

Overview of Hygiene and Sanitation at Sederhana Food Stall

Abstract

Sederhana food stall is a one of that provides or sells food to the public, especially in Subuk. Currently the situation in eating sedrehana located on the street seririt pupuan, who every day selling food with the number of employees as many as five people. The observation before research showed that the food management didn't including with the quality of hygiene and sanitation of food. The purpose of this research was knowing of place processing, food handler habits, the ways of food processing and food tools. The variables of this result are sanitation place processing, food handler habits, the ways of food processing and food tools. Food Processing Sanitation Hygiene assessment is divided into three categories : less qualified, sufficiently qualified and eligible, observations show where processing got a score of 12, the habit of food handlers got a score of 14, the processing of food got a score of 11 and means of food got a score of 15. suggestions for restaurants must know hygiene sanitation of food processing that meets the health requirements, thereby reducing the risk of contamination during food processing, while the puskesmas officers in order to keep improving the performance of the food control in order to avoid poluted/contaminated

Key words : Hygiene, Sanitation, Food

Tinjauan Hygiene Sanitasi Pengolahan Makanan di Rumah Makan Sederhana Desa Titab Kecamatan Busungbiu Kabupaten Buleleng

Abstrak

Rumah makan Sederhana merupakan salah satu rumah makan yang menyediakan atau menjual makanan bagi masyarakat umum, khususnya di desa Subuk. Saat ini keadaan di Rumah Makan Sederhana bertempat di jalan Seririt Pupuan yang setiap harinya menjual makanan dengan jumlah karyawan sebanyak 5 orang. Pengamatan sebelum penelitian menunjukkan bahwa manajemen makanan tidak termasuk dalam kualitas hygiene sanitasi makanan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui keadaan hygiene sanitasi tempat pengolahan makanan, kebiasaan penjamah makanan, cara pengolahan makanan dan peralatan makanan. Variabel yang digunakan sanitasi tempat pengolahan, kebiasaan penjamah makanan, cara pengolahan makanan, dan peralatan makanan. Jenis penelitian yang digunakan adalah menggunakan metode diskriptif yakni dengan mendiskripsikan keadaan yang sebenarnya terjadi pada lokasi penelitian. Penilaian Hygiene Sanitasi Pengolahan Makanan dibagi menjadi 3 kategori yaitu kurang memenuhi syarat, cukup memenuhi syarat dan memenuhi syarat. Hasil pengamatan menunjukkan tempat pengolahan mendapat skor 12, kebiasaan penjamah makanan mendapat skor 14, cara pengolahan makanan mendapat skor 11 dan alat-alat makanan mendapat skor 15.

Peneliti menyarankan kepada karyawan atau penjamah makanan agar tetap memperhatikan kondisi personal hygiene dan sanitasi dalam penyimpanan makanan, pengolahan makanan dan penyajian makanan agar tidak terkontaminasi atau tercemar makannya, sedangkan kepada petugas puskesmas agar tetap meningkatkan kinerja dalam pengawasan makanan supaya tidak tercemar atau terkontaminasi

Kata Kunci : Hygiene, Sanitasi, Makanan