

ABSTRACT

Hygiene and sanitation are two things that are very important to determine the quality of food, especially the presence of *Escherichia coli* as one of the indicators of the occurrence of food pollution that can cause food borne diseases. Poor sanitation can lead to the transmission of various diseases in the food served as well as on the cutlery used. Food stall traders in producing food must pay attention to the hygiene aspect of sanitation. Places that sell food, whether in the form of food or drink, must apply sanitary hygiene. This research is an observational study conducted directly in the field regarding environmental sanitation facilities, sanitation equipment and personal hygiene, which aims to find out the picture of Hygiene Sanitation Warung Lesehan on Malioboro Street Yogyakarta city. In determining the sample using the formula according to Kartawiguna (2006) if the population is homogeneous (equal) the number of <1000 then the sample taken 50% is 28 traders. The variables studied are environmental sanitation facilities, equipment sanitation, and personal hygiene. Variables are collected using observation sheets and analyzed using descriptive analysis. Most of the respondents hygiene sanitation did not qualify 15 stalls (54%), environmental sanitation facilities did not qualify 16 stalls (57%), sanitation equipment did not qualify 5 stalls (18%), and personal hygiene that did not qualify 25 food stalls (89%).

Keywords : Sanitary Hygiene, Environmental Sanitation Facilities, Sanitary Equipment, and Personal Hygiene

INTISARI

Hygiene dan sanitasi merupakan dua hal yang sangat penting untuk menentukan kualitas makanan terutama adanya *Escherichia coli* sebagai salah satu indikator terjadinya pencemaran makanan yang dapat menimbulkan penyakit akibat makanan (*food borne diseases*). *Hygiene Sanitasi* yang buruk dapat menyebabkan penularan berbagai macam penyakit pada makanan yang disajikan serta pada alat makan yang digunakan. Pedagang warung makan dalam memproduksi makanan harus memperhatikan aspek *hygiene sanitasi*. Tempat yang menjual pangan, baik berupa makanan atau minuman, harus menerapkan *hygiene sanitasi*. Penelitian ini adalah penelitian observasi dilakukan secara langsung di lapangan mengenai sarana sanitasi lingkungan, sanitasi peralatan dan *personal hygiene*, yang bertujuan untuk mengetahui gambaran *Hygiene Sanitasi Warung Lesehan* di Jalan Malioboro Kota Yogyakarta. Dalam penentuan sampel menggunakan rumus menurut Kartawiguna (2006) jika populasi homogen (sama) jumlah <1000 maka sampel yang diambil 50% yaitu sebesar 28 pedagang. Variabel yang diteliti yaitu sarana sanitasi lingkungan, sanitasi peralatan, dan *personal hygiene*. Variabel dikumpulkan menggunakan lembar observasi dan dianalisis menggunakan analisis deskriptif. Sebagian besar responden *Hygiene Sanitasi* tidak memenuhi syarat 15 warung (54%), sarana sanitasi lingkungan tidak memenuhi syarat 16 warung (57%), sanitasi peralatan tidak memenuhi syarat 5 warung (18%), dan *Personal hygiene* yang tidak memenuhi syarat 25 warung lesehan (89%).

Kata Kunci : *Hygiene sanitasi*, Sarana sanitasi lingkungan, Sanitasi Peralatan, dan *Personal Hygiene*