

**Penerapan teknis kebersihan sanitasi dan sanitasi makanan dalam memenuhi sertifikasi "X" jenis kebersihan katering jasaboga =
Technical implementation of sanitation and food sanitation in meeting the "X" certification of jasaboga catering hygiene**

Rifa Hilmi Akil, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20494955&lokasi=lokal>

Abstrak

Makanan sangat penting dalam kehidupan manusia, untuk memenuhi makanan dalam sehari-hari kualitas makanan yang harus diperhatikan. Jasaboga catering yang merupakan salah satu bisnis yang memproduksi makanan harus memastikan keamanan makanan, sehingga makanan tidak menimbulkan bahaya atau penyakit bagi mereka yang mengkonsumsinya. Penelitian ini berfokus pada praktik sanitasi teknis dan sanitasi makanan di Catering X jasaboga kelas 3A. Desain penelitian ini adalah studi kasus deskriptif dengan pengumpulan data primer. Studi ini mengacu pada persyaratan yang tercantum dalam Permenkes No. 1096 2011 tentang sanitasi jasaboga higiene. Data dikumpulkan dengan menggunakan metode observasi dengan daftar periksa, wawancara dengan kuesioner dan pengujian mikrobiologis peralatan makanan dan memasak / makan. Hasil penelitian ini menemukan bahwa Catering X adalah 67,5% dan pelaksanaan sanitasi makanan higienis hanya terjadi pada tahap pemilihan bahan makanan, transportasi makanan, dan penyajian makanan

<hr>

Food is very important in human life, to meet food in everyday food quality that must be considered. Jasaboga catering which is one of the businesses that produce food must ensure food safety, so that food does not cause danger or disease to those who consume it. This research focuses on the practice of technical sanitation and food sanitation at Catering X Jasaboga class 3A. The design of this research is a descriptive case study with primary data collection. This study refers to the requirements listed in Permenkes No. 1096 2011 regarding sanitation, hygiene services. Data were collected using observation methods with checklists, interviews with questionnaires and microbiological testing of food and cooking/eating equipment. The results of this study found that Catering X was 67.5% and the implementation of hygienic food sanitation only occurred at the stage of food selection, food transportation, and food serving.