

# ABSTRAK

Kementrian Kesehatan RI

Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya

Program Studi Sanitasi Program Diploma Tiga

Jurusan Kesehatan Lingkungan

Tugas Akhir, Mei 2022

Milannia Citra Rahmadhani

**ANALISIS PENERAPAN HYGIENE SANITASI MAKANAN PADA PROSES PENGOLAHAN SEBLAK DI MAOSPATI KABUPATEN MAGETAN TAHUN 2022**

XIII+99 Halaman + 8 tabel + 9 lampiran

Makanan merupakan hal yang tidak bisa lepas dari kehidupan manusia karena untuk mempertahankan hidup manusia membutuhkan makan. Banyak makanan yang dikonsumsi manusia mengandung bahaya bagi kesehatan, maka hygiene sanitasi makanan pada proses pengolahan merupakan suatu hal penting yang harus diperhatikan karena dengan hal tersebut makanan dapat terhindar dari perantara dalam penularan penyakit.

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan pendekatan observasi lapangan menggunakan lembar observasi berdasarkan Permenkes nomor 1098 tahun 2003. Subyek dari penelitian ini adalah proses pengolahan makanan yaitu peralatan pengolahan makanan, tempat pengolahan makanan, personal hygiene penjamah.

Hasil dari penelitian ini mengenai proses pengolahan makanan yaitu pada peralatan pengolahan makanan tidak memenuhi syarat dengan jumlah skor 180, tempat pengolahan makanan memenuhi syarat dengan jumlah skor 82, personal hygiene penjamah memenuhi syarat dengan jumlah skor 122, proses pengolahan makanan memenuhi syarat dengan jumlah skor 50. Kualitas fisik, kimia dan mikrobiologi makanan memenuhi syarat.

*Keyword* : Hygiene sanitasi makanan, proses pengolahan makanan