

ABSTRAK

Tempat pengelolaan makanan yang tidak memenuhi syarat kesehatan berisiko tinggi terkontaminasinya makanan dan minuman oleh bakteri dan dapat menimbulkan *foodborne disease*. Salah satu tempat makan yang ramai dikunjungi adalah warung, selain harganya murah dan lokasinya mudah dijangkau. Banyuwangi merupakan salah satu kota yang sedang ramai diperbincangkan sebagai ikon pariwisata Provinsi Jawa Timur bahkan nasional. Banyuwangi memiliki makanan khas daerah salah satunya adalah nasi tempong. Banyak sekali dijumpai di sepanjang jalan di Banyuwangi penjual nasi tempong, untuk itu diperlukan kuliner sehat yang tidak berisiko timbulnya *foodborne disease*. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan implementasi higine dan sanitasi warung nasi tempong di wilayah Kecamatan Banyuwangi.

Metode penelitian ini adalah deskriptif evaluatif dengan membandingkan kondisi warung nasi tempong di Kecamatan Banyuwangi dengan Permenkes RI Nomor 1096 tahun 2011. Penelitian ini dilakukan terhadap 5 warung nasi tempong yang ada dan bersedia dijadikan tempat penelitian. Penelitian dilakukan pada bulan April-Juni 2018. Variabel penelitian terdiri dari variabel sarana, prasarana, penjamah makanan dan sanitasi makanan. Variabel tersebut diukur dengan instrumen laik fisik Permenkes Nomor 1096 Tahun 2011 tentang higine sanitasi jasaboga. Data dianalisis secara deskriptif dengan menampilkan distribusi frekuensi dari masing-masing variabel.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa dalam variabel sanitasi sarana seluruh warung (100%) belum memenuhi syarat fasilitas cuci tangan dan toilet serta tempat pembuangan sampah sesuai PMK Nomor 1096 Tahun 2011 tentang higiene sanitasi jasaboga, sedangkan dalam variabel sanitasi prasarana seluruh warung tidak memenuhi untuk syarat lokasi, bangunan dan fasilitas serta ruangan pengolahan makanan. Sebagian besar penjamah makanan (85,7%) sudah memiliki pengetahuan yang baik terhadap higine sanitasi namun sebanyak 9 orang (42,6%) masih memiliki penerapan personal hygiene yang kurang baik. Hasil uji laboratorium *E. coli* pada sambal nasi tempong pada 2 warung nasi tempong (40%) di wilayah Kecamatan Banyuwangi tidak memenuhi syarat.

Kesimpulan dari penelitian ini adalah seluruh warung nasi tempong di wilayah Kecamatan Banyuwangi belum memenuhi syarat sesuai Permenkes Nomor 1096 tahun 2011 tentang Hygine sanitasi jasaboga.

Kata kunci : Higine Sanitasi, Nasi Tempong, Banyuwangi