

ABSTRAK
**PENILAIAN HIGIENE DAN SANITASI JASA BOGA PADA USAHA
KATERING SKALA MENENGAH DI KATERING V BERDASARKAN
PERMENKES NOMOR 17 TAHUN 2024**

Nabilah Khairani¹, Waluyo², Esthy Rahman Asih³
^{1,2,3} Prodi Pendidikan Profesi Dietisien Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
Jalan Tata Bumi No. 3 Banyuraden, Gamping, Sleman
Email: khairani.nabilah14@gmail.com

ABSTRAK

Latar Belakang. Higiene dan sanitasi pangan merupakan aspek penting dalam penyelenggaraan jasa boga untuk mencegah kontaminasi dan menjaga keamanan pangan. Katering V sebagai jasa boga skala menengah dengan volume produksi tinggi perlu memastikan penerapan standar higiene dan sanitasi sesuai ketentuan terbaru, yaitu melalui penilaian berbasis risiko yang diatur dalam Permenkes Nomor 17 Tahun 2024.

Tujuan. Penelitian ini beryujuan untuk menilai higiene dan sanitasi jasa boga pada usaha katering skala menengah di Katering V berdasarkan Permenkes Nomor 17 Tahun 2024.

Metode. Penelitian ini menggunakan desain deskriptif observasional dengan instrumen formulir Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL). Penilaian mencakup area luar dan area dalam Tempat Pengolahan Pangan (TPP). Skor total inspeksi dihitung berdasarkan nilai ketidaksesuaian dibandingkan skor maksimum. Penelitian dilakukan pada 2 Agustus dan 22 Agustus 2025 di Katering V.

Hasil. Total skor ketidaksesuaian pada area luar TPP sebesar 22 dari 74 poin, sedangkan area dalam TPP sebesar 53 dari 331 poin. Jumlah ketidaksesuaian sebesar 75 poin dari skor maksimum 405 menghasilkan skor total inspeksi sebesar 81,5. Nilai tersebut menunjukkan bahwa higiene dan sanitasi pangan pada Katering V berada pada kategori risiko rendah. Namun demikian, masih ditemukan beberapa ketidaksesuaian, terutama pada aspek kebersihan langit-langit, penggunaan alat pelindung diri, pemisahan proses pencucian, serta kelengkapan dokumentasi pemeliharaan.

Kesimpulan. Katering V telah memenuhi sebagian besar persyaratan higiene dan sanitasi jasa boga sesuai Permenkes Nomor 17 Tahun 2024 dengan tingkat risiko rendah. Meskipun demikian, perbaikan tetap diperlukan pada aspek kebersihan lingkungan, fasilitas higiene personal, dan sistem dokumentasi untuk meningkatkan kepatuhan secara menyeluruh.

Kata kunci: Higiene sanitasi, jasa boga, keamanan pangan, inspeksi berbasis risiko

ABSTRACT
ASSESSMENT OF HYGIENE AND SANITATION IN FOOD CATERING SERVICES IN A MEDIUM-SCALE CATERING SERVICE AT CATERING V BASED ON PERMENKES NOMOR 17 TAHUN 2024

Nabilah Khairani¹, Waluyo², Esthy Rahman Asih³
^{1,2,3} Prodi Pendidikan Profesi Dietisien Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
Jalan Tata Bumi No. 3 Banyuraden, Gamping, Sleman
Email: khairani.nabilah14@gmail.com

ABSTRACT

Background. Food hygiene and sanitation are essential components of catering service operations to prevent contamination and ensure food safety. Catering V, as a medium-scale catering service with a high production volume, must ensure compliance with hygiene and sanitation standards in accordance with the latest regulations, including risk-based assessments mandated in the Permenkes Nomor 17 Tahun 2024.

Objective. This study aims to assess hygiene and sanitation in food catering services in a medium-scale catering business at Catering V based on Permenkes Nomor 17 Tahun 2024.

Methods. This descriptive observational study utilized the Environmental Health Inspection (IKL) form. The assessment covered both the outdoor and indoor areas of the Food Processing Facility (TPP). The total inspection score was calculated based on the number of non-conformities compared with the maximum score. The study was conducted on 2 August and 22 August 2025 at Catering V.

Results. The total non-conformity score for the outdoor area was 22 out of 74 points, while the indoor area scored 53 out of 331 points. The overall non-conformity score of 75 out of 405 produced a total inspection score of 81,5. This indicates that food hygiene and sanitation practices at Catering V fall within the low-risk category. Nonetheless, several non-conformities were found, including ceiling cleanliness, the use of personal protective equipment, separation of washing processes, and maintenance documentation.

Conclusion. has fulfilled most of the food hygiene and sanitation requirements in accordance with Permenkes No 17 Tahun 2024, with a low level of risk. Nevertheless, improvements are still needed, especially in environmental cleanliness, personal hygiene facilities, and documentation systems to achieve comprehensive compliance.

Keywords: Hygiene and sanitation, catering service, food safety, risk-based inspection