

REVIEW OF FOOD SANITATION HYGIENE AT INKUNG KUALI RESTAURANT IN GUWOSARI, PAJANGAN, BANTUL

Wintantri Sandyaswari¹⁾ Agus Wijanarka²⁾, Elza Ismail³⁾

1) Nutrition Student of Poltekkes Kemenkes Yogyakarta Jl Tata Bumi 3
Banyuraden Gamping Sleman Yogyakarta 55293

Email: wintantri.sandya@gmail.com

2) Lecturer Department of Nutrition Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

ABSTRACT

Food Sanitation Hygiene aims to strive for humans to healthy life, so avoided the health problems or illnesses such as cholera, diarrhea, dysentery, hepatitis A, typhoid and polio.

The purpose of this research is to know the description of hygiene food and inspection of the microbial amount in food and cutlery at Inkung Kualo Restaurant in Guwosari, Pajangan, Bantul.

The type of this research is observation with 3 times repetition to know the worthy or unworthy of the restaurant and the presence or absence of the microbial amount in food and cutlery.

The results showed that the food sanitation hygiene at Inkung Kualo Restaurant has fulfilled the requirement with 709,5 value in accordance with Kepmenkes RI No.1098/Menkes/SK/VII/2003 that qualified if >700 , although there are some observation objects not yet eligible. On examination of the microbial count with a sample of clean water (tap water), banana leaves, spoons, chicken ingkung and soup shows all safe.

Based on the result, it is expected that Inkung Kualo's owner and staff to improve the sanitation and food processing facilities by paying attention to their cleanliness, from the cleanliness of the environment, the equipment, the processing, and the hygiene of food handlers, such as using the complete personal protective equipment, so that the food is not contaminated.

Keywords: Food Sanitation Hygiene, Inkung, Microbial amount

TINJAUAN HIGIENE SANITASI MAKANAN PADA RUMAH MAKAN
INGKUNG KUALI DI DESA GUWOSARI, KECAMATAN PAJANGAN,
KABUPATEN BANTUL

Wintantri Sandyaswari¹⁾ Agus Wijanarka²⁾, Elza Ismail³⁾

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

Email : wintantri.sandya@gmail.com

2) Dosen Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

ABSTRAK

Higiene sanitasi makanan bertujuan untuk mengupayakan agar manusia dapat hidup sehat, sehingga terhindar dari berbagai macam penyakit menular seperti kolera, diare, disentri, hepatitis A, tipus dan polio.

Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui gambaran higiene sanitasi makanan dan pemeriksaan angka kuman pada makanan dan alat makan pada Rumah Makan Ingkung KualI di Desa Guwosari, Kecamatan Pajangan, Kabupaten Bantul.

Jenis penelitian ini adalah observasi dengan melakukan pengamatan selama tiga kali pengulangan untuk mengetahui laik atau tidak laik rumah makan tersebut dan ada tidaknya angka kuman pada makanan dan alat makan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa higiene sanitasi makanan secara keseluruhan di Rumah Makan Ingkung KualI telah memenuhi syarat dengan nilai 709,5 sesuai dengan Kepmenkes RI No.1098/Menkes/SK/VII/2003 bahwa yang memenuhi syarat apabila >700, walaupun ada beberapa objek pengamatan belum memenuhi syarat. Pada pemeriksaan angka kuman dengan sampel air bersih (air kran), daun pisang, sendok, ayam ingkung dan kuah menunjukkan semua aman.

Berdasarkan hasil tersebut diharapkan pemilik dan penjamah rumah makan Ingkung KualI untuk lebih meningkatkan fasilitas sanitas dan pengolahan makanan dengan memperhatikan kebersihannya, mulai dari kebersihan lingkungan, peralatan, pengolahan, dan higiene penjamah makanan, seperti menggunakan alat pelindung diri yang lengkap, agar makanan yang dioalah tidak terkontaminasi.

Kata Kunci : Higiene Sanitasi Makanan, Ingkung, Angka Kuman