

ABSTRACT

Foodborne diseases are caused by bacterial contamination. Food stall is one of the place frequently visited to meet food needs. Banyuwangi which is known as a city tourism, has one of the culinary offerings that can be offered to the public, namely is Pecel Pithik. Poor food management processes can be risk factor for the emergence of foodborne disease. Efforts that can be made to control food factors, people, places and their equipment that can cause disease such as foodborne diseases are by paying attention to food hygiene sanitation. Therefore this study was conducted to evaluate the hygiene and sanitation of food stalls.

This was an evaluative study by comparing the sanitary conditions of food stalls and the Regulation of the Minister of Health of the Republic of Indonesia No. 1096 of 2011. The variables used in this study were food handling, sanitation facilities and infrastructure, and food sanitation hygiene. The study was conducted on 6 food stalls with owners and food handlers as a sample of respondents. It also carried out laboratory examinations on food samples of the pecel pithik seasoning to determine the content of *E. coli*.

The results showed that there are still food stalls that do not follow the requirements according to the Regulation of the Minister of Health of the Republic of Indonesia No. 1096 of 2011 on the hygiene variables for food stalls (25%), sanitation facilities, and infrastructure (50%). The implementation of hygiene and sanitation of food and laboratory test results of all the food stalls studied have met the requirements.

Based on the conducted study, it can be concluded that the implementation of hygiene and sanitation for food stalls in Kemiren Village, there are 3 food stalls (50%) have not fulfilled the requirement according to the Regulation of the Minister of Health of the Republic of Indonesia Number 1096 of 2011.

Keywords : Hygiene Sanitation, Pecel Pithik, Food Borne Disease

ABSTRAK

Foodborne disease merupakan penyakit bawaan makanan yang disebabkan karena kontaminasi bakteri. Warung makan menjadi salah satu tempat yang sering dikunjungi untuk memenuhi kebutuhan pangan. Banyuwangi yang dikenal sebagai kota pariwisata memiliki salah satu sajian kuliner yang dapat ditawarkan kepada masyarakat yaitu Pecel Pithik. Proses pengelolaan makanan yang tidak baik dapat menjadi faktor risiko timbulnya *foodborne disease*. Upaya yang dapat dilakukan dalam mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat menimbulkan penyakit seperti *foodborne disease* adalah dengan memperhatikan higiene sanitasi makanan. Oleh karena itu penelitian ini dilakukan untuk mengevaluasi pelaksanaan higiene sanitasi warung makan.

Jenis penelitian ini merupakan penelitian evaluatif dengan membandingkan kondisi higiene sanitasi warung makan dan Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1096 tahun 2011. Variabel yang diteliti yaitu penjamah makanan, sanitasi sarana dan prasarana serta higiene sanitasi makanan. Penelitian ini dilakukan terhadap 6 warung makan dengan sampel responden pemilik dan penjamah makanan serta dilakukan pemeriksaan laboratorium pada sampel makanan bumbu pecel pithik untuk mengetahui kandungan *E.coli*.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa masih terdapat warung makan yang belum memenuhi persyaratan menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1096 tahun 2011 terhadap variabel higiene penjamah makanan warung makan (25%), sanitasi sarana dan prasarana (50%). Pelaksanaan higiene sanitasi makanan dan hasil uji laboratorium seluruh warung makan yang diteliti telah sesuai dengan persyaratan.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan dapat disimpulkan bahwa pelaksanaan higiene sanitasi warung makan di Desa Kemiren terdapat 3 warung makan (50%) belum memenuhi syarat sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1096 tahun 2011

Kata kunci : Higiene Sanitasi, Pecel Pithik, Food Borne Disease