

**KUALITAS HIGIENE SANITASI RUMAH MAKAN DI WILAYAH KAMPUS UNIVERSITAS
DIPONEGORO, SEMARANG SEBAGAI KESIAPAN SERTIFIKASI LAIK HIGIENE
SANITASI (SLHS)**

**NATHANIA VITA ANGGIA PAKPAHAN-25000120140289
2024-SKRIPSI**

Tembalang, salah satu kelurahan di Kota Semarang, yang menjadi kawasan mayoritas mahasiswa Undip memiliki berbagai usaha olahan pangan. Namun, menurut data tempat pengelolaan pangan (TPP) yang dikeluarkan Dinas Kesehatan Kota Semarang, jumlah rumah makan yang terletak di wilayah kampus Undip Kelurahan Tembalang bahkan tidak mencapai 1% tersertifikasi hygiene sanitasi. Penting sekali peran hygiene dan sanitasi makanan di wilayah ini dalam rangka menjamin makanan seluruh mahasiswa. Tujuan penelitian ini adalah menggambarkan penerapan hygiene sanitasi pengelolaan pangan pada rumah makan di wilayah kampus Universitas Diponegoro, Kelurahan Tembalang. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif observasional dengan pendekatan *cross-sectional*. Populasi penelitian ini adalah 94 rumah makan golongan A1, dimana rumah makan menyatu dengan rumah/tempat tinggal dan menggunakan dapur rumah tangga dengan fasilitas permanen atau semi permanen. Sampel penelitian ini adalah 48 rumah makan (termasuk warung makan, warung tegal dan rumah makan padang rumahan) di wilayah Kelurahan Tembalang yang dipilih menggunakan teknik *purposive sampling*. Pengumpulan data menggunakan lembar observasi dan kuesioner. Hasil penelitian menunjukkan rumah makan pada wilayah kampus Universitas Diponegoro tidak memenuhi syarat sebesar 29% pada kondisi lokasi dan bangunan, 98% pada kualitas fasilitas sanitasi, 42% pada kualitas bahan pangan dan 8% pada kondisi praktik penjamah pangan. Kesimpulan dari penelitian ini adalah hygiene sanitasi pengelolaan pangan pada rumah makan wilayah kampus Undip, Kelurahan Tembalang belum sepenuhnya memenuhi syarat yang ditetapkan pada Permenkes RI No. 14 tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha Dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan. Oleh karena itu, pihak pelaku usaha perlu meningkatkan sarana dan prasarana yang mendukung peningkatan kualitas hygiene sanitasi pengelolaan pangan pada rumah makan, bekerjasama dengan pihak sanitarian untuk rutin mengadakan penyuluhan terkait hygiene sanitasi pada pelaku usaha dan penjamah makanan tiap tahunnya.

Kata Kunci : Higiene, Sanitasi, Rumah Makan, Sertifikat Laik Higiene Sanitasi