

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES RIAU
PROGRAM STUDI D III GIZI**

TUGAS AKHIR, JUNI 2022

DINI BELIA JONA

**GAMBARAN *HYGIENE* DAN SANITASI PADA PEDAGANG MI AYAM
DI KELURAHAN PERHENTIAN MARPOYAN KOTA PEKANBARU**

(Xii + 59 halaman + 10 tabel + 4 lampiran)

INTISARI

Mi ayam adalah makanan yang banyak disukai. Mi ayam dari cara penyiapan sampai dengan penyajian rentan terhadap kemungkinan terjadinya cemaran bakteriologis. *Hygiene* dan sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor resiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari penjamah makanan, bahan makanan, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi. Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui gambaran *hygiene* dan sanitasi pada pedagang mi ayam yang berjualan di Kelurahan Perhentian Marpoyan, Kota Pekanbaru. Jenis penelitian ini yaitu deskriptif observasional yang dilakukan dengan mengobservasi *hygiene* dan sanitasi pada pedagang mi ayam. Teknik pengambilan sampel *purposive sampling* pada 6 pedagang mi ayam. Observasi menggunakan kuesioner kemudian dianalisis secara univariat. Hasil penelitian ini berdasarkan lokasi bangunan, pencahayaan dan penghawaan, air, fasilitas cuci tangan dan toilet, pembuangan sampah, ruang pengolahan makanan dan peralatan makan dan masak menunjukkan bahwa 3 pedagang memenuhi syarat dengan presentase $\geq 93\%$ dan 3 pedagang mi ayam yang tidak memenuhi syarat dengan presentase $< 93\%$ menurut PERMENKES No.1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang *hygiene* dan sanitasi jasaboga golongan A1 dengan skor keseluruhan 70.

Daftar Pustaka : 22 Referensi (2011 – 2021)

Kata kunci : *Hygiene*, Sanitasi dan Mi Ayam

MINISTRY OF HEALTH REPUBLIC OF INDONESIA
POLYTECHNIC OF HEALTH RIAU
NUTRITION DIPLOMA III STUDY PROGRAM

FINAL PROJECT, JUNE 2022

DINI BELIA JONA

**AN OVERVIEW OF HYGIENE AND SANITATION IN CHICKEN NOODLE
TRADERS IN THE PERHENTIAN MARPOYAN SUB-DISTRICT
PEKANBARU CITY**

(Xii + 59 pages + 10 tables + 4 apendices)

ABSTRACT

Chicken noodles are a favorite food. Chicken noodles from the method of preparation to presentation are susceptible to the possibility of bacteriological contamination. Hygiene and sanitation is an effort to control risk factors for contamination of food, both from food handlers, food ingredients, places and equipment so that they are safe for consumption. The purpose of this study was to determine the description of hygiene and sanitation in chicken noodle traders who sell in Perhentian Marpoyan Village, Pekanbaru City. This type of research is descriptive observational conducted by observing the hygiene and sanitation of chicken noodle traders. The sampling technique is purposive sampling on 6 chicken noodle traders. Observations using a questionnaire were then analyzed univariately. The results of this study based on the location of the building, lighting and air conditioning, water, hand washing facilities and toilets, garbage disposal, food processing rooms and eating and cooking utensils showed that 3 traders met the requirements with a percentage of 93% and 3 chicken noodle traders did not meet the requirements. with a percentage of <93% according to PERMENKES No. 1096/MENKES/PER/VI/2011 regarding hygiene and sanitation of class A1 catering services with an overall score of 70.

Bibliography : 22 references (2011 – 2021)

Keyword : Hygiene, Sanitation and Chicken Noodles