

Anita Septianingrum Wadina Putri, 2020, **APPLICATION OF HYGIENE SANITATION AND FOOD MANAGEMENT (STUDY OF CANTEEN THE WORKSHOP 3 IN PT X GRESIK)**. This Final Project is under the guidance of Erwin Dyah Nawawinetu, dr., M.Kes. Diploma of Occupational Safety and Health Study Program, Vocational Faculty, Airlangga University.

ABSTRACT

Food hygiene and sanitation in a workplace are very important to note. That the application of food sanitation hygiene in a workplace needs to be evaluated to prevent food contamination. Contaminated food can cause digestion problem and decrease the productivity of employees. The objective of this study was to observe food hygiene and sanitation implementation conducted PT X Gresik.

This was a descriptive observational study. The objects of this study were the application of food sanitation hygiene, food processing place sanitation, sanitation facility, and sanitation equipment. Subjects of this study consisted of 4 food handlers. The study was conducted at Ariza's Catering and PT X Gresik and data was collected at February 2020. Data analyzed descriptively by using existing regulation as standard with the Regulation of Health Minister Republic of Indonesia number 1096 year 2011.

The result showed that the application of hygiene and sanitation principles in a food management based on PT X Gresik has not been appropriate with the Regulation of Health Minister Republic of Indonesia number 1096 year 2011. In food storage 75% meet the requirements. Physical sanitation of the building that is not yet suitable for the walls is 83.33%, the ceiling is 66.67%, and the doors are 33.33%. Sanitation facilities for hand washing are 60%, garbage bins 33.33%, and food handler lockers are 66.67%. Sanitation of food processing equipment is not yet suitable for washing equipment by 75%, and storage for equipment by 33.33%. Personal hygiene of food handlers has meet 75% of regulations.

It was concluded that the application of sanitation hygiene and organization of food, physical sanitation of buildings, sanitation facilities, sanitation equipment, and personal hygiene food handlers are not in accordance with applicable standards. Author suggest that SOP for storing groceries, the addition of temperature measuring devices in food storage, the walls should be waterproof, renovation of the ceiling, insect-proof or animal-proof equipments around doors, doors made opening outwards, the addition of the number of washing places hands, provided a dryer, provided 3 tanks for washing equipment and wash using hot water, separation of trash bins and food handler lockers, provided training and complete PPE for food handlers.

Keywords : food management, hygiene sanitation, workplace

Anita Septianingrum Wadina Putri, 2020, **PENERAPAN HIGIENE SANITASI DAN PENYELENGGARAAN MAKANAN (STUDI PADA KANTIN WORKSHOP 3 DI PT X GRESIK)**. Tugas akhir ini dibawah bimbingan Erwin Dyah Nawawinetu, dr., M.Kes. Program Studi D3 Keselamatan dan Kesehatan Kerja, Fakultas Vokasi, Universitas Airlangga.

ABSTRAK

Higiene sanitasi dan penyelenggaraan makanan di tempat kerja sangat penting untuk diperhatikan. Penerapan higiene sanitasi makanan di tempat kerja perlu di evaluasi untuk mencegah makanan agar tidak terkontaminasi. Makanan yang terkontaminasi dapat mengakibatkan penyakit akibat makanan dan menurunkan produktivitas kerja. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mempelajari penerapan higiene dan sanitasi penyelenggaraan makanan di PT X Gresik.

Penelitian bersifat observasional dengan metode deskriptif. Objek penelitian adalah penerapan prinsip penyelenggaraan makanan, higiene dan sanitasi tempat penyelenggaraan makanan, fasilitas sanitasi, dan sanitasi peralatan. Subjek penelitian adalah perilaku personal higiene penjamah makanan yang berjumlah 4 orang. Lokasi penelitian dilakukan di Katering Ariza dan PT X Gresik dan pengambilan data dilakukan pada bulan Februari 2020. Data dianalisis secara deskriptif dengan membandingkan standar yang berlaku pada Permenkes RI No. 1096 Tahun 2011.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan higiene sanitasi dan penyelenggaraan makanan di PT X Gresik sebagian besar belum sesuai dengan Permenkes RI No. 1096 Tahun 2011. Pada penyimpanan bahan makanan 75% memenuhi persyaratan. Sanitasi fisik bangunan yang belum sesuai pada dinding sebesar 83,33%, langit-langit sebesar 66,67%, dan pintu sebesar 33,33%. Fasilitas sanitasi yang belum sesuai pada tempat cuci tangan sebesar 60%, tempat sampah sebesar 33,33%, dan loker penjamah makanan sebesar 66,67%. Sanitasi peralatan belum sesuai pada pencucian peralatan sebesar 75%, dan penyimpanan peralatan sebesar 33,33%. Personal higiene penjamah makanan 75% memenuhi persyaratan.

Disimpulkan bahwa penerapan higiene sanitasi dan penyelenggaraan makanan, sanitasi fisik bangunan, fasilitas sanitasi, sanitasi peralatan, dan personal higiene penjamah makanan belum sesuai dengan standar yang berlaku. Saran yang diberikan adalah menyediakan SOP untuk penyimpanan bahan makanan, penambahan alat ukur suhu pada tempat penyimpanan bahan makanan, dinding diberi lapisan anti air, renovasi langit-langit, menyediakan perlengkapan anti serangga pada pintu, pintu dibuat membuka ke arah luar, penambahan jumlah tempat cuci tangan, disediakan alat pengering, menyediakan 3 bak cuci peralatan dan mencuci dengan air panas, pemisahan tempat sampah dan loker penjamah makanan, menyediakan pelatihan dan APD lengkap untuk penjamah makanan.

Kata kunci : penyelenggaraan makanan, higiene sanitasi, tempat kerja