

**EVALUASI PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* (GMP)
DAN IDENTIFIKASI CEMARAN BAKTERI *Salmonella sp.*
PADA JAJANAN SIOMAY DI LINGKUNGAN SEKOLAH
KELURAHAN DUKUH JAKARTA TIMUR**

Farah Meviana Resti¹, Armita Athennia¹

Program Studi S1 Gizi, Fakultas Kesehatan, Universitas MH. Thamrin

Jl. Raya Pondok Gede No. 23-25 Jakarta Timur 13550

Email: farahmeviana@gmail.com

ABSTRAK

Siomay merupakan salah satu jajanan yang biasa dijual di lingkungan sekolah yang terbuat dari tepung terigu, tepung sagu, daging ikan sebagai bahan utamanya serta bumbu penyedap kemudian dimasak dengan pengukusan. Jika persiapan serta pengolahannya tidak memenuhi syarat yaitu *hygiene* penjamah kurang baik dan kurangnya sanitasi dapat memicu cemaran bakteri. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui evaluasi penerapan GMP dan cemaran bakteri *Salmonella sp.* pada jajanan siomay di lingkungan sekolah Kelurahan Dukuh Jakarta Timur. Penelitian ini bersifat kuantitatif dengan desain penelitian observasional analitik. Sampel dalam penelitian ini adalah jajanan siomay yang berjualan di lingkungan sekolah Kelurahan Dukuh Jakarta Timur. Evaluasi penerapan GMP menggunakan standar Permenkes RI No. 14 Tahun 2021, sedangkan batas maksimum *Salmonella sp.* pada jajanan siomay mengacu dari Buku Pedoman Kriteria Cemaran pada Pangan Siap Saji dan Pangan Industri Rumah Tangga oleh BPOM tahun 2012. Hasil penenilitan menunjukkan bahwa dua pedagang jajanan siomay tidak memenuhi persyaratan dengan nilai 77,1 pada pedagang 1 dan 76,1 pada pedagang 3 dengan nilai minimal yaitu 80. Hasil pengujian cemaran bakteri *Salmonella sp.* pada enam sampel siomay menunjukkan hasil negatif/25 g yang artinya sesuai dengan persyaratan. Bagi pedagang, diharapkan adanya perbaikan mengenai perilaku *hygiene* sanitasi, mencuci tangan secara berkala atau menyediakan *hand sanitizer*, fasilitas pencucian peralatan dengan memodifikasi ember/galon sehingga air dapat mengalir, dan menyediakan tempat sampah tertutup.

Kata kunci: siomay, *good manufacturing practices*, *Salmonella sp.*

**EVALUATION OF GOOD MANUFACTURING PRACTICES (GMP)
IMPLEMENTATION AND IDENTIFICATION OF *Salmonella* sp.
BACTERIAL CONTAMINATION IN SIOMAY SNACK AT THE SCHOOLS
ENVIRONMENT IN DUKUH VILLAGE EAST JAKARTA**

Farah Meviana Resti¹, Armita Athennia¹

Nutrition Study Program, Faculty of Health, MH. Thamrin University

Jl. Raya Pondok Gede No. 23-25 East Jakarta 13550

Email: farahmeviana@gmail.com

ABSTRACT

*Siomay is one of the snacks commonly sold in the school environment which is made from wheat flour, sago flour, fish meat as the main ingredient and seasonings then cooked by steaming. If the preparation and processing do not meet the requirements, namely the hygiene of the handler is not good and the lack of sanitation can trigger bacterial contamination. This study aims to determine the evaluation of GMP implementation and bacterial contamination of *Salmonella* sp. in siomay snacks in the Dukuh Village school environment, East Jakarta. This research is quantitative in nature with an analytic observational research design. The samples in this study were siomay snacks selling in the school environment of Dukuh Village, East Jakarta. Evaluation of GMP implementation uses the standards of Permenkes RI No. 14 of 2021, while the maximum limit of *Salmonella* sp. in siomay snacks refers to the Guidebook for Criteria for Contamination in Ready-to-eat Food and Home Industry Food by BPOM in 2012. The results showed that two vendors of siomay snacks did not meet the requirements with a score of 77.1 for vendor 1 and 76.1 for vendor 3 with a minimum score of 80. The results of the *Salmonella* sp. bacterial contamination test on six samples of siomay showed negative results/25 g, which means it is in accordance with the requirements. For traders, it is hoped that there will be improvements regarding sanitary hygiene behavior, washing hands regularly or providing hand sanitizers, equipment washing facilities by modifying the equipment.*

Keywords: *siomay, good manufacturing practices, *Salmonella* sp.*