

ABSTRAK

Higiene dan sanitasi makanan penting dilakukan untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar semua makanan aman untuk dikonsumsi. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan higiene sanitasi makanan pada Usaha Pentol Cak Gisi, Pedagangan, Gresik.

Jenis penelitian menggunakan studi deskriptif observasional dengan pendekatan kualitatif. Pengumpulan data dengan cara wawancara mendalam dan observasi. Jumlah informan sebanyak 5 orang yang diambil dengan dilakukan wawancara mendalam dan observasi dilakukan dengan menggunakan form higiene sanitasi dan GMP.

Hasil penelitian higiene sanitasi makanan diketahui bahwa terdapat ketidaksesuaian penerapan higiene sanitasi dengan seharusnya. Simpulan pada penelitian ini yaitu higiene sanitasi makanan masih tidak sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011. Penerapan GMP masih tidak sesuai dengan Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor : 75/M-IND-PER/7/2010 Tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (*Good Manufacturing Practices*).

Kata Kunci : Higiene Sanitasi, GMP, Penjamah Makanan