ABSTRACT

The hygiene of restaurant sanitation is an attempt to control the factors of food, people, places and equipment that may lead to illness or health problems. Food safety is a matter that must be considered because it can affect health, both for children and adults. This study aims to develop new criteria drawn from two official regulations: PerMenKes No 1098 Year 2003 and US Food Code Year 2013 and testing on the canteen of the Faculty of Psychology and Cultural Arts (FPSB). The method used by Overlay method or merging of two rules. The combined regulations are PerMenKes No 1098 of 2003 and Food Code US 2013 for the preparation of new hygiene criteria for canteen sanitation. Based on the result of the analysis, there are 6 new parameters in Building, Sanitation, Food Storage, and Equipment. The results of the assessment at the location of the FPSB canteen were found that the eligible canteen hygiene and sanitation included 72% building, sanitation facilities 68%, space division 72%, foodstuff and finished food 100%, the storage food93%, food presentation 100%, Equipment 72%. So it is known that hygiene and sanitation canteen that have not met the requirements exist Food processing 60%.

ABSTRAK

Higiene sanitasi rumah makan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan. Keamanan pangan merupakan suatu hal yang harus diperhatikan karena dapat berdampak pada kesehatan, baik bagi anak-anak maupun orang dewasa. Penelitian ini bertujuan untuk menyusun kriteria baru yang diambil dari dua peraturan resmi yaitu PerMenKes No 1098 Tahun 2003 dan Food Code US Tahun 2013 dan pengujian pada kantin Fakultas Psikologi dan Seni Budaya (FPSB). Metode yang digunakan adalah *Overlay* atau penggabungan dua peraturan. Peraturan yang digabungkan yaitu PerMenKes No 1098 Tahun 2003 dan *Food Code US* 2013 untuk penyusunan kriteria baru higiene sanitasi kantin. Berdasarkan hasil analisa yang dilakukan menunjukan kriteria baru terjadi penambahan 6 parameter pada aspek Bangunan, Fasilitas Sanitasi, Tempat Penyimpanan Makanan, dan Peralatan. Hasil penilaian pada lokasi kantin FPSB didapat bahwa higiene dan sanitasi kantin yang sudah memenuhi syarat meliputi bangunan sebesar 72%, fasilitas sanitasi 68%, pembagian ruang 72%, bahan makanan dan makanan jadi sebesar 100%, tempat penyimpanan makanan 93%, penyajian makanan sebesar 100%, Peralatan sebesar 72%. Sehingga diketahui bahwa higiene dan sanitasi kantin yang belum memenuhi persyaratan ada Pengolahan makanan sebesar 60 %.