

Penerapan Higiene Sanitasi Rumah Makan Golongan A1 di Kecamatan Bekasi Timur, Kota Bekasi Tahun 2024 = Implementation of Food Hygiene Sanitation in Class A1 Restaurants in East Bekasi Sub-district, Bekasi City of 2024

Safira Aisyah, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=9999920547855&lokasi=lokal>

Abstrak

Rumah makan sebagai salah satu jenis TPP Olahan Siap Saji merupakan sarana produksi pengelolaan pangan. Untuk menjamin kebersihan dan keamanan pangan, dalam proses produksinya rumah makan harus melakukan higiene sanitasi sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 2 Tahun 2023. Penelitian ini memiliki tujuan untuk mengetahui penerapan higiene sanitasi yang dilakukan pada rumah makan di Kecamatan Bekasi Timur, Kota Bekasi. Pengumpulan data untuk penelitian ini dilakukan dengan observasi menggunakan lembar observasi dan wawancara dengan kuesioner.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa dari 4 rumah makan golongan A1 yang tersebar di kelurahan yang berada di Kecamatan Bekasi Timur, Kota Bekasi tidak memenuhi persyaratan kesehatan dan prinsip higiene sanitasi sesuai dengan acuan peraturan yang berlaku.

.....
Restaurants as one type of ready-to-eat food processing place is one of the food management production facilities. To ensure food hygiene and safety, in the production process, restaurants must implement food hygiene sanitary according to the regulation of The Minister of Health number 2 of 2023. This study aims to determine the application of food hygiene sanitary carried out in restaurants in East Bekasi sub-district, Bekasi City. Data collection for this study was carried out by observation using observation sheets and interviews with questionnaires.

The result of this study show that of the 4 class A1 restaurants scattered in the East Bekasi sub-district area, Bekasi City does not meet the health requirements and sanitary hygiene principles by applicable regulatory references.