

**GAMBARAN PENERAPAN HIGIENE DAN SANITASI
PENGOLAHAN MAKANAN DI RUMAH MAKAN JATINANGOR
DI SLEMAN YOGYAKARTA TERHADAP KUALITAS
MAKANAN PADA TAHUN 2025**

Irtisyah Rifka Ichsani¹, Narto², Sri Haryanti³, Choirul Amri⁴
Environmental Health Department, Yogyakarta Ministry of Health Polytechnic
Jl. Tatabumi NO. 3 Banyuraden, Gamping, Sleman
Email : irtisyahrifka21@gmail.com

ABSTRACT

Background: Hygiene and sanitation are one of the important requirements in food processing. This is because food is a basic need that also greatly affects a person's nutrition and health. When the food processing process is not carried out as well as possible, it is feared that this can cause disease and other health hazards to humans.

Research Objective: To describe the implementation of hygiene and sanitation at Jatinangor Restaurant in Yogyakarta and to examine how Minister of Health Regulation No. 17 of 2024 is applied in standardizing food processing.

Research Method: This study used a descriptive analysis method aimed at describing the hygiene and sanitation conditions at Jatinangor Restaurant in Yogyakarta City.

Results: The overall hygiene and sanitation conditions at Jatinangor Restaurant, Godean, Sleman, Yogyakarta, demonstrate good compliance with health standards, scoring consistently high across various areas. The location scored 100%, the consumer service area 92%, the general kitchen or food preparation area 87%, the food sorting and storage area 88%, and the food preparation and cooking area 95%. These results indicate that the restaurant meets the requirements set forth by the Minister of Health Regulation No. 17 of 2024 in maintaining hygiene and sanitation in food processing.

Conclusion: The sanitation condition of facilities and infrastructure at Jatinangor Restaurant, Godean, scored 200 out of 215 (93%), indicating a Healthy and Sanitary status. These results comply with Minister of Health Regulation Number 17 of 2024 on Standards for Business Activities and Products in the Implementation of Risk-Based Business Licensing in the Health Sector.

Keywords: Hygiene, Sanitation, Restaurant, Food Processing.

GAMBARAN PENERAPAN HIGIENE DAN SANITASI PENGOLAHAN MAKANAN DI RUMAH MAKAN JATINANGOR DI SLEMAN YOGYAKARTA TERHADAP KUALITAS MAKANAN PADA TAHUN 2025

Irtisyah Rifka Ichsani¹, Narto², Sri Haryanti³, Choirul Amri⁴
Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
Jl. Tatabumi NO. 3 Banyuraden, Gamping, Sleman
Email : irtisyahrifka21@gmail.com

ABSTRAK

Latar Belakang: Higene dan sanitasi merupakan salah satu persyaratan penting dalam pengolahan makanan. Hal ini karena makanan menjadi kebutuhan pokok yang juga sangat mempengaruhi nutrisi dan kesehatan seseorang. Ketika proses pengolahan makanan tidak dilakukan dengan sebaik mungkin, dikhawatirkan ini dapat menimbulkan penyakit dan bahaya kesehatan lainnya bagi manusia.

Tujuan Penelitian: Mengetahui gambaran penerapan higene dan sanitasi pada rumah makan Jatinangor, Yogyakarta, serta bagaimana penerapan Permenkes No. 17 Tahun 2024 dalam standarisasi pengolahan pangannya.

Metode Penelitian: Lokasi penelitian ini berada di Rumah Makan Jatinangor yang berada di wilayah Sleman yaitu Rumah Makan Jatinangor Godean. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Mei 2025 menggunakan Analisis deskriptif

Hasil: Kondisi lokasi Rumah Makan Jatinangor Godean Sleman Yogyakarta mendapatkan total skor 7 dari 7 atau 100%, Kondisi area pelayanan konsumen di Rumah Makan Jatinangor Godean Sleman Yogyakarta mendapatkan total skor 38 dari 41 atau 92%, Kondisi area umum dapur atau penyiapan pangan di Rumah Makan Jatinangor Godean Sleman Yogyakarta mendapatkan total skor 28 dari 32 atau 87%, Kondisi area pemilahan dan penyimpanan bahan pangan di Rumah Makan Jatinangor Godean Sleman Yogyakarta mendapatkan total skor 16 dari 18 atau 88%, Kondisi area persiapan dan pengolahan atau pemasakan pangan di Rumah Makan Jatinangor Godean Sleman Yogyakarta mendapatkan total skor 109 dari 117 atau 93%.

Kesimpulan: kondisi sanitasi sarana dan prasarana di Rumah Makan Jatinangor Godean mendapatkan total skor 198 dari 215 atau 92% yang artinya Laik Sehat. Berdasarkan Permenkes Nomor 17 Tahun 2024 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan.

Kata kunci : Higiene, Sanitasi, Rumah Makan, Pengolahan Pangan.