

Tipe Koleksi: UHAMKA - Skripsi FIKES

Higiene dan Sanitasi Makanan dan Minuman di Kantin SDN Mekarsari 01

Srimanti Nur Utami

Deskripsi Lengkap: <http://lib.uhamka.ac.id/detail.jsp?id=74516&lokasi=lokal>

Abstrak

Makanan adalah kebutuhan pokok bagi manusia dan sangat diperlukan oleh tubuh karena itu harus terjamin kebersihannya. Jika tidak, maka dapat menyebabkan penyakit. Untuk itu perlu diadakan pengawasan terhadap makanan yang dikenal dengan istilah Higiene dan Sanitasi makanan. Di Kantin SDN Mekarsari 01 terdapat 40 pedagang yang belum dilakukan pengawasan Higiene Sanitasi Makanan. Pada tahun 2014 dan pada Januari 2016 tercatat 10 siswa SDN Mekarsari 01 menderita diare setelah mengonsumsi makanan jajanan berupa bubur ayam.

Tujuan dari penelitian ini adalah Untuk mengetahui gambaran Higiene dan Sanitasi makanan di Kantin SDN Mekarsari 01 Kecamatan Tambun Selatan Kabupaten Bekasi tahun 2017.

Penelitian bersifat deskriptif kualitatif menggunakan checklist untuk gambaran prinsip higiene sanitasi makanan dan kuesioner untuk gambaran fasilitas sanitasi dan tenaga penjamah makanan. Sampel sebanyak 40 orang dan 1 orang sebagai informasi pengolahan makanan

Hasil penelitian didapatkan bahwa Higiene Sanitasi Makanan di Kantin SDN Mekarsari 01 tidak saniter (65,26%) dengan aspek yang tidak memenuhi syarat, berupa prinsip higiene sanitasi: pemilihan dan penyimpanan bahan makanan, fasilitas sanitasi: tempat cuci tangan, air bersih, tempat sampah, pembuangan air limbah, dan pengendalian serangga dan tikus, dan tenaga penjamah makanan: pemakaian APD, sikap dan tindakan. Kegiatan pembinaan sudah berjalan namun pengawasan masih kurang. Saran yang penulis ajukan adalah harus dilakukan pengawasan lebih pada hal-hal yang tersebut diatas.