

**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES TANJUNGPURUN
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN**

Laporan Tugas Akhir, Juni 2023

NELYANA PUTRI

Gambaran Pengelolaan Makanan di Tempat Makan Jl. Ir. Sutami Desa Lematang
Tahun 2023

xvii + 101 Halaman + 5 Tabel + 2 Gambar + 5 Lampiran

RINGKASAN

Masalah kesehatan khususnya masalah hygiene dan sanitasi makanan merupakan masalah yang sangat kompleks dan sebenarnya bukan merupakan masalah yang baru. Menurut data Ditjen P2P, Kemenkes RI (2022) Tempat Pengelolaan Pangan di Lampung belum memenuhi syarat sesuai standar tahun 2021 dengan persentase 45,5%. Berdasarkan uji pendahuluan di Tempat Makan Jl. Ir. Sutami Desa Lematang Tahun 2023 penjamah saat menangani makanan tidak menggunakan pakaian kerja yang lengkap, menyimpan bahan makanan tidak sesuai jenisnya, meletakkan sisa-sisa bahan makanan disembarang tempat, tempat pencucian (*wastafel*) dalam keadaan kurang bersih, menyajikan makanan dan minuman dalam keadaan tidak ditutup dan tidak menggunakan wadah khusus mengangkut makanan.

Penelitian ini bersifat deskriptif, dengan tujuan utama untuk menggambarkan dan mengevaluasi pengelolaan makanan di Tempat Makan Jl. Ir. Sutami Desa Lematang Tahun 2023. Populasi penelitian ini 26 tempat makan, sampel penelitian sebanyak 10 tempat makan (dihitung menggunakan rumus slovin).

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pada pengolahan makanan 50% tidak memenuhi syarat, penyimpanan bahan makanan dan penyimpanan makanan jadi 30% tidak memenuhi syarat, pengangkutan makanan 80% tidak memenuhi syarat dan penyajian makanan 60% tidak memenuhi syarat. Perlu adanya penyuluhan dan binaan pada penjamah makanan dari dinas terkait tentang pengelolaan makanan yang baik dan benar.

Kata kunci : pengelolaan makanan, hygiene sanitasi, penjamah makanan
Daftar Pustaka : 20 (2010-2022)

**POLYTECHNIC OF HEALTH MINISTRY OF HEALTH TANJUNGPUR
MAJORING IN ENVIRONMENTAL HEALTH**

Final Project Report, June 2023

NELYANA PUTRI

Overview of Food Management in Eating Place on Jl. Ir. Sutami, Lematang Village in 2023

xvii + 101 Pages + 5 Tables + 2 Figures + 5 Appendices

ABSTRACT

Health problems, especially food hygiene and sanitation problems, are very complex problems and are actually not a new problem. According to data from the Directorate General of P2P, Ministry of Health of the Republic of Indonesia (2022) Food Management Places in Lampung have not meet the requirements according to the 2021 standard with a percentage of 45.5%. Based on preliminary tests at the Eating Place Jl. Ir. Sutami, Lematang Village in 2023, when handling food, the handler does not use complete work clothes, stores food ingredients not according to their type, puts the remains of food ingredients in any place, the washing place (sink) is not clean, serves food and drinks in an uncovered state and does not use special containers to transport food.

This research is descriptive, with the main objective to describe and evaluate food management in eating places on Jl. Ir. Sutami Lematang Village in 2023. The population of this study was 26 eating places, the research sample was 10 eating places (calculated using the slovin formula).

The results of this study indicate that food processing 50% does not meet the requirements, food storage and storage of finished food 30% does not meet the requirements, food transportation 80% does not meet the requirements and food serving 60% does not meet the requirements. There needs to be counseling and guidance to food handlers from related agencies about good and correct food management.

Keywords : food management, hygiene sanitation, food handlers

Bibliography : 20 (2010-2022)