

Gambaran Penerapan Higiene Sanitasi Makanan Dan Kualitas Bakteriologis Pada Rumah Makan Padang X Di Depok Tahun 2026

Dolorosa, Grace Via

Deskripsi Lengkap: <https://lib.fkm.ui.ac.id/detail.jsp?id=139128&lokasi=lokal>

Abstrak

<div style="text-align: justify;">Rumah makan Padang merupakan salah satu tempat pengolahan pangan (TPP) yang banyak diminati masyarakat Depok, namun rentan terhadap risiko kontaminasi akibat karakteristik makanannya yang bersantan, berkuah, dan disajikan pada suhu ruang dalam jangka waktu lama. Penelitian ini bertujuan memperoleh gambaran penerapan higiene sanitasi makanan dan kualitas bakteriologis Escherichia coli pada Rumah Makan Padang X di Depok Tahun 2026. Penelitian bersifat deskriptif dengan metode observasi menggunakan formulir Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) Permenkes RI Nomor 17 Tahun 2024, wawancara kepada tiga penjamah makanan, serta pemeriksaan laboratorium terhadap 20 sampel yang meliputi usap tangan penjamah makanan, usap peralatan makanan, dan makanan siap saji berisiko tinggi menggunakan metode CFU mengacu pada SNI ISO 16649. Hasil observasi menunjukkan skor IKL sebesar 81 dari 100 (kategori memenuhi syarat). Namun, terdapat ketidaksesuaian pada aspek bangunan dan ventilasi, penyajian makanan tanpa penutup, pengendalian suhu pangan berkuah, pengendalian vektor, serta ketidaklengkapan penggunaan APD penjamah makanan. Tingkat pengetahuan penjamah makanan berada pada 75% dan perilaku higiene sanitasi sebesar 81,82%, dengan 66,67% penjamah belum pernah mengikuti pelatihan keamanan pangan. Hasil pemeriksaan laboratorium menunjukkan seluruh 20 sampel memenuhi baku mutu Permenkes RI Nomor 2 Tahun 2023, dengan kadar E. coli 0 CFU/25 cm² pada tangan penjamah dan seluruh peralatan makanan, serta 0 CFU/gram pada sampel daun singkong rebus, rendang, dan gulai ayam pada jam ke-0, ke-2, dan ke-4 setelah makanan dipajang di etalase. Hasil yang baik ini didukung oleh praktik cuci tangan konsisten, penggunaan bahan baku segar harian, proses pemasakan suhu tinggi, serta karakteristik antimikroba rempah masakan Padang. Meskipun demikian, peningkatan kepatuhan terhadap seluruh aspek higiene sanitasi tetap diperlukan untuk menjamin keamanan pangan secara berkelanjutan.</div><hr /><div style="text-align: justify;">Rumah makan Padang merupakan salah satu tempat pengolahan pangan (TPP) yang banyak diminati masyarakat Depok, namun rentan terhadap risiko kontaminasi akibat karakteristik makanannya yang bersantan, berkuah, dan disajikan pada suhu ruang dalam jangka waktu lama. Penelitian ini bertujuan memperoleh gambaran penerapan higiene sanitasi makanan dan kualitas bakteriologis Escherichia coli pada Rumah Makan Padang X di Depok Tahun 2026. Penelitian bersifat deskriptif dengan metode observasi menggunakan formulir Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) Permenkes RI Nomor 17 Tahun 2024, wawancara kepada tiga penjamah makanan, serta pemeriksaan laboratorium terhadap 20 sampel yang meliputi usap tangan penjamah makanan, usap peralatan makanan, dan makanan siap saji berisiko tinggi menggunakan metode CFU mengacu pada SNI ISO 16649. Hasil observasi menunjukkan skor IKL sebesar 81 dari 100 (kategori memenuhi syarat). Namun, terdapat ketidaksesuaian pada aspek bangunan dan ventilasi, penyajian makanan tanpa penutup, pengendalian suhu pangan berkuah, pengendalian vektor, serta ketidaklengkapan penggunaan APD penjamah makanan. Tingkat pengetahuan penjamah makanan berada pada 75% dan perilaku higiene sanitasi sebesar 81,82%, dengan 66,67% penjamah belum pernah mengikuti

pelatihan keamanan pangan. Hasil pemeriksaan laboratorium menunjukkan seluruh 20 sampel memenuhi baku mutu Permenkes RI Nomor 2 Tahun 2023, dengan kadar E. coli 0 CFU/25 cm²; pada tangan penjamah dan seluruh peralatan makanan, serta 0 CFU/gram pada sampel daun singkong rebus, rendang, dan gulai ayam pada jam ke-0, ke-2, dan ke-4 setelah makanan dipajang di etalase. Hasil yang baik ini didukung oleh praktik cuci tangan konsisten, penggunaan bahan baku segar harian, proses pemasakan suhu tinggi, serta karakteristik antimikroba rempah masakan Padang. Meskipun demikian, peningkatan kepatuhan terhadap seluruh aspek higiene sanitasi tetap diperlukan untuk menjamin keamanan pangan secara berkelanjutan.