

ABSTRAK

Nazilatul Rohmah, 2024. Penilaian Keamanan Pangan Menggunakan Metode Skor Keamanan Pangan Pada Usaha Katering Dapur Naraya di Kabupaten Lumajang. Program Studi Diploma 3 Gizi, Jurusan Gizi, Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang.

Pembimbing : I Komang Suwita, SST, MP

Pada tahun 2021 terdapat 25 kasus KLB Keracunan Pangan di Indonesia, yang menyumbang 30,9% dari seluruh krisis kesehatan negara. Kemudian tercatat 4.792 kasus keracunan pangan sepanjang periode 1 Januari hingga 16 Oktober 2023, sebesar 15% keracunan pangan diantaranya disebabkan oleh industri jasaboga. Penyebab utama terjadinya keracunan makanan disebabkan oleh kurangnya perhatian terhadap kebersihan individu dan lingkungan, serta kurangnya pengawasan terhadap produksi pangan. Oleh karena itu, usaha yang bergerak di bidang industri makanan memiliki kewajiban untuk mengikuti standar Skor Keamanan Pangan (SKP) yang meliputi komponen pemilihan dan penyimpanan bahan makanan (PPB), higiene pemasak (HGP), pengolahan bahan makanan (PBM), dan distribusi makanan (DMP). Metode penelitian ini dilakukan secara deskriptif observasional dengan menggunakan *desain cross sectional* dan cara pengambilan data dilakukan melalui pengamatan, observasi dan wawancara. Hasil penelitian menunjukkan Katering Dapur Naraya memiliki uji Skor Keamanan Pangan sebesar 0,95 atau 95% dan termasuk dalam kategori sedang, serta dapat diartikan bahwa seluruh produk makanan yang dihasilkan dari Katering Dapur Naraya merupakan produk yang aman untuk dikonsumsi.

Kata kunci : Keamanan pangan, Katering, Skor Keamanan Pangan