

Gambaran Higiene Sanitasi Makanan, Keberadaan Bakteriologis Salmonella dan Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point di Kantin Asrama Universitas X Tahun 2019 = Overview of Food Hygiene Sanitation, Bacteriological Presence of Salmonella, and Application of Hazard Analysis Critical Control Point at Universitas X's Dormitory Canteen, Year 2019

Talitha Aliamuliati, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20494446&lokasi=lokal>

Abstrak

Penelitian ini adalah penelitian deskriptif untuk mengidentifikasi gambaran umum pelaksanaan sanitasi makanan higienis dan Analisis Bahaya Critical Control Point (HACCP) di Kantin Asrama Universitas X, tahun 2019. Pengumpulan data dengan observasi, wawancara berdasarkan kuesioner dan analisis laboratorium untuk parameter Salmonella. Unit analisis dalam penelitian ini adalah penghitung makanan yang terdiri dari penjamah makanan, makanan atau minuman, dan peralatan makan sebagai sampel. Hasil penelitian tidak menemukan keberadaan Salmonella dalam sampel. Pengetahuan penjamah makanan tentang sanitasi makanan higienis cukup baik, namun perlu ditingkatkan penerapannya. Hasil pengamatan sanitasi lingkungan berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 942 tahun 2003 dan Peraturan Menteri Kesehatan 1096 tahun 2011, beberapa variabel cukup berkualitas dan variabel lain perlu ditingkatkan seperti pasokan air bersih karena berdasarkan hasil laboratorium, itu adalah terkontaminasi oleh Salmonella. Aplikasi HACCP belum dilakukan oleh kantin karena masih kurangnya pengetahuan dan sosialisasi kepada manajer dan penjamah makanan kantin asrama. Secara keseluruhan, perlu untuk meningkatkan sanitasi lingkungan, meningkatkan penerapan kebersihan pribadi dan sanitasi makanan kebersihan, juga aplikasi HACCP di kantin asrama Universitas X

<hr>

This research is a descriptive study to identify general description of the implementation of hygienic food sanitation and Critical Control Point (HACCP) Hazard Analysis at University Dormitory X, 2019. Data collection by observation, interview based on questionnaire and laboratory analysis for Salmonella parameters. The unit of analysis in this study is a food counter consisting of food handlers, food or drink, and tableware as samples. The results of the study did not find the presence of Salmonella in the sample. Food handlers knowledge about hygiene of food hygiene is quite good, but its application needs to be improved. Based on the observation of environmental sanitation based on Minister of Health Decree No. 942 of 2003 and Minister of Health Regulation 1096 of 2011, several variables of sufficient quality and other variables need to be improved such as clean water supply because based on laboratory results, it is contaminated by Salmonella. HACCP application has not been done by the canteen because there is still a lack of knowledge and socialization to the manager and the food handlers of the dormitory canteen. Overall, it is necessary to improve environmental sanitation, improve the application of personal hygiene and food hygiene sanitation, also the application of HACCP in the University X dormitory canteen.