

ABSTRAK

Hygiene merupakan usaha perseorangan untuk mencegah terjadinya penyakit di lingkungannya berada atau suatu upaya menjaga kesehatan makanan untuk mencegah terjadinya penyakit. Sanitasi merupakan proses individu untuk menjaga kebersihan lingkungannya dari penyakit dengan cara membersihkan seluruh area dan alat-alat yang digunakan. Pengolahan makan harus disertai dengan *hygiene* dan sanitasi yang memberikan rasa aman ketika mengkonsumsi sebuah makanan. Penelitian ini bertujuan mengetahui penerapan *hygiene* dan sanitasi pada pengolahan makanan di kelas XI jurusan kuliner di SMK PGRI 3 Badung pada tahun 2025 dengan menggunakan metode kualitatif. Pendekatan dilakukan dengan observasi dan wawancara untuk mendapatkan hasil penelitian. Hasil penelitian didapatkan bahwa penerapan *hygiene* dan sanitasi sudah mulai diterapkan baik dari segi alat pelindung diri, perlengkapan yang ada dan bahkan bahan makanan yang digunakan hanya sekali pakai. Hanya saja peralatan yang dipergunakan belum sesuai dengan standar laboratorium *kitchen*. Sehingga memungkinkan terjadinya kecelakaan kerja. Proses pengolahan makanan juga harus diperhatikan karena tempat mencuci makanan dan perlengkapan menjadi satu. Sedangkan makanan yang disajikan akan diperjualbelikan di lingkungan sekolah, berdasarkan penelitian dapat disimpulkan bahwa masih perlu ditingkatkan penerapan *hygiene* dan sanitasi di lingkungan SMK PGRI 3 Badung khususnya kelas XI dan penerapan penggunaan *pest control* juga harus dilakukan.

Kata Kunci: Penerapan, Hygiene, Sanitasi, Pengolahan makanan

ABSTRACT

Hygiene is an individual effort to prevent disease in their environment or an attempt to maintain food health to prevent illness. Sanitation is an individual process of maintaining environmental cleanliness from disease by cleaning all areas and equipment used. Food processing must be accompanied by hygiene and sanitation that provide a sense of safety when consuming a meal. This research aims to determine how hygiene and sanitation are applied in food processing by class XI culinary students at SMK PGRI 3 Badung in 2025, using a qualitative method. The approach was conducted through observation and interviews to obtain research results. The research findings indicated that hygiene and sanitation practices are already being implemented, including the use of personal protective equipment, available supplies, and even single-use food ingredients. It's just that the equipment used doesn't meet the standards for a kitchen laboratory. This makes it possible for workplace accidents to occur. The food processing procedures must also be taken into account, as the area designated for washing food and utensils is shared. Meanwhile, the food served will be sold within the school environment. Based on research, it can be concluded that there is still a need to improve the implementation of hygiene and sanitation within SMK PGRI 3 Badung, especially in class XI, and the use of pest control must also be implemented.

Keywords: Application, hygiene, sanitation, food processing