

ABSTRAK

RIANDA HULLAILI 2023, Penerapan hygiene dan sanitasi dalam pembuatan tahu di Kabupaten Lombok Tengah Tahun 2023. Politeknik Pariwisata Lombok. Pembimbing: Herry Rachmat Widajaja, M.M.Par., CHE & Nurul Farikhatir Rizkiyah M.Pd.

Tujuan penelitian ini adalah untuk 1): Mengetahui bagaimana penerapan hygiene dalam pembuatan tahu; 2) Mengetahui bagaimana penerapan sanitasi dalam pembuatan tahu. Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu dengan metode deskriptif kualitatif yang didapatkan melalui data primer dan data sekunder dari hasil pengumpulan data yang dijabarkan dan deskripsikan secara detail menurut pemahaman penulis lalu membandingkan informasi tersebut dengan menggunakan triangulasi data yang diperoleh dari hasil observasi, wawancara dan dokumentasi. Hasil dari penelitian ini ialah Penerapan hygiene dan sanitasi dalam pembuatan tahu dari aspek: 1) hygiene diketahui bahwa sikap dan tindakan personal hygiene penjamah, peralatan, bahan dan penyajian masih tidak sesuai diantaranya penjamah masih banyak ditemukan tidak menjaga kebersihan tangan, kuku tidak dipotong pendek, tidak rutin membersihkan rambut, tidak ada tempat penyimpanan yang khusus untuk menyimpan peralatan, alat juga tidak dibersihkan dengan sabun, tidak menggunakan APD yang lengkap namun hygiene bahan sudah baik diantaranya menggunakan bahan baku yang aman tidak ada bahan tambahan berbahaya dan sudah terdaftar di departemen kesehatan. Sedangkan; 2) sanitasi yang mencakup lingkungan dan lokasi serta fasilitas pabrik masih kurang baik diantaranya terdapat lantai yang retak dan kurang bersih, tidak terdapat pintu dan ventilasi namun sanitasi lokasi sudah sesuai karena tidak berada di pemukiman yang kumuh serta bebas dari semak-semak. Dampak buruk dari sikap dan perilaku personal hygiene dapat menimbulkan resiko hingga berpengaruh terhadap kualitas makanan yang tidak aman dan sehat bagi konsumen. Peneliti menyarankan agar dapat meningkatkan bimbingan bagi pekerja penjamah makanan melalui penyuluhan, perbaikan dan penambahan fasilitas sanitasi, serta adanya peraturan khusus melalui penyelenggaraan makanan.

Kata kunci: Hygiene, Sanitasi, Tahu

ABSTRACT

RIANDA HULLAILI 2023, Implementation of hygiene and sanitation in making tofu at Central Lombok Tengah in 2023. Lombok Tourism Polytechnic. Advisor: Herry Rachmat Widajaja, M.M.Par., CHE & Nurul Farikhatir Rizkiyah M.Pd.

The purpose of this research is to 1): find out how to apply hygiene in making tofu; 2) Knowing how to apply sanitation in making tofu. The method used in this study is a qualitative descriptive method obtained through primary data and secondary data from the results of data collection which are described and described in detail according to the author's understanding and then compares this information using data triangulation obtained from observations, interviews and documentation. The results of this study are the application of hygiene and sanitation in making tofu from the aspects of: 1) hygiene, it is known that the attitudes and personal hygiene actions of handlers, equipment, materials and presentation are still not appropriate, including that handlers are still found not to maintain hand hygiene, nails are not cut short, do not routinely clean hair, there is no special storage area for storing equipment, tools are also not cleaned with soap, but for hygiene and do not use complete PPE but material hygiene is good including using safe raw materials there are no harmful additives and are registered in the health department. Meanwhile; 2) sanitation covering the environment and location as well as factory facilities is still not good, including cracked and unclean floors, no doors and ventilation but location sanitation is appropriate because it is not in a slum area and free from bushes. The negative impact of personal hygiene attitudes and behavior can pose a risk to the quality of food that is unsafe and healthy for consumers. Researchers suggest that it is possible to increase guidance for food handlers through counseling, repair and addition of sanitation facilities, as well as the existence of special regulations through the administration of food.

Keywords: *Hygiene, Sanitation, Tofu*