

**POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNG KARANG JURUSAN
KESEHATAN LINGKUNGAN PROGRAM STUDI SANITASI
LINGKUNGAN PROGRAM SARJANA TERAPAN**

Skripsi, Juli 2022

Desti Ruwaini

**EVALUASI PENGELOLAAN HYGIENE DAN SANITASI MAKANAN
JAJANAN DI WILAYAH KERJA PUSKESMAS MARGOJADI KECAMATAN
MESUJI TIMUR KABUPATEN MESUJI TAHUN 2022**

xvi + 55 halaman +6 lampiran

ABSTRAK

Makanan adalah kebutuhan pokok manusia yang dibutuhkan setiap saat dan memerlukan pengelolaan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh. Kualitas makanan harus senantiasa terjamin setiap saat agar masyarakat sebagai pemakai produk makanan tersebut dapat terhindar dari penyakit/gangguan kesehatan serta keracunan akibat makanan. Penjaja makanan yang berada di wilayah kerja puskesmas Margojadi kecamatan mesuji timur masih ada penjamah makanan tidak menggunakan celemek saat menjamah makanan, tempat bahan makanan jadi, tempat sampah masih keadaan terbuka dan penyimpanan peralatan.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui gambaran Hygiene dan sanitasi pengelolaan makanan di wilayah kerja puskesmas Margojadi kecamatan Mesuji Timur tahun 2022.

Jenis penelitian ini bersifat deskriptif, yaitu untuk mendapatkan gambaran evaluasi tentang sanitasi pengelolaan hygiene dan sanitasi makanan di wilayah kerja puskesmas Margojadi kecamatan Mesuji Timur tahun 2022. Objek penelitian ini terdiri dari penjamah makanan dan sarana penjaja di wilayah kerja puskesmas Margojadi kecamatan Mesuji Timur tahun 2022.

Hasil penelitian tentang penjamah makanan di Puskesmas Margojadi terdiri dari Kesehatan Penjamah makananan, Perilaku Penjamah makanan, dan juga Atribut penjamah makanan sedangkan untuk sarana penjaja terdiri dari air bersih, penyimpanan bahan makanan, penyimpanan peralatan sebagian kantin, dan juga tempat sampah yang masih belum memenuhi syarat. Untuk penjamah makanan sebaiknya menggunakan celemek saat menyajikan makanan, penjamah makanan juga harus memperhatikan penyimpanan bahan makanan dan juga peralatan memasak agar terhindar dari debu, serta adanya pemisahan kotak sampah organik dan juga anorganik di area kerja untuk menghindari pencemaran pada makanan.

Kata Kunci : Penyajian, Tempat penyimpanan, Makanan jajanan

Daftar Bacaan : 2019-2011

TANJUNG KARANG HEALTH POLYTECHNIC DEPARTMENT OF
ENVIRONMENTAL HEALTH BASIS OF APPLIED ENVIRONMENTAL
SANITATION PROGRAM

Skripsi, July 2022

Desti Ruwaini

EVALUATION OF SAND FOOD HYGIENE AND SANITATION
MANAGEMENT IN THE WORK AREA OF MARGOJADI PUSKESMAS,
MESUJI TIMUR DISTRICT, MESUJI REGENCY IN 2022

xvi + 55 pages +6 attachments

ABSTRACT

Food is a basic human need that is needed at all times and requires good and correct management so that it is beneficial to the body. There are food vendors in the working area of the Margojadi Public Health Center, Mesuji Timur sub-district, there are still food handlers who do not use aprons when handling food, places for ready-made food ingredients, trash cans are still open and storage of equipment.

The purpose of this study was to determine the description of Hygiene and sanitation in food management in the working area of the Margojadi Public Health Center, Mesuji Timur District in 2022.

This type of research is descriptive in nature, namely to get a description of the evaluation of sanitation, hygiene management and food sanitation in the working area of the Margojadi Public Health Center, Mesuji Timur District in 2022. The object of this research consists of food handlers and hawker facilities in the working area of the Margojadi Public Health Center, East Mesuji District in 2022.

The results of the study on food handlers at the Margojadi Health Center consisted of food handlers' health, food handler behavior, and also food handlers' attributes, while the hawker facilities consisted of clean water, food storage, equipment storage for some canteens, and trash bins that still did not meet the requirements. . Food handlers should use aprons when serving food, food handlers should also pay attention to the storage of food ingredients and cooking utensils to avoid dust, as well as the separation of organic and inorganic waste boxes in the work area to avoid contamination of food.

Keywords: Presentation, Storage, Snack food

Reading List : 2019-2011