

ABSTRAK

Hygiene dan sanitasi makanan berperan penting dalam menjaga makanan dari kontaminasi. Hasil penelitian melalui pengujian lab bakteri E.coli pada makanan yang dilakukan di Universitas Esa Unggul tahun 2021, yaitu 4 sampel makanan yang diambil dari Foodcourt Taman Semanan Indah 3 diantaranya terdeteksi keberadaan E.coli pada makanan tersebut. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui gambaran hygiene sanitasi makanan pada tempat pengolahan makanan di Foodcourt Taman Semanan Indah Jakarta Barat Tahun 2021. Metode yang dipakai yaitu metode kuantitatif deskriptif dengan desain studi cross sectional. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Mei-Januari 2022 di Foodcourt Taman Semanan Indah Jakarta Barat. Pengumpulan data primer dilakukan dengan observasi dan menggunakan lembar observasi. Populasi penelitian ini adalah seluruh kios dan penjamah makanan yang ada pada foodcourt. Responden penelitian sebanyak 15 kios dan 15 penjamah makanan dengan metode total sampling. Instrumen yang digunakan adalah lembar observasi yang terdiri dari 6 variabel diantaranya adalah hygiene sanitasi tempat pengolahan makanan, pemilihan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan jadi, sanitasi tempat pengolahan makanan, personal hygiene penjamah makanan. Analisis data dilakukan secara univariat dengan menunjukkan hasil pemilihan bahan makanan baik (80,0%), pengolahan makanan buruk (53,3%), penyimpanan makanan baik (66,7%), sanitasi tempat pengolahan makanan baik (86,7%), personal hygiene buruk (53,3%) dan hygiene sanitasi makanan baik (53,3%). Foodcourt diharapkan meningkatkan pengawasan kepada penjamah makanan terkait pelaksanaan prinsip hygiene dan sanitasi makanan, memberikan peringatan jika penjamah makanan masih belum menggunakan APD lengkap saat menjamah makanan, dan perlu adanya pelatihan untuk para penjamah makanan terkait jasa boga khususnya hygiene dan sanitasi makanan.

Kata Kunci :Hygiene, Sanitasi Makanan, Tempat Pengolahan Makanan

ABSTRACT

Hygiene and sanitation plays an important role in keeping food from contamination. The results of the research through laboratory testing of E.coli bacteria on food conducted at Esa Unggul University in 2021, namely 4 food samples taken from the Taman Semanan Indah Foodcourt, 3 of which detected the presence of E.coli in the food. The purpose of this study was to determine the description of food hygiene and sanitation in food processing facilities at the Taman Semanan Indah Foodcourt, West Jakarta in 2021. The method used was descriptive quantitative method with a cross sectional study design. This research was conducted in May-January 2022 at the Taman Semanan Indah Foodcourt, West Jakarta. Primary data collection was done by observation and using observation sheets. The population of this study were all kiosks and food handlers in the food court. The research respondents were 15 kiosks and 15 food handlers using the total sampling method. The instrument used is an observation sheet consisting of 6 variables including the sanitation hygiene of food processing places, selection of food ingredients, food processing, ready-to-eat food storage, sanitation of food processing places, personal hygiene of food handlers. Data analysis was carried out univariately by showing the results of the selection of good food ingredients (80.0%), poor food processing (53.3%), good food storage (66.7%), good food processing place sanitation (86.7%) , poor personal hygiene (53.3%) and good food sanitation hygiene (53.3%). The Foodcourt is expected to increase supervision of food handlers, provide warnings if food handlers still do not use complete PPE when handling food, and it is necessary to provide training for food handlers related to catering services, especially food hygiene and sanitation.

Keywords: Hygiene, Food Sanitation, Food Processing Sites