ABSTRAK

SAHKIA RAMELA STANGGI. Gambaran Personal *Hygiene* pada Penjamah Makanan di Eka Catering. Dibimbing oleh Hesti Atasasih, SP.MKM dan Dewi Rahayu, SP.MSi.

Keamanan makanan dipengaruhi oleh *hygiene* dan sanitasi. *Hygiene* dan sanitasi merupakan upaya dalam mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi. Prinsip higiene sanitasi makanan mulai dari pemilihan bahan makanan sampai dengan penyajian makanan. Tujuan penelitian ini Mengetahui gambaran *hygiene* sanitasi pada penyelenggaraan makanan di Eka Catering. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan metode *Total Sampling*. Sampel pada penelitian ini adalah 10 orang dari jumlah seluruh populasi yang dipilih. Metode yang digunakan dalam pengumpulan data yaitu melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi. Analisis data menggunakan Analisa deskriptif. Hasil analisa data disajikan dalam bentuk narasi deskriptif untuk melihat Gambaran Penerapan *Hygiene* Sanitasi pada Penyelenggaraan Makanan di Eka Catering. Hasil penelitian menunjukan bahwa Gambaran kesehatan dan gambaran perilaku penjamah makanan pada eka catering belum sesuai dan tidak memenuhi persyaratan Peraturan menteri kesehatan No. 1096/MENKES/PER/VI/2011. Saran untuk penelitian selanjutnya sebaiknya dilakukan uji laboratorium untuk melihat ada tidaknya pembawa kuman pathogen pada penjamah makanan.

Kata Kunci : *Hygiene* dan Sanitasi, Personal Hygiene, Penjamah makanan

ABSTRAC

SAHKIA RAMELA STANGGI. Personal Hygiene Overview of Food Handlers at Eka Catering. Supervised by Hesti Atasasih, SP.MKM and Dewi Rahayu, SP.MSi.

Food safety is influenced by hygiene and sanitation. Hygiene and sanitation is an effort to control risk factors for contamination of food, both originating from foodstuffs, people, places and equipment so that it is safe for consumption. The principle of food sanitation hygiene starts from the selection of food ingredients to the presentation of food. The purpose of this study is to know the description of sanitation hygiene in food service at Eka Catering. This study uses a qualitative descriptive method with the Total Sampling method. The sample in this study were 10 people from the total selected population. The method used in collecting data is through interviews, observation, and documentation. Data analysis using descriptive analysis. The results of data analysis are presented in the form of a descriptive narrative to see an overview of the implementation of sanitary hygiene in food service at Eka Catering. The results of the study show that the description of health and the description of the behavior of food handlers at eka catering are not appropriate and do not meet the requirements of Minister of Health Regulation No. 1096/MENKES/PER/VI/2011. Suggestions for further research should be carried out laboratory tests to see whether there are carriers of pathogenic germs in food handlers.

Keywords : Hygiene and Sanitation, Personal Hygiene, Food handlers