

ANALISIS HIGIENE DAN SANITASI KANTIN DI PT X TAHUN 2022

Sartika Aliffia

Abstrak

Masalah kesehatan dapat ditimbulkan oleh makanan sehingga higiene dan sanitasi perlu diterapkan di kantin sebagai tempat pengelolaan makanan. Penelitian ini bertujuan menganalisis higiene dan sanitasi kantin di PT X Tahun 2022. Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif dengan desain studi deskriptif. Metode pengambilan data yang digunakan adalah wawancara dan observasi. Teknik analisis yaitu reduksi data, penyajian data, dan verifikasi data. Informan terdiri dari Manajer GA, Staf QA, dan penyaji makanan kantin dipilih menggunakan teknik *purposive sampling*. Hasil yang diperoleh ialah variabel bangunan memenuhi syarat sebesar 88% pada kantin A, 88% pada kantin B, dan 52% pada kantin C. Variabel Fasilitas Sanitasi memenuhi syarat sebesar 87.5% pada kantin A, 100% pada kantin B, dan 87.5% pada kantin C. Variabel peralatan memenuhi syarat sebesar 100% pada kantin A, 82.6% pada kantin B, 73.9% pada kantin C. Variabel karyawan memenuhi syarat sebesar 100% pada seluruh kantin. Variabel makanan memenuhi syarat 100% pada seluruh kantin. Kesimpulan yang diperoleh adalah sebagian aspek dalam variabel bangunan, fasilitas sanitasi, dan peralatan telah dilaksanakan sesuai dengan regulasi serta seluruh aspek dalam variabel ketenagaan dan makanan telah dilaksanakan sesuai dengan regulasi.

Kata kunci: Higiene dan Sanitasi, Kantin, Regulasi, Penjamah Makanan

ANALYSIS OF CANTEEN HYGIENE AND SANITATION AT PT X IN 2022

Sartika Aliffia

Abstract

Health problems can be caused by food, so hygiene and sanitation must be implemented in the canteen. The purpose of this study was to analyze canteen hygiene sanitation at PT X in 2022. This was qualitative research with a descriptive study design. The data collection methods used were interviews and observations. The analysis techniques were reduction, presentation, and data verification. Informants who consisted of GA managers, QA staff, and food handlers were selected by a purposive sampling technique. The results showed that the building variable met 88% of requirements in canteen A, 88% in canteen B, and 52% in canteen C. The Sanitation Facilities variable met 87.5% of requirements in canteen A, 100% in canteen B, and 87.5% in canteen C. Equipment variables met 100% of requirements in canteen A, 82.6% in canteen B, 73.9% in canteen C. Employee variables met 100% of requirements in all canteens. The food variable met 100% of requirements in all canteens. As conclusions, several aspects of the building, sanitation facilities, and equipment variables have been carried out in accordance with the regulations and all aspects of the employee and food variables have been carried out according to the regulations.

Kata kunci: Hygiene and Sanitation, Canteen, Regullation, Food Handler