

## ABSTRAK

**Lany Mulyani Malango. 811408049.** 2012. *Aspek Hygiene dan Sanitasi Makanan pada Rumah Makan di Terminal 42 Andalas Kota Gorontalo.* Skripsi, Jurusan Kesehatan Masyarakat, Fakultas Ilmu – Ilmu Kesehatan dan Keolahragaan, Universitas Negeri Gorontalo. Dengan Pembimbing I dr. Zuhriana K Yusuf, M.Kes dan Lia Amalia, SKM, M.Kes sebagai Pembimbing II.

Penelitian ini adalah jenis penelitian deskriptif yang bertujuan untuk mengetahui gambaran aspek hygiene dan sanitasi makanan pada rumah makan di Terminal 42 Andalas Kota Gorontalo yang dinilai dari 3 variabel yaitu: (1) hygiene sanitasi makanan yang ditinjau dari sumber makanan, cara pemilihan bahan makanan, pengangkutan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, penyimpanan makanan masak, pengolahan makanan, serta cara penyajian makanan; (2) hygiene penjamah makanan; (3) Sanitasi peralatan yang ditinjau dari peralatan makan dan fasilitas sanitasi rumah makan. Pengambilan sampel dilakukan secara *Sampling jenuh* yakni sebanyak 11 rumah makan. Data hasil penelitian dianalisis secara deskriptif dengan merujuk pada Kepmenkes 1098 tahun 2003, yang kemudian disajikan dalam bentuk tabel distribusi frekuensi.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa untuk variabel hygiene sanitasi makanan seluruh rumah makan telah sesuai dengan Kepmenkes yang berlaku. Untuk variabel hygiene penjamah makanan terdapat 1 rumah makan (9,1%) yang tidak sesuai dengan ketentuan Kepmenkes yang berlaku. Sedangkan untuk variabel sanitasi peralatan yang ditinjau dari peralatan makan semua rumah makan sudah sesuai dengan Kepmenkes yang berlaku, sementara jika ditinjau dari fasilitas sanitasi rumah makan masih terdapat 2 rumah makan (18,2%) yang tidak sesuai dengan Ketentuan Kepmenkes 1098 tahun 2003. Dari hasil penelitian ini diharapkan instansi terkait dan pihak rumah makan untuk dapat bekerjasama dalam menyelenggarakan makanan yang baik bagi konsumen.

**Kata Kunci** : *Hygiene, Sanitasi, Makanan, Rumah Makan*

## ABSTRACT

**Lany Mulyani Malango. 811408049.** 2012. *Aspects of Food Hygiene and Sanitation in Restaurants at Terminal 42 Andalas Gorontalo City.* Skripsi, Department of Public Health, Faculty of Health Sciences and Sport, Gorontalo State University. Supervisor I, is dr. Zuhriana K Yusuf, M.Kes and supervisor II, is Lia Amalia, S.KM, M.Kes.

The study is a descriptive type of research to know the description of aspects of food hygiene and sanitation at the restaurant at Terminal 42 Andalas Gorontalo city is judged by three variables: (1) hygiene of food sanitation in terms of food sources, how the selection of food, transport food stuffs, food storage, cooking food storage, food processing, as well as the way of food presentation (2) the hygiene of food handlers, (3) sanitation of equipment in terms of eating utensils and restaurant sanitation facilities. Sampling was conducted in the saturated as many as 11 restaurants. Data were analyzed using descriptive research with reference to the 1098 *Kepmenkes* 2003, which is then presented in the form of a frequency distribution table.

The results of this study indicate that for the variable food hygiene sanitation through out the restaurant has been in accordance with applicable *Kepmenkes*. Hygiene for food handlers variables are 1 restaurant (9.1%) are not in accordance with the applicable provisions *Kepmenkes*. Where as for equipment sanitation variables in terms of eating all the restaurant equipment is in conformity with applicable *Kepmenkes*, as if viewed from the restaurant sanitation facilities there are 2 restaurants (18.2%) are 1 not in accordance with the provisions *Kepmenkes* 1098 2003. From the result of this skripsi, hope that the stakeholders and all the restaurant could be together to serve the best food for the dinners.

**Keywords : *Hygiene, Sanitation, Food, Eating***