

Tipe Koleksi: UHAMKA - Skripsi FIKES

STUDI DESKRIPTIF HIGIENE SANITASI MAKANAN JAJANAN DI KANTIN UHAMKA LIMAU JAKARTA SELATAN TAHUN 2018

AULIA NURRUL FAUZIAH

Deskripsi Lengkap: <http://lib.uhamka.ac.id/detail.jsp?id=73971&lokasi=lokal>

Abstrak

Makanan jajanan adalah makanan dan minuman yang diolah oleh pengrajin makanan di tempat penjualan dan atau disajikan sebagai makanan siap santap untuk dijual bagi umum selain yang disajikan jasaboga, rumah makan/restoran, dan hotel. Penelitian ini bertujuan mengetahui gambaran hygiene sanitasi makanan jajanan serta uji lab bakteri Salmonella dan E.Coli. Desain penelitian ini adalah penelitian kualitatif. Pengumpulan data menggunakan wawancara mendalam, observasi serta uji laboratorium. Instrumen yang digunakan pada penelitian ini yaitu menggunakan pedoman wawancara dan lembar ceklis. Informan berjumlah 4 orang yang terdiri dari 1 pengelola, 3 penjamah makanan serta jumlah sampel uji laboratorium berjumlah 3 sampel yang diambil berdasarkan jenis makanan yang berpotensi terkontaminasi Salmonella dan E.coli. Hasil penelitian ini menunjukkan personal hygiene penjamah makanan belum memenuhi syarat karena kelengkapan APD pada saat mengolah makanan yang masih kurang. Sanitasi Kantin sudah sesuai dengan persyaratan KEPMENKES RI No. 1096/MENKES/SK/VI/2011 tentang syarat hygiene sanitasi jasa boga adalah air bersih, tempat cuci tangan, tempat sampah. Untuk uji bakteri pada ketiga sampel, ditemukannya 2 sampel yang terkontaminasi E.Coli pada sampel siomay total Coliform 1.609 MPN/g dan total E.Coli fekal 4 dan non fekal 2, dan pada sampel bakso total Coliform 23 dan E.Coli fekal dan non fekal 2. Dari standart yang di tetapkan harus 0/gr sampel. Sesuai SNI 7388 : 2009 tentang batasan cemaran E.Coli. Sedangkan untuk pengujian Salmonella ketiga sampel dinyatakan negatif terkontaminasi Salmonella.