

STUDY OF FOOD PROCESSING HIGIENE SANITATION IN CANTIN RSPAU DR. S. HARDJOLUKITO

Tyas Ayu Riyana¹⁾ Joko Susilo²⁾ Elza Ismail³⁾

1) Nutrition Department Student Yogyakarta Health Polytechnic Jl Tata
Bumi 3 Banyuraden Gamping Sleman Yogyakarta 55293

Email: tyasayu723@yahoo.com

2) Lecturer in Nutrition Department of Health Polytechnic in Yogyakarta

ABSTRACT

Food sanitation hygiene is a health effort in maintaining and protecting food hygiene, through controlling environmental factors from foods that can or may cause illness and health problems. Good sanitation can prevent diseases found in food ingredients.

The purpose of this study was to determine food sanitation hygiene and checking germ numbers on food and cutlery at the food counter in the RSPAU Canteen Dr. S. Hardjolukito.

This type of research is observational by observing three repetitions to find out whether or not the canteen is feasible in terms of the nine variables of food sanitation hygiene test at restaurants or restaurants according to Decree of the Minister of Health of Republic of Indonesia No. 1098 / MENKES / SK / VII / 2003.

The results showed that food sanitation hygiene at the food counter in the RSPAU Canteen Dr. S. Hardjolukito is not yet fit with a total score of 699.2 for the "A" food counter, a total score of 688.9 for the "B" food counter, and a total score of 692.7 for the "C" food counter , because the total score of the food counter is less than 700. On the germ number check with the sample clean water (tap water), spoons, soup, meatballs, and nasi padang soup all are safe, because they do not exceed the threshold value.

Keywords: Food Sanitation Hygiene, Soto, Meatballs, Padang Rice, Germ Numbers

KAJIAN HIGIENE SANITASI PENGOLAHAN MAKANAN DI KANTIN RSPAU DR. S. HARDJOLUKITO

Tyas Ayu Riyana¹⁾ Joko Susilo²⁾ Elza Ismail³⁾

Mahasiswa Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta Jl Tata Bumi 3
Banyuraden Gamping Sleman Yogyakarta 55293

Email : tyasayu723@yahoo.com

Dosen Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

ABSTRAK

Higiene sanitasi makanan adalah upaya kesehatan dalam memelihara dan melindungi kebersihan makanan, melalui pengendalian faktor lingkungan dari makanan yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit dan gangguan kesehatan. Sanitasi yang baik dapat mencegah penyakit yang terdapat di bahan makanan.

Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui higiene sanitasi makanan dan pemeriksaan angka kuman pada makanan dan alat makan pada konter makanan di Kantin RSPAU Dr. S. Hardjolukito.

Jenis penelitian ini adalah penelitian observasional dengan melakukan pengamatan selama tiga kali pengulangan untuk mengetahui laik atau tidak laik kantin tersebut ditinjau dari sembilan variabel uji kelaikan higiene sanitasi makanan pada rumah makan atau restoran menurut Keputusan Menteri Kesehatan RI No. 1098/MENKES/SK/VII/2003.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa higiene sanitasi makanan pada konter makanan di Kantin RSPAU Dr. S. Hardjolukito belum laik dengan total skor 699,2 untuk konter makanan “A”, total skor 688,9 untuk konter makanan “B”, dan total skor 692,7 untuk konter makanan “C”, karena total skor penilaian pada konter makanan tersebut kurang dari 700. Pada pemeriksaan angka kuman dengan sampel air bersih (air kran), sendok, soto, bakso, dan kuah nasi padang menunjukkan semua aman, karena tidak melebihi nilai ambang batas.

Kata Kunci : Higiene Sanitasi Makanan, Soto, Bakso, Nasi Padang, Angka Kuman