

HUBUNGAN HYGIENE, SANITASI MAKANAN DAN SANITASI RUMAH MAKAN DENGAN KUALITAS BAKTERIOLOGIS

Nurhandayani, Ida

Pembimbing : R. Azizah, S.H., M.Kes
KKC KK FKM 48/09 Nur h
HYGIENE; SANITATION
2009

Restaurant is the commercial business place which it's activity scope is providing drinks and foods for public in the business place. This reataurant emerges and expands in th line with society development in serving consumer need. This thing of not supported by food processing which hygienic and good sanitation condition then will caused food poisoned or disease like diarrhea.

The purpose of the research is to find correlation of hygiene, food sanitation and restaurant sanitation to bacteriological quality on restaurant in Juanda Internasional Airport of Surabaya in 2009.

This research is analytical descriptive research and reviewed from time aspect is croos sectional. Number of sample is total population that is 17 restaurants. This research conducts in observationally and interview method. To find out the food qualities then conduct examination of food bacteriological.

Research result of food eater condition which meet the requirement is 82,42% while for it's food sanitation is 88,2% and restaurant sanitation (94,12%). For microbe E.Coli existence is positive in 12% food. This show that there is correlation between hygiene and food sanitation to quality of food bacteriological.

Conclusion which can get is correlation between food sanitation hygiene and restaurant sanitation is axist toward quality of food bacteriological on restaurants in Juanda International Airport of Surabaya. Then suggested to restaurants owner in order to keep an increasing food processing and surrounding hygiene so food quality which produced becomes health and saver.

Keyword : Hygiene, food sanitation, restaurant sanitation and bacteriological quality.

ABSTRAK

Rumah makan merupakan tempat usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum ditempat usahanya. Rumah makan ini timbul dan berkembang sejalan dengan berkembangnya masyarakat dalam melayani kebutuhan konsumen. Hal ini bila tidak di tunjang dengan pengolahan makanan yang hygienes dan kondisi sanitasi yang baik maka akan menyebabkan keracunan makanan atau penyakit seperti diare.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui hubungan hygiene sanitasi makanan dan sanitasi rumah makan terhadap kualitas bakteriologis pada rumah makan di Bandara Internasional Juanda Surabaya tahun 2009.

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif analitik dan ditinjau dari segi waktu secara cross sectional. Jumlah sample adalah total populasi yaitu 17 rumah makan. Penelitian ini dilakukan dengan cara observasi dan wawancara. Untuk mengetahui kualitas makanan dilakukan pemeriksaan bakteriologis makanan.

Hasil penilaian keadaan hygiene penjamah makanan yang memenuhi syarat adalah 82,4% , sanitasi makanannya adalah 88,2% dan sanitasi rumah makan 94,12%. Untuk keberadaan kuman E.Coli dalam makanan adalah 12 % positif. Hal ini menunjukkan bahwa ada hubungan antara keadaan hygiene dan sanitasi makanan terhadap kualitas bakteriologis makanan.

Kesimpulan yang dapat ditarik adalah terdapat hubungan antara hygiene sanitasi makanan dan sanitasi rumah makan terhadap kualitas bakteriologis makanan pada rumah makan di Bandara Internasional Juanda Surabaya. Maka disarankan pada pemilik rumah makan agar menjaga dan meningkatkan proses pengolahan dan kebersihan lingkungan sehingga kulaitas makanan yang dihasilkan menjadi lebih aman dan sehat.

Kata kunci : Hygiene ,sanitasi makanan, sanitasi rumah makan dan kualitas bakteriologis.