

## **ABSTRAK**

Kementerian Kesehatan RI  
Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya  
Jurusan Kesehatan Lingkungan  
Program Studi Sanitasi Program Diploma III

PUTRI NUR AROFAH, NIM : P27833219092

### **UJI KUALITAS TAHU DI DESA SURATMAJAN, KEC. MAOSPATI KABUPATEN MAGETAN DITINJAU DARI ASPEK FISIK, KIMIA DAN MIKROBIOLOGI TAHUN 2022**

Penerapan hygiene sanitasi pengolahan makanan adalah tindakan yang penting untuk diperhatikan agar tidak terjadi keracunan makanan atau penyakit yang disebabkan oleh makanan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui penerapan hygiene dan sanitasi pada proses pengolahan makanan berdasarkan Permenkes 1096/MENKES/PER/VI/2011. Setiap orang dan/atau badan hukum yang memproduksi, mengolah, serta mendistribusikan makanan dan minuman yang diperlakukan sebagai makanan dan minuman hasil teknologi rekayasa genetik yang diedarkan harus menjamin agar aman bagi manusia, hewan yang dimakan manusia, dan lingkungan

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan pendekatan cross-sectional yaitu mengumpulkan data menggunakan lembar observasi, dokumentasi, pemeriksaan laboratorium. Penelitian tersebut dilakukan di Desa Suratmajan, Kec. Maospati Kabupaten Magetan. Hasil penelitian dianalisis dengan menggunakan analisis tabel dan dijabarkan secara deskriptif.

Hasil dari observasi menunjukkan bahwa kualitas fisik tahu memenuhi syarat, bahwa tahu tidak mengandung formalin dan boraks, angka kuman pada tahu memenuhi syarat. Pada proses pengolahan makanan peralatan makanan tergolong baik, tempat pengolahan makanan cukup, penjamah makanan baik dan proses pengolahan makanan tergolong baik. Dari penelitian ini disimpulkan bahwa pengolahan tahu di Desa Suratmajan termasuk baik dibuktikan dengan kualitas makanan yang baik juga.

Daftar Bacaan : 20 jurnal dan buku (2021)

Kata Kunci : Hygiene, Sanitasi, Pengolahan Makanan, Tahu