

GAMBARAN HYGIENE SANITASI WISATA KULINER DI GEDUNG KULINER KECAMATAN BANJARNEGARA TAHUN 2021

Prisela Elta Kelana ¹, Sri Muryani ², Mohamad Mirza Fauzie ³, Sri Puji Ganefati ⁴
Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
Jl. Tata Bumi No. 3 Banyuraden, Gamping, Sleman, D.I Yogyakarta 55261
E-mail : priselta03@gmail.com

Intisari

Tempat Pengolahan Makanan (TPM) merupakan salah satu tempat umum yang digunakan untuk mengolah makanan dari bahan mentah menjadi makanan jadi sehingga perlu dilakukan pengawasan pada sanitasinya. Salah satu tempat pengolahan makanan yang ada di Banjarnegara yaitu Gedung Kuliner. Terdapat beberapa fasilitas yang belum sesuai dengan persyaratan seperti kondisi langit-langit belum dipasang plafon, toilet yang belum ada pemisah antara pria dengan wanita, tempat sampah yang tidak memiliki tutup dan belum dilakukan pemisahan antara sampah organik dan anorganik. Selain itu, masih terdapat pekerja yang tidak mengenakan APD ketika mereka melakukan pengolahan makanan.

Tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui gambaran hygiene sanitasi wisata kuliner yang ada di Gedung Kuliner Kecamatan Banjarnegara meliputi kondisi bangunan, suplai air, tempat pengolahan makanan, tempat penyajian makanan, tempat makan, tempat penyimpanan makanan, peralatan untuk pengolahan makanan, fasilitas sanitasi, perlengkapan kerja karyawan, penanganan pangan, praktik sanitasi, pengendalian hama, dan penerimaan pembayaran.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu observasional dengan desain survey deskriptif. Sampel kios dalam penelitian ini berjumlah 35 sampel kios yang diambil secara *total sampling*.

Hasil penelitian secara keseluruhan sudah dapat dikatakan baik. Nilai pada variabel umum sebesar 3.2 dengan persentase sebesar 91% dan nilai variabel khusus sebesar 171.6 dengan persentase sebesar 87%, sehingga dari perhitungan nilai kedua variabel didapatkan kesimpulan bahwa penilaian pada Gedung Kuliner 88% sudah memenuhi persyaratan.

Kata Kunci : Hygiene Sanitasi, Tempat Pengolahan Makanan (TPM), Wisata Kuliner.

DESCRIPTION OF SANITATION HYGIENE CULINARY TOURISM IN THE CULINARY BUILDING OF BANJARNEGARA DISTRICT IN 2021

Prisela Elta Kelana ¹, Sri Muryani ², Mohamad Mirza Fauzie ³, Sri Puji Ganefati ⁴
Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
Jl. Tata Bumi No. 3 Banyuraden, Gamping, Sleman, D.I Yogyakarta 55261
E-mail : priselta03@gmail.com

Abstract

Food Processing Place (FPP) is one of the public places used to process food from raw materials into finished food, so it is necessary to supervise its sanitation. One of the food processing places in Banjarnegara is the Culinary Building. There are several facilities that are not in accordance with the requirements, such as the condition of the ceiling not having a ceiling installed, toilets that do not have a separation between men and women, trash cans that do not have lids and there is no separation between organic and inorganic waste. In addition, there are still workers who do not wear PPE when they do food processing.

The purpose of this study is to determine the description of the hygiene and sanitation of culinary tourism in the Culinary Building, Banjarnegara District including the condition of the building, water supply, food processing facilities, food serving places, places to eat, food storage, equipment for food processing, sanitation facilities, work equipment. employees, food handling, sanitation practices, pest control, and receipt of payments.

The method used in this research is observational with a descriptive survey design. The sample kiosk in this study amounted to 35 kiosk samples taken by total sampling. This research was conducted by means of interviews using a sanitation inspection form and direct observation at the location as well as measuring lighting and density of flies.

Overall research results can be said to be good. The value of the general variable is 3.2 with a percentage of 91% and the value of the special variable is 171.6 with a percentage of 87%, so from the calculation of the value of the two variables, it can be concluded that the assessment of the Culinary Building 88% has met the requirements.

Keywords : Sanitation Hygiene, Food Processing Place (FPP), Culinary Tour