

ABSTRAK

Dwi Safira, 2024. Analisis Penerapan Higiene Sanitasi Berdasarkan Skor Keamanan Pangan (SKP) Guna Menunjang Mutu Makanan di Sonokembang Catering Malang. Program Studi Diploma 3 Gizi, Jurusan Gizi, Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang.

Pembimbing : I Komang Suwita, SST, MP

Berdasarkan laporan tahunan 2019 pusat data dan informasi obat dan makanan, penyebab keracunan karena makanan yang terjadi di Indonesia tahun 2019, pada makanan olahan jasa boga yaitu sebanyak 97 kasus. Keracunan makanan yang termasuk dalam kasus Kejadian Luar Biasa (KLB) di Indonesia tahun 2017 dilaporkan bahwa KLB keracunan makan masih banyak terjadi di pulau jawa, dengan Jawa Barat sebanyak 25 kasus, Jawa Tengah 17 kasus dan Jawa Timur 14 kasus. Penyebabnya yakni kurang adanya perhatian dalam pencegahan terjadinya kontaminasi bakteri dan mikroorganisme yang disebabkan oleh beberapa faktor seperti bahan makanan, orang penjamah makan, dan tempat atau lingkungan yaitu dengan higiene sanitasi yang baik. Oleh karena itu pelayanan makanan komersial seperti katering sudah seharusnya mengikuti standar Skor Keamanan Pangan (SKP) yang meliputi beberapa komponen diantaranya Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB), Higiene Pemasak (HGP), Pengolahan Bahan Makanan (PBM), dan Distribusi Makanan (DMP). Penelitian ini menggunakan metode deskriptif observasional dengan cara pengambilan data dilakukan melalui observasi dan wawancara. Hasil penelitian menunjukkan nilai skor keamanan pangan pada Sonokembang Catering yaitu sebesar 98%. Berdasarkan nilai skor keamanan pangan tersebut, maka keamanan pangan pada jasad boga tersebut dapat dikategorikan sebagai keamanan pangan baik serta produk aman dikonsumsi.

Kata kunci : Keamanan pangan, Katering, Skor Keamanan Pangan