

ABSTRACT

Food hygiene is an effort to control the factors of food, people, place and equipment (tools) that can cause illness or health problems. It is necessary to evaluate sanitation and facilities based on six hygienic principles. The purpose of this research is to study the application of hygiene and sanitation principle in PT Terminal Petikemas Surabaya.

This was an observational research with a descriptive design. Object/subject of this research was the process of food service, the condition of the physical sanitation of the dining room, and the condition of the sanitation facilities of the implementation of food. The data was collected at PT Terminal Petikemas Surabaya located at Jalan Tanjung Mutiara No. 1, West Perak, Surabaya City, East Java in July 2018.

The results showed that the application of hygiene and sanitation principle in a food management in PT Terminal Petikemas Surabaya was not compatible with the Regulation of Health Minister Republic of Indonesia number 1096 year 2011.

It can be suggested to use food grade containers, temperature and humidity settings on storage room, the walls should be waterproof, the doors should be made double and can open outwards, inspect clean water by health laboratory, and dispose of unused equipment which is near the trash.

Keywords : hygiene and sanitation principle, food management

ABSTRAK

Higiene sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya (peralatan) yang dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan. Oleh karena itu diperlukan evaluasi terhadap higiene sanitasi dan penyelenggaraan makanan yang berpedoman pada enam prinsip higiene sanitasi makanan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mempelajari penerapan higiene sanitasi dan penyelenggaraan makanan di PT Terminal Petikemas Surabaya.

Penelitian ini bersifat observasional deskriptif. Objek/subjek penelitian adalah proses penyelenggaraan makanan, kondisi sanitasi fisik bangunan ruang makan, dan kondisi fasilitas sanitasi penyelenggaraan makanan. Pengambilan data dilakukan di PT Terminal Petikemas Surabaya yang terletak di Jalan Tanjung Mutiara No. 1 Perak Barat, Kota Surabaya Jawa Timur pada bulan Juli 2018.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan higiene sanitasi dan penyelenggaraan makanan di PT Terminal Petikemas Surabaya belum sesuai dengan Permenkes RI No. 1096 Tahun 2011.

Saran yang dapat diberikan adalah menggunakan wadah tara pangan, pengaturan suhu dan kelembaban pada ruang penyimpanan, dinding diberi lapisan anti air, pintu dibuat rangkap dan dapat membuka ke arah luar, melakukan pemeriksaan pada air bersih oleh laboratorium kesehatan, dan membuang peralatan yang sudah tidak digunakan yang ada didekat tempat sampah.

Kata kunci : higiene sanitasi, penyelenggaraan makanan