

HUBUNGAN SANITASI TEMPAT USAHA PEMBUATAN TAHU DENGAN DAYA AWET DI SEMARANG TIMUR KODIA SEMARANG

SITI FITRIATUN -- G.101870043
(1991 - Skripsi)

Latarbelakang penelitian ini adalah adanya peningkatan kejadian penyakit yang ditularkan melalui bahan pangan yang tercemar mikroorganisme pada waktu pengelolaan bahan pangan. Adanya mikroorganisme menyebabkan makanan jadi tidak awet. Tempat pembuatan tahu di Semarang Timur belum diketahui tingkat sanitasinya dan daya awetnya serta hubungan keduanya.

Penelitian ini berujuan untuk mengetahui hubungan sanitasi tempat usaha pembuatan tahu dengan daya awetnya, serta perbedaan daya awet antara sanitasi baik dan sanitasi jelek.

Hipotesa yang diajukan adalah ada hubungan antara sanitasi tempat usaha pembuatan tahu dengan daya awetnya, serta ada perbedaan daya awet antara sanitasi baik dan jelek.

Hipotesis ini dijawab dengan dilakukan survey pada tempat usaha, uji bahan pengawet dan uji daya awet.

Jenis penelitian ini adalah eksplanatory dengan uji korelasi dan uji beda. Pengumpulan data melalui survey observasi lapangan dan uji laboratorium.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa ada hubungan antara sanitasi tempat usaha pembuatan tahu dengan daya awetnya, serta adanya perbedaan daya awet antara sanitasi baik dan sanitasi jelek.

Seuai dengan hasil penelitian, maka penulis menyarankan perlunya pengusaha diberi pengertian akan pentingnya sanitasi karena sanitasi erat kaitannya dengan produk yang dihasilkan.

Kata Kunci: SANITASI