

Tipe Koleksi: UHAMKA - Skripsi FIKES

## Penerapan Food Safety Dari Aspek Personal Higiene dan Penanganan Alur Pengolahan Makanan Di Kantin Sekolah Alam Indonesia Cabang Meruyung, Depok Tahun 2018

Dwi Rasti Safitri

Deskripsi Lengkap: <http://lib.uhamka.ac.id/detail.jsp?id=75022&lokasi=lokal>

---

### Abstrak

Food Safety dapat diartikan sebagai suatu jaminan bahwa makanan yang disiapkan atau disajikan tidak akan menimbulkan kerugian ataupun berdampak negatif bagi orang yang mengonsumsinya. Food safety menjadi isu yang sangat penting untuk usaha catering terutama di kantin sekolah dimana makanan yang diolah dan disediakan dikantin tersebut dikonsumsi untuk para karyawan dan beberapa murid di sekolah. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penerapan food safety dari aspek personal hygiene dan alur pengolahan makanan di kantin sekolah alam Indonesia cabang Meruyung, Depok.

Subjek penelitian ini adalah pengelola, juru masak, bagian pengadaan barang dan penanggung jawab kantin. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kualitatif. Teknik penentuan informan yaitu dengan teknik purposive sampling, pengumpulan data dengan observasi dan wawancara terstruktur. Teknik analisis data dengan triangulasi sumber data dan metode.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa juru masak kantin sekolah Alam Indonesia Cabang Meruyung tersebut belum mengetahui tentang penerapan food safety. Aspek personal hygiene yaitu perilaku kebersihan, status kesehatan, dan pemakaian APD belum terlalu diperhatikan. Penanganan alur pengolahan makanan sudah berjalan sesuai dengan prosedur hanya saja belum menyeluruh.

Saran dari penelitian ini yaitu diharapkan perlu adanya penyuluhan untuk meningkatkan pengetahuan tentang penerapan food safety, ketersediaan APD, serta peningkatan kualitas pada penanganan alur pengolahan makanan agar lebih terjamin nya keamanan pangan yang baik.