

Tipe Koleksi: UHAMKA - Skripsi FIKES

## GAMBARAN HIGIENE DAN SANITASI INDUSTRI RUMAH TANGGA KERUPUK IKAN IBU ATUN DI MAUK TANGERANG TAHUN 2018

CHOIRUNNISA

Deskripsi Lengkap: <http://lib.uhamka.ac.id/detail.jsp?id=73950&lokasi=lokal>

---

### Abstrak

Industri rumah tangga adalah salah satu tempat untuk memproduksi bahan baku menjadi bahan jadi, untuk menghasilkan bahan jadi perlu memperhatikan hygiene dan sanitasi suatu tempat, orang dan makanan. Untuk memenuhi persyaratan dan kriteria kelayakan makanan yang dikonsumsi, makanan harus memenuhi persyaratan hygiene dan sanitasi makanan sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor No.1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang hygiene sanitasi jasaboga. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui gambaran hygiene dan sanitasi industri rumah tangga kerupuk ikan ibu Atun di Mauk Tangerang Tahun 2018.

Jenis penelitian ini adalah kualitatif deskriptif. Variabel yang diteliti adalah bangunan, fasilitas sanitasi, hygiene karyawan, peralatan, pemilihan bahan baku, penyimpanan bahan baku, pengolahan, penyimpanan makanan jadi, pengangkutan, pengemasan dan keamanan makanan (E.coli) menggunakan uji laboratorium. Data yang digunakan adalah data primer dengan wawancara mendalam, data primer dengan lembar observasi dan uji laboratorium. Teknik pengambilan sampel dengan teknik purposive sampling dengan jumlah narasumber terdiri dari 1 informan utama yaitu pengelola industri rumah tangga kerupuk ikan dan 3 informan pendukung yaitu karyawan.

Hasil dari penelitian ini didapatkan bahwa variabel yang memenuhi persyaratan hygiene dan sanitasi sesuai dengan Permenkes No.1096 tahun 2011 adalah bangunan, pemilihan bahan baku, penyimpanan bahan baku dan pengemasan makanan. Sedangkan variabel yang tidak memenuhi persyaratan hygiene dan sanitasi sesuai dengan Permenkes No. 1096 tahun 2011 adalah fasilitas sanitasi, hygiene karyawan, peralatan, pengolahan, penyimpanan makanan jadi dan proses pengangkutan. Uji cemar E.coli ditemukan sebanyak < 2 sel yang artinya tidak adanya E.coli yang terkandung didalam kerupuk ikan, karena tidak melebihi batas maksimal SNI.

Berdasarkan hasil penelitian industri rumah tangga kerupuk ikan di Mauk Tangerang sepenuhnya belum memenuhi syarat Permenkes RI No.1096/MENKES/Per/VI/2011 tentang hygiene sanitasi jasaboga dan Peraturan Menteri Perindustrian RI No.75/M/IND/PER/7/2010 tentang hygiene karyawan. Sehingga perlu ada peningkatan fasilitas sanitasi seperti menyediakan toilet khusus, tempat sampah serta tempat penyimpanan makanan jadi dan melakukan perbaikan terhadap segala aspek yang berkaitan dengan hygiene dan sanitasi industri rumah tangga.