

**PENERAPAN PRINSIP-PRINSIP HIGIENE SANITASI MAKANAN DI
PONDOK PESANTREN HIDAYATUL MA'MUN PEDANG SONGO
MAGETAN TAHUN 2023**

Finka Astri Astuti¹, Denok Indraswati², V. Supriyono³
Jurusan Sanitasi Poltekkes Kemenkes Surabaya
E-mail : finkaastri363@gmail.com

ABSTRAK

Makanan yaitu kebutuhan dasar setiap manusia untuk melanjutkan kehidupan. Makanan yang dibutuhkan harus sehat dalam arti memiliki nilai gizi yang optimal. Makanan harus murni dan utuh dalam arti tidak mengandung bahan pencemar serta harus higienis. Bila salah satu faktor tersebut terganggu makanan yang dihasilkan akan menimbulkan gangguan kesehatan dan penyakit bahkan keracunan makanan. Tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui penerapan 6 prinsip higienis sanitasi makanan di Pondok Pesantren berdasarkan Permenkes 1096/MENKES/PER/VI/2011.

Jenis penelitian ini adalah deskriptif dengan tujuan untuk membuat gambaran keadaan secara objektif, dengan pendekatan observasi lapangan menggunakan lembar observasi. Subyek dari penelitian ini adalah 6 prinsip higienis sanitasi makanan adalah pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, pengangkutan makanan, penyajian makanan dan penyimpanan makanan.

Hasil dari penelitian ini dari pemilihan bahan makanan tidak memenuhi syarat dengan persentase 75%, untuk penyimpanan bahan makanan tidak memenuhi syarat dengan persentase 75%, untuk pengolahan makanan tidak memenuhi syarat dengan persentase 72%, dan untuk penyimpanan makanan tidak memenuhi syarat dengan persentase 70%, untuk pengangkutan makanan memenuhi syarat dengan persentase 80%, dan untuk penyajian makanan tidak memenuhi syarat dengan persentase 75%. Dengan kualitas fisik dan kimia makanan memenuhi syarat sedangkan kualitas mikrobiologi makanan tidak memenuhi syarat.

Kesimpulan penelitian ini adalah dari 6 prinsip higienis sanitasi makanan ada 5 prinsip yang masuk dalam kategori tidak memenuhi syarat yaitu pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan dan penyajian makanan. Sedangkan 1 prinsip yang masuk dalam kategori memenuhi syarat yaitu pengangkutan makanan. Peneliti berharap pengurus pondok pesantren mampu memperhatikan penerapan prinsip-prinsip higienis sanitasi makanan karena berperan penting dalam menentukan kualitas makanan, bagi puskesmas diharapkan melakukan penyuluhan tentang prinsip-prinsip higienis sanitasi makanan serta melakukan inspeksi mengenai sanitasi pondok pesantren.

Keyword : Prinsip higienis sanitasi makanan, kualitas makanan, pondok pesantren

**IMPLEMENTATION OF FOOD SANITATION HYGIENE PRINCIPLES
AT THE HIDAYATUL MA'MUN PEDANG SONGO MAGETAN
ISLAMIC BOARDING SCHOOL IN 2023**

Finka Astri Astuti¹, Denok Indraswati², V. Supriyono³
Department of Sanitation Poltekkes Kemenkes Surabaya
E-mail : finkaastri363@gmail.com

ABSTRACT

Food is a basic need for every human being to continue life. The food needed must be healthy in the sense of having optimal nutritional value. Food must be pure and intact in the sense that it does not contain contaminants and must be hygienic. If one of these factors is disturbed by the food produced, it will cause health problems and disease and even food poisoning. The purpose of this study was to find out the application of the 6 principles of food sanitation hygiene in Islamic boarding schools based on Permenkes 1096/MENKES/PER/VI/2011.

This type of research is descriptive with the aim of making an objective description of the situation, with a field observation approach using observation sheets. The subjects of this research are the 6 principles of food hygiene and sanitation, namely the selection of food ingredients, food storage, food processing, food transportation, food serving and food storage.

The results of this study were that the selection of food ingredients did not meet the requirements with a percentage of 75%, for storage of foodstuffs did not meet the requirements with a percentage of 75%, for food processing did not meet the requirements with a percentage of 72%, for transporting food met the requirements with a percentage of 80%, for presentation of food does not meet the requirements with a percentage of 75%, and for food storage does not meet the requirements with a percentage of 70%. The physical and chemical quality of the food meets the requirements while the microbiological quality of the food does not meet the requirements.

The conclusion of this study is that of the 6 principles of food sanitation hygiene, there are 5 principles that fall into the category of not meeting the requirements, namely selection of food ingredients, food storage, food processing, food storage and food serving. While 1 principle is included in the category of fulfilling the requirements, namely the transportation of food. The researcher hopes that the administrators of Islamic boarding schools are able to pay attention to the application of the principles of food sanitation hygiene because they play an important role in determining the quality of food, for puskesmas it is hoped that they will conduct counseling on the principles of food sanitation hygiene and carry out inspections regarding sanitation in Islamic boarding schools.

Keyword : Principles of food sanitation hygiene, food quality, Islamic boarding schools