

**EVALUASI PENERAPAN ENAM PRINSIP HYGIENE SANITASI
MAKANAN DI PONDOK PESANTREN BAITUL ULUM DESA
PUNTUKDORO KECAMATAN PLAOSAN KABUPATEN MAGETAN
TAHUN 2022**

Alda trisnandhini¹, Djoko Windu P. Irawan², Denok Indraswati³

Jurusan Sanitasi Poltekkes Kemenkes Surabaya

E-mail: aldatrisnandhini26@gmail.com

ABSTRAK

Hygiene sanitasi makanan merupakan suatu upaya untuk menjaga atau mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat menimbulkan gangguan kesehatan. Dalam pengelolaan makanan, ada enam prinsip hygiene sanitasi yang harus diperhatikan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui penerapan enam prinsip hygiene sanitasi makanan di Pondok Pesantren berdasarkan Permenkes 1096/MENKES/PER/VI/2011.

Jenis penelitian ini adalah diskriptif dengan tujuan untuk menggambarkan suatu keadaan secara objektif. Teknik pengumpulan data menggunakan lembar observasi, dokumentasi, pemeriksaan laboratorium. Hasil penelitian dianalisis menggunakan tabel dan dijabarkan secara diskriptif.

Hasil penelitian didapatkan bahwa Dari 6 prinsip hygiene sanitasi makanan ada 2 prinsip yang masuk dalam kategori tidak memenuhi syarat yaitu prinsip penyimpanan bahan makanan dan prinsip penyimpanan makanan jadi. Sedangkan 4 prinsip yang memenuhi syarat yakni prinsip pemilihan bahan makanan, prinsip pengolahan makanan, prinsip pengangkutan makanan, dan penyajian makanan. Disimpulkan bahwa penerapan enam prinsip hygiene sanitasi makanan di Pondok Pesantren Baitul Ulum termasuk kategori memenuhi syarat dengan presentase 88%. Dengan data penguat hasil uji kualitas makanan memenuhi syarat sesuai standar baku mutu yang telah ditetapkan.

Diharapkan dalam penyimpanan bahan makanan haruslah sesuai standar baku mutu agar terhindar dari pencemaran yang menyebabkan bahan makanan cepat rusak dan dalam penyimpanan makanan jadi sebaiknya disimpan dalam wadah tertutup agar tidak terkontaminasi oleh debu atau serangga.

Kata Kunci : *Hygiene, Sanitasi, Makanan, Pondok Pesantren*