

ABSTRAK

Firjatulloh, Muhammad Bachtiar, 2024. *Analisis Prosedur Higiene Penjamah Makanan dan Sanitasi Peralatan Makanan Di Whitespoon Catering*, skripsi, Poltekkes Kemenkes Malang Prodi Sarjana Keselamatan dan Kesehatan Kerja. Pembimbing I : Ekowati Retnaningtyas, Pembimbing II : Diniyah Kholidah

Menurut Permenkes Nomor 2 Tahun 2023 menjelaskan bahwa setiap pengelola makanan atau jasa boga wajib mewujudkan Pangan, Sarana dan Bangunan, dan Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit yang memenuhi SBMKL dan Persyaratan Kesehatan. Menurut data aktual yang terjadi, pada tanggal 5 Februari 2024, sebanyak 150 siswa yang mengalami keracunan makanan berasal dari penyediaan catering makanan yang bekerja sama dengan SMA Taruna Nala Malang. Metode Penelitian dalam penelitian ini adalah Untuk menjelaskan tingkat kepatuhan penjamah makanan terhadap SOP hygiene, menjelaskan kondisi sanitasi peralatan makanan, menjelaskan tingkat pengetahuan penjamah makanan, mengetahui faktor-faktor yang mempengaruhi kepatuhan penjamah makanan terhadap SOP (prosedur) hygiene, dan mengetahui faktor-faktor yang mempengaruhi sanitasi peralatan makanan. Penelitian ini menggunakan metode penelitian kuantitatif deskriptif. Penelitian ini menggunakan teknik pengumpulan data menggunakan metode observasi, wawancara, dan kuisioner. Penelitian ini menggunakan analisis data statistik deskriptif yang berupa distribusi frekuensi, tendensi sentral, dan variabilitas. Penelitian ini menemukan hasil rata-rata tingkat kepatuhan hygiene penjamah makanan terhadap SOP sebesar 93%, rata-rata nilai penjamah makanan senilai 96, rata-rata pencapaian hygiene dan sanitasi makanan sebanyak 92%, dan identifikasi potensi bahaya dan penilaian risiko sedang adalah penjamah makanan tidak menggunakan APD yang sesuai dengan potensi bahaya yang ada di area dapur. Terdapat tingkat kepatuhan penjamah makanan terhadap SOP hygiene di whitespoon catering malang sebesar 93%, pengetahuan dan sikap penjamah makanan sebesar 96%, kondisi sanitasi peralatan makanan sebesar 86%, dan identifikasi potensi bahaya dan pengendalian risiko rata-rata sedang.

Kata Kunci : *Higiene Penjamah Makanan, Permenkes Nomor 2 Tahun 2023, Sanitasi Peralatan Makanan.*