HIGIENE REVIEW OF FOOD SANITATION (HSM)
ON RESTAURANT "P" SUSU
ON KOMPLEKS ALUN-ALUN UTARA YOGYAKARTA

Glarynda Widyatama[1)], Agus Wijanarka[2)], Elza Ismail[3)]
1) Student of nutrition department of Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, Jl. Tata Bumi 3 Banyuraden Gamping Sleman Yogyakarta 55293
Email: glarynda.widyatama97@gmail.com
2) Lecturer of nutrition department of Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

ABSTRACT

According to the Decree of the Minister of Health of the Republic of Indonesia Number 1098 / MENKES / SK / VII / 2003, the definition Higiene of Food Sanitation (HSM) is an attempt to control the factors of food, people, places and equipment that may or may be able to cause illness or health problems. Based on the preliminary survey results, it is found that the lack of hygiene in the food handlers at "P" Susu Restaurant and the place is inadequate.

The purpose of this research is to know Higiene of Food Sanitation (HSM) on Restaurant "P" Susu on Kompleks Alun-Alun Utara Yogyakarta

This research method is observational with cross-sectional research design. The data collection of food sanitization hygiene from 9 variable of food hygiene hygiene test at restaurant was done by survey method and appraisal by using test form of food hygiene hygiene test at restaurant according to Ministry of Health Decree No.1098 / MENKES / SK / VII / 2003. The independent variable from this research is Food Hygiene score. The dependent variable is the Food Hygiene criterion.

Based on the result of the research, it is found that the total score of food sanitation hygiene assessed from 9 components is 610. Of the total score, this restaurant is included in the category of unworthy, because the total score of the assessment on the restaurant is less than 700. Based on the results of the test of the number of germs in spoon swabs, glass swabs, mocca milk, strawberry milk, and oreo milk are not safe, because the number of germs exceeds the threshold. The test of clean water germs in the first observation is less than the second observation. Test the number of germs in chocolate milk including safe, because it does not exceed the threshold value.

Keywords: Food Sanitation Hygiene, Food Hygiene Sanitation Criteria, Milk, Germ Fig

TINJAUAN HIGIENE SANITASI MAKANAN (HSM) PADA RUMAH MAKAN "P" SUSU DI KOMPLEKS ALUN – ALUN UTARA YOGYAKARTA

Glarynda Widyatama[1)], Agus Wijanarka[2)], Elza Ismail[3)]
1) Mahasiswa Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, Jl. Tata Bumi 3 Banyuraden Gamping Sleman Yogyakarta 55293
Email : glarynda.widyatama97@gmail.com
2) Dosen Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

ABSTRAK

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003, definisi Higiene Sanitasi Makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan. Berdasarkan hasil survey pendahuluan, diperoleh data bahwa kurangnya kebersihan pada tenaga penjamah makanan di Rumah Makan "P" Susu dan tempatnya kurang memadai.

Tujuan penelitian ini adalah mengetahui Higiene Sanitasi Makanan pada Rumah Makan "P" Susu di Kompleks Alun – alun Utara Yogyakarta.

Metode penelitian ini yaitu observasional dengan desain penelitian *cross-sectional.* Pengumpulan data higiene sanitasi makanan yang ditinjau dari 9 variabel uji kelaikan higiene sanitasi makanan pada rumah makan dilakukan dengan metode survey dan penilaian dengan menggunakan formulir uji kelaikan higiene sanitasi makanan pada rumah makan menurut Keputusan Menteri Kesehatan RI No.1098/MENKES/SK/VII/2003. Variabel bebas dari penelitian ini adalah skor Higiene Sanitasi Makanan. Variabel terikat adalah kriteria Higiene Sanitasi Makanan.

Berdasarkan hasil penelitian didapatkan bahwa total skor penilaian higiene sanitasi makanan yang ditinjau dari 9 komponen sebesar 610. Dari jumlah skor tersebut, rumah makan ini termasuk dalam kategori tidak laik, karena total skor penilaian pada rumah makan tersebut kurang dari 700. Berdasarkan hasil uji angka kuman pada swab sendok, swab gelas, susu mocca, susu strawberry, dan susu oreo termasuk tidak aman, karena angka kuman tersebut melebihi ambang batas.. Uji angka kuman air bersih pada pengamatan pertama lebih sedikit dibandingkan dengan pengamatan kedua. Uji angka kuman pada susu coklat termasuk aman, karena tidak melebihi nilai ambang batas.

Kata Kunci : Higiene Sanitasi Makanan, Kriteria Higiene Sanitasi Makanan, Susu, Angka Kuman