

ABSTRAK

Makanan dan minuman adalah kebutuhan utama manusia yang harus dipenuhi setiap hari dan setiap waktu. Dalam menyediakan makanan dan minuman harus dikelola dan ditangani dengan cara yang baik dan benar sehingga dapat bermanfaat untuk tubuh kita. Cara yang baik dan benar dalam pengelolaan makanan dan minuman adalah berdasarkan kepada kaidah-kaidah higiene dan sanitasi makanan dan minuman.

Keberadaan penjual nasi punel di daerah Bangil sudah diketahui oleh banyak masyarakat dalam waktu yang cukup lama. Makanan ini cukup digemari oleh masyarakat karena termasuk makanan khas dari kota Bangil. Harganya yang cukup terjangkau dan rasanya yang enak dapat menjadi daya tarik untuk masyarakat membeli makanan ini. Sekalipun hanya berlokasi di pinggir jalan, tetapi juga membutuhkan cara yang baik dan benar dalam mengelola dan menangani makanan tersebut, sehingga bisa sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan No. 715/MENKES/SK/V/2003 tentang Pedoman Persyaratan Higiene Sanitasi Jasa Boga.

Tujuan dari penelitian ini adalah mempelajari higiene dan sanitasi makanan nasi punel yang ada di daerah Bangil, Kab Pasuruan.

Penelitian ini merupakan penelitian observasional yang bersifat deskriptif. Berdasarkan rentang waktunya merupakan penelitian *Cross Sectional*. Sampel diambil secara *non probability sampling* dengan metode *accidental sampling* yaitu pengambilan sampel dilakukan berdasarkan sampel yang tersedia yaitu 12 pedagang.

Kesimpulan dari penelitian ini adalah higiene sanitasi makanan nasi punel ini hanya 66,7% yang memenuhi syarat kesehatan dengan rincian sub variabel yang diteliti sebagai berikut : higiene perorangan pedagang nasi punel hanya 58,3% yang memenuhi syarat kesehatan, fasilitas sanitasi juga hanya berjumlah 58,3 % yang memenuhi syarat, dan sanitasi makanan nasi punel sudah 100% yang memenuhi persyaratan. Dan juga hasil dari pengujian laboratorium MPN *E. coli* dari 12 sampel didapatkan bahwa semua sampel negatif mengandung bakteri *E. coli*.

Saran untuk instansi terkait adalah melakukan pengawasan, penyuluhan, pengamatan dan pelatihan tentang higiene sanitasi makanan nasi punel kepada pedagang untuk meningkatkan kondisi higiene dan sanitasi makanan nasi punel di daerah Bangil, Kab. Pasuruan.

Kata kunci : Higiene perorangan , sanitasi makanan nasi punel , *E. coli*.

ABSTRACT

Foods and beverages are human basic needs that must be fulfilled everyday. Providing foods and beverages must be managed and handled in a good and secure way to ensure its safety and nutrition. The good way in managing foods and beverages is based on the rule of Foods and Beverage Hygiene and Sanitation, which is Keputusan Menteri Kesehatan No. 715/MENKES/SK/V/2003 tentang Pedoman Persyaratan Higiene Sanitasi Jasa Boga. The objective of this study was to study the foods and beverages hygiene and sanitation in Bangil, Pasuruan.

This was a descriptive observational research using cross sectional approach. Sample was taken using accidental sampling method. The sampel was 12 'Nasi Punel' sellers.

The result showed that the level of 'Nasi Punel's hygiene and sanitation was 66.7% fulfilled the requirements consist of : personal sellers' hygiene 58,3 % and 'Nasi Punel' sanitation itself 100%. There was no MPN *E. coli* found in all 12 samples.

It can be suggested to the related department to do the monitoring, socialization, and training about the food hygiene and sanitation to all the 'Nasi Punel's sellers to increase the food and beverages hygiene and sanitation in Bangil, Pasuruan.

Keywords : Personal hygiene, food sanitation, *E. coli*.