

HIGIENE DAN SANITASI MAKANAN JAJANAN DI TLOGOSARI KELURAHAN MUKTI HARJO KIDUL KECAMATAN PEDURUNGAN SEMARANG

ARIENDHITA YUSPASARI -- E2A605009
(2012 - Skripsi)

Hygiene bahan pangan merupakan hal penting, karena akan mempengaruhi pada kualitas makanan yang akan dikonsumsi. Masalah sanitasi bahan makanan ini nampaknya masih banyak orang yang mengabaikannya. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui aspek hygiene dan sanitasi makanan jajanan di Tlogosari Kelurahan Mukti Harjo Kidul. Jenis penelitian menggunakan penelitian deskriptif dengan metode kualitatif dengan pendekatan "Cross Sectional". Populasi sebanyak 23 pedagang, sampel sebanyak 10 penjual dengan teknik *purposive sampling*. Hasil penelitian menunjukkan semua sampel air cucian negatif *E. Coli*. Pedagang telah mampu memilih bahan makanan pokok. Pedagang menyimpan bahan makanan di atas meja dengan kondisi terbuka. Pedagang tidak mencuci bahan seperti sayuran sebelum dimasak. Pedagang makanan tidak mencuci tangan sebelum memasak makanan. Pedagang juga tidak menggunakan celemek dalam mengolah makanan. Saran dari penelitian ini adalah pedagang perlu mendapat pembinaan atau kursus penyegaran tentang higienis dan sanitasi makanan. Pedagang seharusnya menyediakan tempat sampah di tempat penjualan agar pembeli membuang tisu, plastik, dan bungkus lainnya di tempat sampah.

Kata Kunci: **Higiene dan sanitasi jajan makanan**