

**FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS SILIWANGI
TASIKMALAYA
PEMINATAN KESEHATAN LINGKUNGAN
2024**

ABSTRAK

SITI BARKAH

**FAKTOR-FAKTOR YANG BERHUBUNGAN DENGAN PENERAPAN
HIGIENE SANITASI PADA TPP INDUSTRI TAHU KEDELAI DI
KECAMATAN KUNINGAN KABUPATEN KUNINGAN**

Higiene adalah seluruh kondisi dan tindakan yang diperlukan untuk menjamin keamanan dan kelayakan pangan pada seluruh tahapan rantai pangan. Sedangkan sanitasi pangan ialah suatu upaya pencegahan terhadap kemungkinan bertambah dan berkembang biaknya jasad renik pembusuk dan patogen dalam bahan pangan, peralatan dan bangunan. Berdasarkan Permenkes RI no 14 Tahun 2021 upaya higiene sanitasi harus diterapkan di Tempat Pengelolaan Pangan (TPP). TPP Tertentu adalah TPP yang produknya memiliki umur simpan satu sampai kurang dari tujuh hari pada suhu ruang, dan Industri Tahu Kedelai termasuk ke dalam TPP Tertentu. Di Kabupaten Kuningan persentase TPP yang memenuhi syarat sesuai standar pada kategori TPP Tertentu adalah 69,93%. Jumlah Industri Tahu Kedelai terbanyak di Kecamatan Kuningan yaitu sebanyak 33 Industri Tahu. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis faktor-faktor yang berhubungan dengan penerapan higiene sanitasi pada TPP industri tahu kedelai di Kecamatan Kuningan Kabupaten Kuningan. Rancangan penelitian ini *cross sectional*. Sampel dalam penelitian ini yaitu 33 pemilik/pengelola/penanggungjawab TPP industri tahu kedelai. Teknik *sampling* yang digunakan yaitu *sampling* jenuh. Pengambilan data diperoleh menggunakan data primer dengan instrument kuesioner dan lembar observasi. Hasil analisis diperoleh faktor yang berhubungan dengan penerapan higiene sanitasi yaitu pengetahuan (p value = 0,003, OR = 13,750), sikap (p value = 0,006, OR = 13), ketersediaan fasilitas higiene sanitasi (p value = 0,013, OR = 9,6) dan riwayat pelatihan (p value = 0,004, OR = 13,333). Sebaiknya pemilik/pengelola/penanggungjawab di TPP industri tahu kedelai agar selalu aktif dalam mencari informasi terkait higiene sanitasi di TPP industri tahu agar pengetahuan meningkat. Salah satunya dengan ikut pelatihan terkait higiene sanitasi yang dilakukan oleh Dinas Kesehatan.

Kata Kunci : Industri Tahu Kedelai, Higiene Sanitasi
Kepustakaan : 50 (2008-2024)