan prinsip-prinsip higiene sanitasi makanan dapat menjamin kualitas makanan agar terhindar dari kontaminasi makanan.

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan teknik pengumpulan data observasi lapangan menggunakan lembar observasi berdasarkan Permenkes nomor 1096 tahun 2011, dokumentasi, wawancara, dan pemeriksaan laboratorium. Subyek dari penelitian ini adalah prinsip higiene sanitasi makanan yang terdiri dari pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan jadi, pengangkutan makanan, dan penyajian makanan.

Hasil penelitian dari penerapan prinsip-prinsip higiene sanitasi makanan yaitu memenuhi syarat dengan persentase 88,4%. Pada pemilihan bahan makanan tidak memenuhi syarat dengan persentase 70%, penyimpanan bahan makanan memenuhi syarat dengan persentase 91,7%, pengolahan makanan memenuhi syarat dengan persentase 89,2%, penyimpanan makanan jadi memenuhi syarat dengan persentase 100%, pengangkutan makanan memenuhi syarat dengan persentase 90%, penyajian makanan memenuhi syarat dengan persentase 90%. Kualitas fisik dan kimia makanan memenuhi syarat sedangkan kualitas mikrobiologi makanan tidak memenuhi syarat.

**Kata Kunci** : *Makanan, Kontaminasi, Prinsip Higiene Sanitasi Makanan, Kualitas Makanan, Panti Asuhan*

**IMPLEMENTATION OF FOOD SANITATION HYGIENE  
PRINCIPLES IN THE TAHFIDZUL QUR'AN ORPHANAGE,  
MAGETAN DISTRICT, 2023**

Adeoki Vica Dwi Maryani<sup>1</sup>, Djoko Windu P. Irawan<sup>2</sup>, Denok Indraswati<sup>3</sup>

Indonesian Ministry of Health  
Surabaya Ministry of Health Health Polytechnic  
Sanitation Study Program Diploma III Magetan Campus  
Department of Environmental Health  
Email : [adeokiv@gmail.com](mailto:adeokiv@gmail.com)

**ABSTRACT**

Efforts to maintain health can be done in one way, one of which is consuming food that is safe and in a clean condition to avoid contamination that can cause potential disease. Food processing in an orphanage including class A2 catering services because serving using household kitchens and employing labor. Processing site food has a high potential for contamination or diseases resulting from unsanitary food processing. Therefore applying the principles of food sanitation hygiene can guarantee the quality of food to avoid food contamination.

This research is a descriptive study with field observation data collection techniques using observation sheets based on Permenkes number 1096 of 2011, documentation, interviews, and laboratory examinations. The subject of this study is the principles of food sanitation hygiene which consists of selecting food ingredients, storing food ingredients, processing food, food storage, food transportation, and food serving.

The results of the research from the application of the principles of food sanitation hygiene are fulfilling the requirements with a percentage of 88.4%. The selection of food ingredients does not meet the requirements with a percentage of 70%, storage of foodstuffs meets the requirements with a percentage of 91.7%, food processing meets the requirements with a percentage of 89.2%, storage of finished food meets the requirements with a percentage of 100%, food transportation meets the requirements with percentage of 90%, serving food meets the requirements with a percentage of 90%. The physical and chemical quality of the food met the requirements while the microbiological quality of the food did not meet the requirements.

**Keywords:** *Food, Contamination, Principles of Food Sanitation Hygiene, Food Quality, Orphanages*