

GAMBARAN HIGIENE SANITASI PANGAN PADA GERAJ PANGAN JAJAN WILAYAH KAMPUS ISI, SEWON, BANTUL

Elsa Sri Ejelika¹, Sri Haryanti², Choirul Amri³, Narto⁴

¹²³⁴Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
Jl. Tata Bumi No. 3 Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta 55293
Email : elsasriejelika069@gmail.com

INTISARI

Latar Belakang : Keamanan pangan merupakan faktor penting dalam mencegah penyakit bawaan makanan, khususnya di lingkungan kampus yang memiliki aktivitas konsumsi pangan jajanan cukup tinggi. Praktik higiene dan sanitasi yang tidak memenuhi standar dapat meningkatkan risiko kontaminasi silang dan gangguan kesehatan masyarakat.

Tujuan : Tujuan penelitian ini untuk menggambarkan kondisi higiene dan sanitasi pangan pada gerai pangan jajan di wilayah Kampus ISI, Sewon, Bantul.

Metode : Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian deskriptif dengan pendekatan observasi dan wawancara langsung. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh gerai pangan jajan di wilayah Kampus ISI, Sewon, Bantul. Sampel dalam penelitian ini berjumlah 25 gerai yang dipilih secara acak (*random sampling*). Instrumen yang digunakan adalah formulir inspeksi higiene sanitasi pangan yang mengacu pada Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 14 Tahun 2021.

Hasil : Hasil penelitian menunjukkan bahwa 72% gerai tidak memenuhi syarat dan 28% memenuhi syarat *personal* higiene, 16% tidak memenuhi syarat dan 84% memenuhi syarat sanitasi peralatan, dan 56% tidak memenuhi syarat dan 44% fasilitas sanitasi. Secara keseluruhan, 60% gerai memenuhi syarat dan 40% tidak memenuhi syarat higiene sanitasi pangan.

Kesimpulan : Sanitasi peralatan menunjukkan tingkat kepatuhan tertinggi (84%), sementara *personal* higiene merupakan aspek dengan tingkat kepatuhan terendah (28%). Diperlukan upaya peningkatan edukasi dan pengawasan terhadap pelaku usaha untuk mendorong penerapan praktik higiene sanitasi pangan yang sesuai dengan standar yang berlaku.

Kata Kunci : Gerai pangan jajan, Higiene sanitasi, Keamanan pangan

OVERVIEW OF FOOD SANITATION HYGIENE AT OUTLETS SNACK FOOD OUTLETS IN ISI CAMPUS AREA, SEWON, BANTUL

Elsa Sri Ejelika¹, Sri Haryanti², Choirul Amri³, Narto⁴
¹²³⁴Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
Jl. Tata Bumi No. 3 Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta 55293
Email : elsasriejelika069@gmail.com

ABSTRACT

Background: Food safety is an important factor in preventing foodborne diseases, especially in the campus environment which has high snack food consumption activities. Hygiene and sanitation practices that do not meet standards can increase the risk of cross-contamination and public health problems.

Objective: The purpose of this study was to describe the condition of food hygiene and sanitation at snack food outlets in the ISI Campus area, Sewon, Bantul.

Methods: The type of research used is descriptive research with a direct observation and interview approach. The population in this study were all snack food outlets in the ISI Campus area, Sewon, Bantul. The sample in this study amounted to 25 outlets selected randomly (random sampling). The instrument used was the food hygiene sanitation inspection form which refers to the Regulation of the Minister of Health of the Republic of Indonesia Number 14 of 2021

Results: The results showed that 72% of outlets did not meet the requirements and 28% met the personal hygiene requirements, 16% did not meet the requirements and 84% met the equipment sanitation requirements, and 56% did not meet the requirements and 44% of sanitation facilities. Overall, 60% of outlets met the requirements and 40% did not meet the food sanitation hygiene requirements.

Conclusion: Equipment sanitation showed the highest level of compliance (84%), while personal hygiene was the aspect with the lowest level of compliance (28%). Efforts are needed to increase education and supervision of business actors to encourage the implementation of appropriate food sanitation hygiene practices.

Keywords: Snack food outlets, Hygiene sanitation, Food safety