

STUDI KONDISI HIGIENE DAN SANITASI TEMPAT PENGOLAHAN MAKANAN  
AKADEMI KEPOLISIAN SEMARANG PUJA

BUDI PRAYOGA -- E2A605043  
(2010 - Skripsi)

Tempat pengelolaan makanan AKPOL Semarang merupakan tempat pengolahan makanan sehari-hari yang menyajikan untuk taruna AKPOL. Fungsi makanan dan minuman sangat penting sehingga perlu dilakukan pengawasan terhadap kondisi hygiene dan sanitasi pengolahan makanan. Salah satu faktor yang dapat mempengaruhi kualitas makanan yaitu terjadinya kontaminasi bakteri melalui peralatan yang tidak bersih. Peralatan yang tidak bersih dapat disebabkan karena kondisi sanitasi dan hygiene penjamah makanan yang tidak baik. Penelitian ini bertujuan mengetahui kondisi sanitasi dan hygiene di tempat pengolahan makanan

AKPOL

Semarang.

Jenis penelitian deskriptif dengan pendekatan *cross sectional*. Populasi adalah penjamah makanan, tenaga pencuci peralatan makan dan peralatan makan. Sampel penelitian adalah semua penjamah makanan yaitu 35 orang, 29 tenaga pencuci peralatan makanan dan 50 sampel peralatan makan. Pengambilan data dilakukan dengan kuesioner dan pemeriksaan laboratorium, menggunakan metoda survey dan wawancara. Hasil penelitian menunjukkan kondisi hygiene dan sanitasi tempat pengolahan makanan AKPOL mendapat kriteria cukup berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor : 715/Menkes/SK/V/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga. Hasil pemeriksaan laboratorium terhadap peralatan makan menunjukkan 54% tidak memenuhi syarat angka kuman, karena lebih dari 100 koloni/cm<sup>2</sup>. Kesimpulan kondisi hygiene dan sanitasi tempat pengolahan makanan AKPOL mendapat kategori cukup. Saran untuk AKPOL agar memperhatikan praktik pencucian dan penyimpanan peralatan makan.

**Kata Kunci:** kondisi sanitasi, hygiene penjamah, kualitas bakteriologis