

PENERAPAN PRINSIP HIGIENE SANITASI MAKANAN DAN *PERSONAL HYGIENE* WARUNG MAKAN *ONLINE FOOD DELIVERY* DI KELURAHAN SEKARAN KOTA SEMARANG

Arina Izzatul Ilmi¹, Adriyan Pramono¹, Muti'ah Mustaqimatusy Syahadah¹, Nurmasari Widyastuti¹, Choirun Nissa¹

ABSTRAK

Latar Belakang: Adanya pembatasan sosial saat pandemi Covid-19 menimbulkan penurunan jumlah konsumen yang makan di tempat, salah satunya pada warung makan. Hal tersebut menyebabkan meningkatnya warung makan yang melakukan penjualan menggunakan sistem *online food delivery*. Namun peningkatan tersebut justru membawa tantangan terhadap keamanan makanan.

Tujuan: Untuk mengetahui gambaran penerapan prinsip higiene sanitasi makanan dan *personal hygiene* pada warung makan *online food delivery* di Kelurahan Sekaran Kota Semarang.

Metode: Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Penelitian dilaksanakan pada tiga warung makan di Kelurahan Sekaran, Kecamatan Gunungpati, Kota Semarang. Informan sebanyak 10 orang yang terdiri dari pemilik dan seluruh penjamah makanan. Pengumpulan data dimulai pada bulan November 2022 hingga Januari 2023 menggunakan metode wawancara mendalam dan observasi dengan parameter berdasarkan Permenkes RI nomor 1096 tahun 2011 dan Permenkes RI nomor 14 tahun 2021. Tahapan analisis data yaitu melakukan reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Validasi atau pengecekan keabsahan data dilakukan dengan metode triangulasi teknik dan sumber.

Hasil: Prinsip higiene sanitasi makanan pada aspek penyimpanan, pengolahan, dan penyajian/pengemasan makanan di ketiga warung makan masih belum memenuhi syarat. Aspek yang telah memenuhi syarat hanya pemilihan/penerimaan bahan makanan. *Personal hygiene* berkaitan dengan kebersihan individu, cuci tangan, perilaku saat mengolah makanan, dan kelengkapan APD di ketiga warung makan juga masih belum memenuhi syarat. Aspek yang telah memenuhi syarat hanya kondisi kesehatan.

Simpulan: Penerapan prinsip higiene sanitasi makanan dan *personal hygiene* pada ketiga warung makan *online food delivery* sebagian besar belum memenuhi syarat.

Kata Kunci: Higiene sanitasi makanan, penjamah makanan, *personal hygiene*, warung makan

¹Program Studi Gizi, Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro, Semarang

APPLICATION OF FOOD HYGIENE AND SANITATION PRINCIPLES AND PERSONAL HYGIENE ONLINE FOOD DELIVERY FOOD STALLS IN SEKARAN, SEMARANG

Arina Izzatul Ilmi¹, Adriyan Pramono¹, Muti'ah Mustaqimatusy Syahadah¹, Nurmasari Widyastuti¹, Choirun Nissa¹

ABSTRACT

Background: During the Covid-19 pandemic, the social restrictions caused a decrease in the number of dine-in consumers, one of which was at food stalls. This has led to an increase in food stalls using the online food delivery system. However, this increase actually brings challenges to food safety.

Objective: The purpose of this study was to identify the application of food hygiene and sanitation principles and personal hygiene at online food delivery food stalls in the Sekaran, Semarang city.

Methods: This research is a descriptive study with a qualitative approach. The research was conducted at three food stalls in Sekaran, Gunungpati, Semarang. The informants in this study were 10 people consisting of owners and all food handlers. Data collection began in November 2022 until January 2023 using in-depth interviews and observation methods with parameters based on Permenkes RI No. 1096 of 2011 and Permenkes RI No. 14 of 2021. The stages of data analysis are data reduction, data presentation, and conclusion. Data validation was carried out using the technique and source triangulation method.

Results: The aspects of food hygiene and sanitation principles regarding food storage, food processing, and serving/packaging still have not met the requirements. The only aspect that have met the requirements is selection/reception of food ingredients. Personal hygiene regarding individual hygiene, hand washing, behavior when processing food, and personal protective equipment also still have not met the requirements. The only aspect that have met the requirements is health condition.

Conclusion: The application of food hygiene and sanitation principles and personal hygiene at three online food delivery food stalls mostly has not met the requirements.

Keyword: Food hygiene and sanitation, food handlers, personal hygiene, food stalls.

¹Nutrition Science Department, Medical Faculty of Diponegoro University, Semarang