

**FOOD HYGIENE RATING IN CANTEEN AND FOOD STALL
AROUND CAMPUS POLYTECHNIC OF HEALTH YOGYAKARTA**

Riza Arsyta¹, Herawati², Isti Suryani³
Nutrition Department, Polytechnic of Health in Yogyakarta
Jl. Tata Bumi no 3, Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta, 55293
email: arsytarisa @ yahoo.com

ABSTRACT

Main dish is a processed food from natural resources which is needed by human to fulfill their energy. Contaminated food can damage, harm and give disadvantages towards human health. Canteen and food stalls around campus provide foods for students, especially for breakfast and lunch. This research aims to describe food hygiene ratings (FHR) of foods which are provided in canteen and food stalls around campus Polytechnic of Health Yogyakarta. This is an observational survey research. Form of food hygiene ratings is chosen as instrument to gather data. Seven main courses are selected as object. Result shows that FHR of gado-gado is 64.98%, nasi rica ayam is 58.71%, nasi pecel is 61.46%, nasi rames (rice, tofu, tempe, coconut milk) is 71.33%, lotek is 67.33%, nasi rames 1 (rice, catfish) is 59.58%, nasi rames 2 (rice, fried chicken) is 66.68%. Four main courses are categorized major improvement necessary and three main courses are categorized urgent improvement necessary. Conclusion of this research is four from seven producers are categorized major improvement necessary and three from seven producers are categorized urgent improvement necessary.

Keywords : main dish, canteen, food hygiene ratings, food stall.

¹) Student of Nutrition Department Polytechnic of Health Yogyakarta.

²), ³) Lecturer of of Nutrition Department Polytechnic of Health Yogyakarta.

SKOR KEAMANAN PANGAN MAKANAN YANG DIJUAL
DI KANTIN DAN DI WARUNG MAKAN SEKITAR
KAMPUS POLTEKKES KEMENKES YOGYAKARTA

Riza Arsyta¹, Herawati², Isti Suryani³

Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

Jl. Tata Bumi No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta, 55293

Email : Arsytarisa@yahoo.com

ABSTRAK

Makanan adalah produk olahan dari pangan yang berasal dari sumber hayati, makanan dibutuhkan untuk memenuhi kebutuhan energi manusia. Kemungkinan makanan yang tercemar dapat mengganggu, membahayakan, dan merugikan kesehatan manusia. Keberadaan kantin dan warung makan di kampus dan sekitarnya merupakan tempat makan untuk mahasiswa terutama makan pagi dan makan siang. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui skor keamanan pangan makanan yang dijual di kantin dan di warung makan sekitar Kampus Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Penelitian ini dengan survey pada makanan yang dijual di kantin dan di warung makan, lokasi pengambilan sampel di sekitar kampus Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, obyek penelitian adalah 7 hidangan utama, penilaian Skor Keamanan Pangan (SKP) menggunakan form SKP. Berdasarkan penelitian yang dilakukan diperoleh hasil SKP gado-gado 64,98%, nasi rica ayam 58,71%, nasi pecel 61,46%, nasi rames 1 (nasi + tahu tempe santan) 71,33%, lotek 67,33%, nasi rames 1 (nasi + mangut lele) 59,58%, nasi rames 2 (nasi + ayam tepng goreng) 66,68% sebanyak 4 hidangan utama dalam kategori rawan tapi masih aman dikonsumsi dan 3 hidangan utama dalam kategori rawan dan tidak aman dikonsumsi. Berdasarkan penilaian SKP ketujuh hidangan utama empat produsen memiliki tingkat keamanan rawan tapi masih aman dikonsumsi dan tiga produsen memiliki tingkat keamanan rawan dan tidak aman dikonsumsi.

Kata Kunci : Hidangan utama, Kantin, Skor Keamanan Pangan, Warung Makan.

¹)Mahasiswa Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

²),³)Dosen Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.