

POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES TANJUNGGARANG
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
Laporan Tugas Akhir, 2025

Sandya Lisbet Febriani Br Sihombing/2213451094

Gambaran Hygiene dan Sanitasi di Warung Bakso Wong Deso
TanjungKarang Bandar Lampung Tahun 2025

xvi + 70 halaman, 7 tabel + 2 gambar dan 15 lampiran

RINGKASAN

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 dari penelitian ini untuk mengetahui “ kondisi fasilitas sanitasi dan penerapan enam prinsip hygiene makanan di Warung Bakso Wong Deso TanjungKarang Bandar Lampung”. Penelitian ini bersifat deskriptif yaitu observasi langsung ke lapangan. Objek dan penelitian ini adalah Warung Bakso Deso, data yang diperoleh melalui lembar checklist. Yang digunakan sebagai alat untuk melihat fasilitas sanitasi dan enam prinsip hygiene makanan di Warung Bakso Wong Deso.

Berdasarkan hasil penelitian, diperoleh aspek yang tidak memenuhi syarat yaitu pada penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, pengangkutan makanan, dan penyajian makanan, yang tidak sesuai dengan Permenkes Nomor 2 Tahun 2023. Dengan hal ini penulis menyarankan agar Warung Bakso Wong Deso menerapkan hygiene dan sanitasi makanan dengan baik lagi.

Kata Kunci : Hygiene Sanitasi, Warung, Makanan
Daftar Bacaan : (2019-2023)

**HEALTH POLYTECHNIC OF MINISTRY OF HEALTH
TANJUNGKARANG DEPARTEMENT OF ENVIROMENTAL HEALTH
Scientific Paper, 2025.**

Sandya Lisbet Febriani Br Sihombing/2213451094

**Description of Hygiene and Sanitation at Warung Bakso Wong Deso
TanjungKarang Bandar Lampung in 2025**

xvi + 70 pages, 7 tables + 2 pictures and 15 appendices

SUMMARY

Hygiene sanitation is an effort to control risk factors for food contamination, whether originating from food ingredients, people, places and equipment so that they are safe for consumption.

The aim of this research is to determine "the condition of sanitation facilities and the application of the six principles of food hygiene at Warung Bakso Wong Deso TanjungKarang Bandar Lampung". This research is descriptive in nature, namely direct observation in the field. The object of this research is Warung Bakso Deso, data obtained through a checklist sheet. Which is used as a tool to see sanitation facilities and the six principles of food hygiene at Warung Bakso Wong Deso.

Based on the research results, aspects that did not meet the requirements were obtained, namely food storage, food processing, food transportation and food serving, which were not in accordance with Minister of Health Regulation Number 2 of 2023. With this, the author suggests that Warung Bakso Wong Deso implement good food hygiene and sanitation again.

Keywords: Hygiene Sanitation, Stall, Food

Reading List: (2019-2023)