

ABSTRAK

Dania Putri Rahardia

GAMBARAN TINGKAT PENGETAHUAN, PERILAKU, DAN PENERAPAN KEAMANAN PANGAN BAGI PENJAMAH MAKANAN DI KATERING PJ SURABAYA

1x + 91 Halaman + 9 Tabel + 14 Lampiran

Keamanan pangan merupakan upaya untuk memastikan makanan bebas dari cemaran fisik, biologi, dan kimia serta mencegah penularan penyakit dan keracunan, serta bahaya lain yang mungkin timbul dari konsumsi makanan. Tujuan Penelitian ini adalah untuk mengetahui gambaran tingkat pengetahuan, perilaku, dan penerapan keamanan pangan bagi penjamah makanan di Katering PJ.

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif observasional untuk menggambarkan situasi secara objektif. Desain dalam penelitian ini menggunakan *cross-sectional* yang digunakan pada titik waktu tertentu sehingga tidak dilakukan intervensi lebih lanjut.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa responden yang memiliki tingkat pengetahuan cukup adalah sebanyak 4 orang (57,1%) sedangkan responden dengan pengetahuan terhadap keamanan pangan kurang adalah sebanyak 3 orang (42,9%). Responden yang memiliki perilaku terhadap keamanan pangan baik adalah sebanyak 7 orang (100,0%). Di katering ini, telah diterapkan keamanan pangan dengan skor baik (10). Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa tingkat pengetahuan responden dalam kategori cukup dan kurang sehingga perlu ditingkatkan lagi dengan cara melakukan pelatihan keamanan pangan yang baik dan benar. Diharapkan katering melakukan evaluasi berkala dan pembinaan lebih mendalam tentang isu-isu terbaru keamanan pangan yang ada di masyarakat dan memberikan pengawasan di setiap tahapan/proses dalam penyelenggaraan makanan institusi.

Kata kunci : keamanan pangan, pengetahuan, perilaku, penerapan, katering

Daftar bacaan : 35 jurnal (1974 – 2025)

ABSTRACT

Dania Putri Rahardia

OVERVIEW OF THE LEVEL OF KNOWLEDGE, BEHAVIOR, AND APPLICATION OF FOOD SAFETY FOR FOOD HANDLERS AT PJ SURABAYA CATERING

1x + 91 Pages + 9 Tables + 14 Appendices

Food safety is an effort to ensure that food is free from physical, biological, and chemical contamination and to prevent the transmission of disease and poisoning, as well as other hazards that may arise from food consumption. The purpose of this study was to determine the level of knowledge, behavior, and application of food safety among food handlers at PJ Catering.

This study employs a descriptive observational method to objectively describe the situation. The study design uses a cross-sectional approach at a specific point in time, thus no further interventions are conducted.

The results of the study show that 4 respondents (57.1%) had adequate knowledge, while 3 respondents (42.9%) had insufficient knowledge of food safety. All 7 respondents (100.0%) demonstrated good food safety behavior. Food safety measures have been implemented in this catering service with a good score (10). Based on the research results, it can be concluded that the respondents' knowledge levels are in the adequate and insufficient categories, so they need to be improved through proper and effective food safety training. It is hoped that the catering service will conduct regular evaluations and provide more in-depth guidance on the latest food safety issues in the community and oversee every stage/process in the preparation of institutional meals.

Keywords: food safety, knowledge, behavior, implementation, catering

Reading list : 35 journals (1974 – 2025)