UNIVERSITAS
GADJAH MADA

Studi Keamanan Pangan Food Court Gelanggang Mahasiswa Universitas Gadjah Mada
MOKHAMAD ALI ZAENAL ABIDIN, A. Fahmi Arif Tsani, S.Gz, M.Sc, Dietisien ; Dra. Yayi Suryo Prabandari, M.Si, Ph
Universitas Gadjah Mada, 2017 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

INTISARI

Studi Keamanan Pangan *Food Court* Gelanggang Mahasiswa Universitas Gadjah Mada

M. Ali Zaenal A.[1], A. Fahmi Arif Tsani[2], Yayi Suryo Prabandari[3]

Latar Belakang: Jaminan dan informasi keamanan pangan diperlukan untuk memberikan gambaran kondisi keamanan pangan dan melindungi konsumen dari pangan yang tidak aman. *Food Court* Gelanggang Mahasiswa Universitas Gadjah Mada (UGM) merupakan salah satu kantin di UGM yang belum memiliki jaminan dan informasi keamanan pangan.

Tujuan: Mengetahui kondisi keamanan pangan di *Food Court* Gelanggang Mahasiswa UGM.

Metode Penelitian: Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif dengan rancangan studi kasus yang mengkaji kondisi keamanan pangan di *Food Court* Gelanggang Mahasiswa UGM. Informan penelitian adalah penjamah makanan di *Food Court* Gelanggang Mahasiswa UGM. Analisis data dilakukan secara deskriptif dalam bentuk narasi.

Hasil: Informan mengungkapkan bahwa bahan makanan yang dipilih adalah yang berkualitas baik. Bahan makanan yang tidak habis akan disimpan di kulkas, *freezer, tupperware*, *box,* atau gerobag selama 2-4 hari. Bahan makanan yang sudah dicuci dengan air mengalir dan dipotong kemudian dimasak menggunakan wajan atau panci yang terbuat dari aluminium dan sudah dicuci. Ukuran dapur dirasa terlalu sempit dan kurang sirkulasi udara. Sampah dan limbah dikelola secara terkoordinasi. Sebagian besar makanan matang langsung disajikan pada konsumen dalam 1 nampan tanpa menggunakan penutup. Informan mengungkapkan bahwa belum ada aturan penerapan higiene personal penjamah makanan.

Kesimpulan: Kondisi keamanan pangan di *Food Court* Gelanggang Mahasiswa UGM tergolong rawan untuk dikonsumsi.

KATA KUNCI: keamanan pangan, penjamah makanan, hygiene personal

[1]Mahasiswa Gizi Kesehatan FK UGM

[2]Program Studi Gizi Kesehatan FK UGM

[3]Departemen Ilmu Perilaku, Kesehatan Lingkungan, dan Kedokteran Sosial FK UGM

UNIVERSITAS
GADJAH MADA

Studi Keamanan Pangan Food Court Gelanggang Mahasiswa Universitas Gadjah Mada
MOKHAMAD ALI ZAENAL ABIDIN, A. Fahmi Arif Tsani, S.Gz, M.Sc, Dietisien ; Dra. Yayi Suryo Prabandari, M.Si, Ph
Universitas Gadjah Mada, 2017 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

ABSTRACT

The Food Safety Study of Universitas Gadjah Mada's Student Hall Food Court

M. Ali Zaenal A.[1], A. Fahmi Arif Tsani[2], Yayi Suryo Prabandari[3]

Background: The existence of food safety assurance and information is needed to provide an overview of food safety condition and also to protect the consumer from unhealthy food. Universitas Gadjah Mada's (UGM) Student Hall Food Court is one of the canteens around UGM which have not possess any food assurance and information yet.

Objective: To provide understanding of food safety condition at UGM's Student Hall Food Court.

Methods: This study use a qualitative research method with case study plan that focus on the study of food safety condition at UGM's Student Hall Food Court. The research informants were the food handler at UGM's Student Hall Food Court. The data analysis was done descriptively in narrative form.

Result: The informants revealed that the food ingredients were chosen from good quality product. The leftover food will be stored within the refrigerator, freezer, tupperware, box or food stall for two-four days. The food ingredients that have been washed in running water, then being cooked using an aluminum frying pan or pot. The kitchen's size is too narrow and it has bad air circulation system. The garbage and waste were managed in a good manner. Most of the cooked food were stored in tray directly without a cover. Informants revealed that there are no written rules that concern on the personal hygiene of the food handler.

Conclusion: The food safety condition at UGM's Student Hall Food Court are classified as a vulnerable to consumed.

KEYWORD: food safety, food handlers, personal hygiene

[1]Student of Health Nutrition Undergraduate Program, Faculty of Medicine, UGM
[2]Department of Health Nutrition, Faculty of Medicine, UGM
[3]Department of Behavioral Sciences, Environmental Health, and Social Medicine, Faculty of Medicine, UGM