

## ABSTRAK

Saat ini jumlah katering baru di Kota Palangka Raya Provinsi Kalimantan Tengah semakin bertambah. Perkembangan katering baru yang pesat, tanpa pengawasan dari pihak berwenang dalam bidang keamanan pangan, dapat menimbulkan kasus keamanan pangan. Penelitian ini dilakukan untuk menganalisis penerapan hygiene sanitasi jasaboga pada katering golongan A2 dan golongan A3 di Kota Palangka Raya dan menganalisis nilai gizi dari makanan yang disajikan bagi konsumen.

Penelitian ini dilaksanakan dengan rancangan observasional bersifat deskriptif nonhipotesis. Wawancara dilakukan untuk mendapatkan informasi tentang karakteristik katering kepada 10 pemilik katering dan observasi dilakukan untuk variabel-variabel yang diteliti katering khusus golongan A2 dan golongan A3. Sampel dipilih berdasarkan teknis *purposive sampling*. Variabel dalam penelitian ini adalah bangunan, fasilitas sanitasi, peralatan, ketenagaan, makanan, prinsip hygiene sanitasi, nilai gizi, jenis makanan dan kualitas mikrobiologi makanan.

Hasil penelitian menunjukkan seluruh katering masih belum memenuhi persyaratan fisik dalam penerapan hygiene sanitasi jasaboga (katering golongan A2 nilai 70-74; golongan A3 nilai 74-83). Penerapan hygiene sanitasi jasaboga dalam prinsip tiap variabel pada katering sudah ada yang memenuhi persyaratan. Penilaian kualitas mikrobiologi terhadap makanan pada 3 (tiga) katering menunjukkan angka kuman *E.coli* 0/g. Nilai gizi sudah memenuhi AKG untuk sekali makan.

Penelitian ini menyimpulkan bahwa secara umum prinsip penerapan hygiene sanitasi, kualitas mikrobiologi dan komposisi gizi sudah dipenuhi oleh katering golongan A2 dan golongan A3 di Kota Palangka Raya Kalimantan Tengah. Namun, secara kelaikan fisik, masih perlu ditingkatkan.

Kata kunci : hygiene sanitasi, katering, nilai gizi