

ABSTRAK

Hygiene dan sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan. Penelitian ini bertujuan untuk Adapun tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui penerapan hygiene dan sanitasi pada rumah makan yang ada di Kecamatan Ajibata dan mengetahui faktor pendukung yang dapat di terapkan oleh pengelola rumah makan agar hygiene dan sanitasi rumah makan yang ada lebih baik lagi. Data pada penelitian ini dikumpulkan dengan menggunakan metode observasi, wawancara, penyebaran kuesioner dan dokumentasi. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif yang lebih terfokus pada upaya penguraian dan penyimpulan yang bersifat holistik dengan rangkaian data/ fakta dan generalisasi yang ada di lapangan sesuai dengan fokus masalah penelitian. Hasil penelitian menunjukkan masih belum pahamiya pengelola rumah makan di Kecamatan Ajibata untuk menerapkan prinsip hygiene dan sanitasi dalam pengelolaan rumah makan sehingga masih ada beberapa rumah makan yang kurang bersih dalam pelayanannya.

Kata kunci : pemahaman, hygiene, sanitasi