

HIGIENE DAN SANITASI MAKANAN NASI KRAWU DI KECAMATAN GRESIK
KABUPATEN GRESIK

Kusumawati, Trika Yunita

KKC KK FKM 84/09 Kus h

Pembimbing : Dr. Ririh Yudhastuti, drh., M.Sc
HYGIENE; SANITATION

2009

ABSTRAK

Makanan adalah kebutuhan pokok manusia yang diperlukan setiap saat dan harus dikelola dengan baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh. Dengan meningkatnya kebutuhan masyarakat terhadap makanan semakin menambah banyaknya pedagang makanan seperti rumah makan, restoran, jasa boga dan pedagang makanan kaki lima. Makanan tersebut haruslah terjamin kesehatan dan keselamatannya dan hal ini hanya dapat terwujud bila ditunjang dengan keadaan higiene dan sanitasi yang baik dan dipelihara oleh pengelola dan masyarakat. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mempelajari higiene dan sanitasi makanan nasi krawu di Kecamatan Gresik Kabupaten Gresik

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 32 pedagang.

Kesimpulan dari penelitian ini adalah higiene sanitasi makanan nasi krawu di Kecamatan Gresik Kabupaten Gresik telah memenuhi syarat kesehatan (87,5%) dengan rincian sub variabel yang diteliti sebagai berikut : Higiene penjamah makanan belum memenuhi syarat kesehatan (25%), sanitasi sarana telah memenuhi syarat kesehatan (75%), sanitasi prasarana telah memenuhi syarat kesehatan (84,4%), sanitasi makanan telah memenuhi syarat kesehatan (75%).

Saran bagi instansi terkait adalah melakukan pengawasan dan penyuluhan higiene sanitasi makanan untuk meningkatkan kondisi higiene dan sanitasi makanan nasi krawu di Kecamatan Kabupaten Gresik.

Kata kunci: Higiene dan sanitasi makanan, penjamah makanan, nasi krawu

ABSTRACT

Food was the main of human necessary in every day and it has to be manage in other to caused some advantages to human body. Increasing of food necessary followed by increased amount of food seller such as restaurant, food court, and small food shop. Thus food which are sold have to be sure its hygiene. The hygiene of food can be well if support by good hygiene and sanitation of environment. The aim of this research was to learned hygiene and sanitation of food nasi krawu in Kecamatan Gresik Kabupaten Gresik.

This research was descriptive observational research. Based on the time, this research was cross sectional research. Sample was be take non probability sampling with accidental sampling method that is all existing seller are 32 seller.

The summary this research was hygiene and sanitation of nasi krawu in Kecamatan Gresik Kabupaten Gresik has been fulfilled the healthy food standard (87,5%). Specification of sub variable are hygiene of seller the food has not been fulfilled the healthy food standard (25%), sanitation of media has been fulfilled the healthy food standard (75%), sanitation of facilities has been fulfilled the healthy food standard (84,37%) and sanitation of food has been fulfilled the healthy food standard (75%).

The suggestion for related institution is to monitoring and training about hygiene and food sanitation to increase hygiene condition and food sanitation of nasi krawu seller to be better and usefull.

Key words : Food higiene and sanitation, food handler, nasi krawu.