

ABSTRAK

EVALUASI HIGIENE PENJAMAH MAKANAN DAN SANITASI TEMPAT PENGOLAHAN MAKANAN (DAPUR) DI PUSKESMAS TAMAN SIDOARJO TAHUN 2021

Higiene dan sanitasi makanan menjadi faktor terpenting dalam proses pengolahan makanan. Penjamah makanan penting untuk menerapkan higiene sanitasi makanan. Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi pelaksanaan higiene penjamah makanan dan sanitasi tempat pengolahan makanan (dapur) di Puskesmas Taman Sidoarjo berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 Tahun 2011.

Jenis penelitian menggunakan pendekatan kualitatif dengan desain studi kasus. Pengumpulan data dengan cara observasi, wawancara dan studi dokumen. Jumlah informan sebanyak 4 orang yang diambil dengan menggunakan teknik *Purposive sampling*. Analisis data pada penelitian ini menggunakan triangulasi metode.

Hasil penelitian higiene penjamah makanan diketahui dari 6 indikator terdapat 2 indikator yang seluruhnya telah sesuai. Hasil penelitian sanitasi menunjukkan bahwa dari 5 indikator terdapat 3 indikator yang seluruhnya telah sesuai berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 Tahun 2011

Simpulan pada penelitian ini yaitu higiene penjamah makanan dan sanitasi tempat pengolahan makanan tidak sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 Tahun 2011. Upaya yang dapat dilakukan yaitu melakukan perbaikan terkait higiene sanitasi makanan.

Kata kunci: Higiene, Penjamah Makanan, Sanitasi