

STUDI HIGIENE DAN SANITASI MAKANAN DI TEMPAT PENGELOLAAN MAKANAN (TPM) DI KECAMATAN CINERE, DEPOK TAHUN 2020

Sulkify Ibrahim

Abstrak

Higiene sanitasi pangan ialah usaha pengendalian unsur pangan, individu, lokasi, dan kebutuhan yang bisa menimbulkan penyakit juga efek samping kesehatan. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui gambaran hasil studi higiene dan sanitasi makanan pada Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) di Kecamatan Cinere, Depok Tahun 2020. Desain studi penelitian ini adalah deskriptif kuantitatif. Populasi penelitian ini adalah penjamah makanan dan rumah makan golongan A2 di wilayah Kecamatan Cinere, Kota Depok yang berjumlah 110 responden. Instrumen penelitian yang digunakan yaitu kuesioner dan tabel ceklis. Pengambilan sampel dalam penelitian ini menggunakan teknik *simple random sampling*. Data dianalisis menggunakan analisis univariat. Hasil analisis deskriptif menunjukkan keadaan sanitasi tempat berjualan (62,7%), fasilitas sanitasi lingkungan (70,9%), pendidikan (53,6%), masa kerja (71,8%), dan pengetahuan (74,5%) sudah sesuai standar. Namun, variabel perilaku (tindakan) masuk dalam kategori kurang baik (58,2%). Maka secara keseluruhan, penjamah dan rumah makan telah memenuhi standar hygiene dan sanitasi. Saran bagi penjamah makanan adalah membiasakan memakai celemek/apron, penutup rambut, dan tidak menggunakan perhiasaan. Bagi pengelola rumah makan adalah melengkapi jendela dan pintu dengan peralatan anti serangga, memisahkan wadah cuci tangan yang masih menyatu dengan wadah mencuci yang lain, dan melengkapi tempat sampah dengan yang tertutup.

Kata Kunci: Higiene, Makanan, Rumah Makan, Sanitasi, Tempat Pengelolaan Makanan

FOOD HYGIENE AND SANITATION STUDY IN THE FOOD MANAGEMENT PLACE IN CINERE DISTRICT, DEPOK CITY IN 2020

Sulkify Ibrahim

Abstract

Food hygiene and sanitation is an effort to control food elements, individuals, locations and needs that can cause disease as well as health side effects. The purpose of this study was to describe food hygiene and sanitation at the Food Management Place in Cinere District, Depok City in 2020. The design was research study is quantitative descriptive. The population was study was the A2 food handlers and restaurants in the Cinere District, Depok City. A totaling 110 participants (food handlers and food stalls/restaurants) were recruited as samples by using a simple random sampling technique. Data were analyzed by using a univariate analysis. The analysis results show that food place sanitation condition (62.7%), environmental sanitation facilities (70.9%), education (53.6%), service period (71.8%) and knowledge (74.5%) were in accordance with the standard. However, behavior were found to be poor (58.2%,). So overall, the handlers and restaurants have met hygiene and sanitation standards. For the restaurant manager is to equip the windows and doors with insect repellent equipment, separating the hand washing container which is still integrated with the other washing container, and completing the trash bin with the closed one.

Keywords: Hygiene, Food, Restaurant, Sanitation, Food Management Place