

ANALISIS KONDISI BANGUNAN DAN FASILITAS SANITASI TEMPAT PENGELOLAAN MAKANAN (TPM) DI KECAMATAN CILEDUG, TANGERANG TAHUN 2020

Namira Prisar Kinanti

Abstrak

Angka kejadian diare di Kecamatan Ciledug pada tahun 2017 sebesar 2.669 kasus dan mengalami peningkatan pada tahun 2018 yaitu sebesar 3.164 kasus. Salah satu penyebab peningkatan kasus diare adalah sanitasi lingkungan, tidak hanya di rumah tetapi juga di TPM karena terdapat risiko tinggi dalam penyebaran penyakit dan keracunan makanan. Tujuan dari penelitian ini adalah menganalisis kondisi bangunan dan fasilitas sanitasi TPM di Kecamatan Ciledug, Tangerang Tahun 2020. Desain studi penelitian ini adalah observasional. Populasi penelitian ini adalah 210 TPM di Kecamatan Ciledug, Tangerang dengan sampel sebanyak 138 TPM. Pengambilan sampel pada penelitian ini menggunakan *simple random sampling*. Instrumen penelitian ini dengan menggunakan tabel ceklis. Data dianalisis dengan analisis univariat. Hasil penelitian ini menunjukkan kondisi halaman (100,0%), konstruksi bangunan (98,6%), lantai (94,2%), langit-langit (74,6%), dinding (68,8%) pencahayaan (94,9%), ventilasi (92,0%), air bersih (89,1%), fasilitas cuci tangan dan toilet (81,9%), dan ruang pengolahan makanan (74,6%) sesuai standar sedangkan kondisi pintu dan jendela (61,6%) dan pembuangan sampah (60,1%) tidak sesuai standar. Saran bagi pemilik TPM agar memasang alat anti serangga, menutup pintu, membuang barang yang tidak terpakai, dan menggunakan tempat sampah tertutup.

Kata Kunci: Tempat Pengelolaan Makanan (TPM), Higiene, Sanitasi

ANALYSIS OF BUILDING CONDITION AND SANITATION FACILITIES IN THE FOOD MANAGEMENT PLACE IN CILEDUG, TANGERANG IN 2020

Namira Prisar Kinanti

Abstract

The incidence rate of diarrhea in 2017 in Ciledug was 2.669 cases and in 2018 increased to 3.164 cases. One of the factors that can increase diarrhea cases is sanitation, not only at home but also in the food management place because there's a high risk that can spread disease and food poisoning. The purpose of this study was analyzing building condition and sanitation facilities in the food management place in Ciledug, Tangerang in 2020. Design of this study was observational. Population of this study were 210 food management places in Ciledug, Tangerang and the samples of this study were 138 food management places. This study used simple random sampling technique for sampling. This study used checklist as the instrument. Data were analyzed by univariate analysis. The results show that yard (100,0%), construction (98,6%), floor (94,2%), ceiling (74,6%), wall (68,8%), lighting (94,9%), ventilation (92,0%), clean water (89,1%), hand-washing facilities and toilet (81,9%), and kitchen (74,6%) meet the standard but door and window (61,6%) and dump (60,1%) didn't meet the standard. Recommendation for the owner of food management places are to set insect repellent equipment, to close the door, to throw away unuseful things, to replace the trash bin with the close one.

Keywords: Food Management Place, Hygiene, Sanitation