

POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES TANJUNGPURUN  
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN

Laporan Tugas Akhir, Mei 2023

Sherli Rusdini Maylanda

Gambaran Hygiene Sanitasi Rumah Makan Bagindo di Kelurahan Way Halim Permai Kecamatan Way Halim Kota Bandar Lampung.

xvii + 46 halaman, 6 tabel, 2 gambar dan 13 lampiran.

**ABSTRAK**

Hygiene sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor resiko terjadinya kontaminasi makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui gambaran hygiene sanitasi Rumah Makan Bagindo di Kelurahan Way Halim Permai Kecamatan Way Halim Kota Bandar Lampung.

Jenis penelitian ini adalah deskriptif yaitu melihat gambaran kondisi hygiene sanitasi Rumah Makan Bagindo. Objek penelitian ini adalah pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, pengangkutan makanan, penyimpanan makanan jadi dan penyajian makanan pada Rumah Makan Bagindo dengan cara observasi.

Berdasarkan hasil penelitian, diperoleh aspek yang tidak memenuhi syarat yaitu pada penyajian makanan sesuai dengan Permenkes Nomor 2 Tahun 2023. Diharapkan pada pewadahan dan penjamah pangan jadi harus menggunakan alat yang bersih seperti peralatan makanan lebih diperhatikan pada saat pencucian peralatan makanan agar tidak terjadi kontaminasi pada makanan.

Kata kunci : Hygiene Sanitasi, Kontaminasi makanan, Rumah Makan

Daftar bacaan : (2016-2023)

HEALTH POLYTECHNIC OF MINISTRY OF HEALTH TANJUNGPUR  
DEPARTMENT OF ENVIRONMENTAL HEALTH  
Scientific Paper, May 2023

Sherli Rusdini Maylanda

Overview of Sanitary Hygiene of Bagindo Restaurant in Way Halim Permai Village,  
Way Halim District, Bandar Lampung City.

xvii + 46 pages, 6 table, 2 image and 13 appendix.

### **SUMMARY**

Restaurant as one of the settled food processing places with all the equipment and equipment used for the process of making, storing, serving food and drinks to the public, where people can come to buy food and drinks in that place. This study aims to determine the sanitary hygiene of Bagindo Restaurant.

This type of research is descriptive conducted in April 2023. The object of this research is the selection of foodstuffs, food storage, food processing, food transportation, finished food storage and food presentation at Bagindo Restaurant. The instrument used is a checklist sheet in accordance with Minister of Health Regulation Number 2 of 2023.

Based on the results of the study, an unqualified aspect was obtained, namely the presentation of food in accordance with Minister of Health Regulation Number 2 of 2023. It is expected that food containers and handlers must use clean tools such as food utensils to pay more attention when washing food utensils so that there is no contamination of food.

Keywords : Sanitary Hygiene, Food Contamination, Restaurant

Reading list : (2016-2023)