

**PENILAIAN HIGIENE DAN SANITASI MAKANAN  
PUJASERA DJOEG-DJOEGAN JALAN DHARMO HARAPAN**

**KOTA SURABAYA**

**ERNY AYU FEBRIANTI**

Dr. arief Wibowo, dr., M.S.

KKC KK FKM 250 11 Feb p

**ABSTRACT**

Food is the prime needs for human that needs everyday and should be manage and handled in a good and correct way, so that could be benefits to our body. Special requirements such as good ways of processing the food, proper storage, and good presentation of food is needed to produce a good food. Today's, more people have a food business like canteen, catering, restaurant, and Pujasera. Thus the sellers of food need to understand how to produce safe food for consumption. The purpose of this research is to analyze hygiene and sanitation of food in Pujasera Djoeg-djoegan Surabaya and comparing with Kepmenkes No.1098/Menkes/SK/VII/2003. This research was a descriptive observational research. Based on the time, this research was cross sectional research. The judgement of the condition of the hygiene and sanitation is by using form observation and form questioner with system of weighing and scoring. For supporting the data, this research do the examination about bacteriological quality, such as *E.Coli* bacterial food examination and water examination in Pujasera Djoeg-djoegan Surabaya. Research result the hygiene condition of food handler with good criteria (81%), sanitation facilities with good criteria (90,3%), and food sanitation with good criteria (92%). For the result of bacteriological test on food are also good criteria and does not contain *E.Coli*, but for the water containing *E.Coli* more than maximum limit. This is indicate that this water contaminate man feses. This summary of this research is condition hygiene and sanitation food in Pujasera Djoeg-djoegan on Surabaya has fulfilled the standart appropriate health of Kepmenkes RI No.1098/Menkes/SK/VII/2003 with total score 829,5 (91,05%) which is Pujasera Djoegdjoegan include in Restaurant with grade B.

Key words : Restaurant, hygiene and food sanitation, *E.Coli*

## ABSTRAK

Makanan adalah kebutuhan pokok bagi manusia yang dibutuhkan setiap saat dan memerlukan pengelolaan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh. Diperlukan persyaratan khusus untuk mengolah makanan, antara lain cara pengolahan yang memenuhi syarat, cara penyimpanan yang benar, dan penyajian yang baik. Saat ini semakin banyak orang membuka usaha makanan, mulai dari kaki lima, kantin, jasa boga/*catering*, restoran, dan pujasera. Maka dari itu produsen atau penjual makanan perlu memahami cara menghasilkan makanan yang aman untuk dikonsumsi. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis hygiene dan sanitasi makanan di Pujasera Djoeg-djoegan Kota Surabaya yang disesuaikan dengan Kepmenkes RI No.1098/Menkes/SK/VII/2003. Penelitian ini merupakan penelitian observasional yang bersifat deskriptif. Berdasarkan rentang waktunya merupakan penelitian *cross sectional*. Penilaian kondisi hygiene dan sanitasi makanan di Pujasera dilakukan dengan menggunakan lembar observasi dan kuesioner dengan sistem pembobotan dan skoring. Untuk data pendukung, dilakukan pemeriksaan mengenai kualitas bakteriologis yaitu pemeriksaan bakteri *E.Coli* makanan dan air di Pujasera Djoeg-djoegan Kota Surabaya. Hasil penilaian kondisi hygiene perorangan/penjamah makanan dengan kriteria baik (81%), sanitasi sarana dan prasarana dengan kriteria baik (90,3%), dan sanitasi makanan dengan kriteria baik (92%). Sedangkan untuk hasil uji bakteriologis pada makanan juga kriteria baik dan tidak mengandung *E.Coli*, namun pada air bersih mengandung *E.Coli* melebihi batas maksimum. Hal ini menunjukkan adanya pencemaran tinja manusia pada air bersih. Kesimpulan dari penelitian ini adalah kondisi hygiene dan sanitasi makanan di Pujasera Djoeg-djoegan Kota Surabaya telah memenuhi syarat kesehatan sesuai dengan Kepmenkes RI No.1098/Menkes/SK/VII/2003 dengan total skore 829,5 (91,05%) dimana Pujasera tersebut masuk dalam kategori Rumah Makan dengan grade B.

Kata kunci: pujasera, hygiene dan sanitasi makanan, *E.Coli*