

Kualitas makanan pada jasaboga (catering) di Kabupaten Bogor tahun 2008-2012 = Food quality catering in Bogor Regency period 2008-2012

Vita Permatha Sari, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20332206&lokasi=lokal>

Abstrak

Makanan yang dikonsumsi dapat memberikan dampak positif yaitu memenuhi kebutuhan dasar manusia dan memiliki nilai gizi bagi kesehatan. Adapun dampak negatifnya, makanan merupakan sumber penularan penyakit. Salah satu bahayanya adalah keracunan makanan, sebanyak 65% disebabkan oleh makanan jasaboga. Penelitian ini menggunakan metode analisis deskriptif yang bertujuan untuk mengetahui kualitas jasaboga yang berada di Kabupaten Bogor selama periode tahun 2008-2012. Sampel yang diambil adalah total populasi, yaitu 165 jasaboga. Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data sekunder yang berupa data hasil observasi dengan menggunakan check list dalam formulir JB2A yaitu uji kelayakan fisik untuk penyehatan makanan untuk pemeriksaan higiene sanitasi dan formulir JB 0 yang berhubungan dengan kualitas bakteriologis pada makanan matang yang dilakukan oleh staf dari Bidang P2PKL Dinas Kesehatan Kabupaten Bogor. Uji statistik yang digunakan dalam penelitian ini adalah uji chi-square. Variabel yang diteliti adalah tempat dan fasilitas sanitasi, higiene pekerja dan higiene sanitasi berdasarkan golongan. Secara keseluruhan, semua variabel sudah baik. Pada analisis berikutnya, tidak ada hubungan yang signifikan pada 11 aspek penilaian kecuali pada aspek penilaian higiene sanitasi jasaboga golongan A1 (nilai $p = 0,049$), higiene sanitasi jasaboga golongan A1 mempunyai hubungan yang signifikan dengan kualitas bakteriologis makanan. Jasaboga yang ada di Kabupaten Bogor lebih banyak masuk dalam kategori baik, dengan ini dapat disimpulkan, kualitas makanan jasaboga di Kabupaten Bogor sudah bagus.

<hr>Food can give a positive impact that meet basic human needs and has nutritional value for health. As for the negative impacts, food is a source of disease transmission. One is the danger of food poisoning, as many as 65% are caused by food jasaboga. This study used descriptive analysis aimed to determine the quality jasaboga located in Bogor during the period 2008-2012. Samples taken is the total population, ie 165 jasaboga. The data used in this study was secondary data form data observations using the check list in form JB2A for physical worthiness test in food sanitation for sanitation and hygiene inspection forms JB 0 associated with bacteriological quality of the cooked food which taken by the staff of the Field P2PKL District Health Office Bogor. The statistical test used in this study is the chi-square test. The variables studied were the place and facility sanitation, worker hygiene and sanitation hygiene based group. Overall, all the variables are good. In the subsequent analysis, there was no significant association in 11 aspects of assessment unless the assessment aspect of hygiene sanitation jasaboga group A1 ($p = 0.049$), hygiene sanitation jasaboga group A1 has a significant relationship with the bacteriological quality of the food. Jasaboga's in Bogor from all variables studied, many variables categorized in good category than unfavorable category more fit in either category, from this it can be concluded, that the food quality jasaboga in Bogor still good.