**ABSTRAK**

Kementrian Kesehatan RI

Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya

Program Studi Sanitasi Program Diploma Tiga

Jurusan Kesehatan Lingkungan

Tugas Akhir, Mei 2023

Nimas Tirtaperwitasari Christi Kariyadi

PENERAPAN PRINSIP-PRINSIP HYGIENE SANITASI MAKANAN RUMAH MAKAN JOGLONE KARTO KECAMATAN TAKERAN KABUPATEN MAGETAN TAHUN 2023.

X + 76 halaman + 25 tabel + 11 lampiran

Rumah makan merupakan tempat usaha komersial yang menyediakan makanan untuk umum. Makanan dan minuman yang terkontaminasi bakteri pathogen dapat menjadi media penularan penyakit. Kotaminasi makanan dapat terjadi saat proses pengolahan makanan berlangsung. Penerapan prinsip hygiene sanitasi makanan memiliki tujuan memberikan jaminan kualitas makanan agar terhindar dari kontaminasi makanan.

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan cara observasi lapangan menggunakan lembar observasi berdasarkan Permenkes Nomor 1098 tahun 2003. Subyek dari penelitian ini merupakan enam prinsip hygiene sanitasi makanan terdiri dari pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan jadi, pengangkutan makanan, dan penyajian makanan.

Hasil penelitian dari penerapan prinsip-prinsip hygiene sanitasi makanan yaitu memenuhi syarat dengan presentase (80,6%). Pada pemilihan bahan makanan memenuhi syarat dengan presentase (77,5%), untuk penyimpanan bahan makanan memenuhi syarat dengan presentase (94,4%), pengolahan makanan memenuhi syarat dengan presentase (75%), penyimpanan makanan jadi dengan presentase (83,3%), pengangkutan makanan memenuhi syarat dengan presentase (90%), dan penyajian makanan memenuhi syarat dengan presentase (90%). Sementara itu untuk kualitas fisik, kimia dan mikrobiologi memenuhi syarat.

Kata Kunci : Prinsip-prinsip hygiene sanitasi makanan, kualitas makanan, rumah

makan.

Kepustakaan : 24 (2003 – 2022)

**ABSTRACT**

Kementrian Kesehatan RI

Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya

Program Studi Sanitasi Program Diploma Tiga

Jurusan Kesehatan Lingkungan

Tugas Akhir, Mei 2023

Nimas Tirtaperwitasari Christi Kariyadi

APPLICATION OF FOOD HYGIENE SANITATION PRINCIPLES IN JOGLONE KARTO RESTAURANT TAKERAN SUB DISTRICT MAGETAN DISTRICT 2023.

X + 76 halaman + 25 tabel + 11 lampiran

A restaurant is a commercial establishment that provides food for public consumption. Food and beverages contaminated with pathogenic bacteria can be a media for disease transmission. Food contamination can occur during the food processing process. The application of food sanitation hygiene principles has the aim of providing food quality assurance to avoid food contamination.

This research is a descriptive study by means of field observation using an observation sheet based on Permenkes Number 1098 of 2003. The subjects of this study are six principles of food sanitation hygiene consisting of selecting food ingredients, storing food ingredients, processing food, storing finished food, transporting food, and serving food.

The results of the study from the application of the principles of food sanitation hygiene are qualified with a percentage of (80.6%). In selecting food ingredients qualified with a percentage (77.5%), for storing food ingredients qualified with a percentage (94.4%), food processing qualified with a percentage (75%), storing finished food with a percentage (83.3%), transporting food qualified with a percentage (90%), and serving food qualified with a percentage (90%). Meanwhile, the physical, chemical and microbiological quality are eligible.

Keywords: Principles of food sanitation hygiene, food quality, restaurants. restaurant.

Literature: 24 (2003 - 2022)