

ABSTRAK

Kementerian Kesehatan RI
Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya
Program Studi Sanitasi Program D-III Jurusan Kesehatan Lingkungan
Karya Tulis Ilmiah, Juni 2021

Hesti Wahyuni

PENERAPAN PRINSIP-PRINSIP HIGIENE SANITASI MAKANAN DI
INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT UMUM RIZKY AMALIA SRAGEN
PADA TAHUN 2021

ix + 66 halaman + 30 tabel + 26 Lampiran

Higiene sanitasi makanan adalah suatu cara pengendalian faktor makanan, orang, tempat, serta peralatan yang digunakan, yang kemungkinan dapat mengakibatkan penyakit atau gangguan kesehatan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui penerapan prinsip-prinsip higiene sanitasi makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Rizky Amalia Sragen.

Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian deskriptif dengan tujuan untuk membuat gambaran atau menganalisis mengenai suatu keadaan secara objektif. Desain penelitian yang digunakan adalah cross sectional, yaitu pengumpulan data dalam penelitian yang mengukur variabel bebas dan variabel terikat dalam satu waktu. Pengumpulan data dilakukan dengan observasi, wawancara, pengambilan sampel makanan, uji kualitas makanan, dan pemeriksaan lingkungan kerja fisik.

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan penerapan prinsip-prinsip higiene sanitasi makanan termasuk kategori Baik dengan persentase 96%. Keenam prinsip tersebut termasuk dalam kategori baik yaitu pemilihan bahan makanan dengan persentase 97,5%, penyimpanan bahan makanan 94,4%, pengolahan makanan 95%, penyimpanan makanan jadi 91,67%, pengangkutan 100%, dan penyajian makanan 100%. Hasil pemeriksaan kualitas makanan secara fisik, kimia, dan mikrobiologi memenuhi syarat. Namun, berdasarkan Permenkes RI No. 7 Tahun 2019 tentang Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit, suhu dan kebisingan di tempat pengolahan kurang memenuhi syarat.

Diharapkan dalam pemilihan dan suhu penyimpanan bahan makanan lebih diperhatikan, penggunaan sarung tangan juga perlu digunakan setiap menangani makanan dan kontak langsung dengan peralatan. Selain itu, untuk kenyamanan dan mencegah terjadinya kecelakaan kerja, sistem pendingin dan pencahayaan perlu dilakukan upaya perawatan dan pengecekan secara rutin.

Kata kunci : higiene sanitasi, instalasi gizi, rumah sakit
Kepustakaan : 33 bacaan (2002-2021)

ABSTRACT

Indonesian Ministry of Health
Health Polytechnic of the Ministry of Health Surabaya
Sanitation Study Program D-III Program Environmental Health Department
Scientific Writing, June 2021

Hesti Wahyuni

APPLICATION OF FOOD SANITATION HYGIENE PRINCIPLES IN
NUTRITION INSTALLATIONS RIZKY AMALIA GENERAL
HOSPITAL SRAGEN IN 2021

ix + 66 pages + 30 tables + 26 attachments

Food sanitation hygiene is an effort to control the factors of food, people, places, and equipment used, which can cause disease or health problems. This research was conducted to find out the application of food sanitation hygiene principles in the Nutrition Installation of Rizky Amalia General Hospital, Sragen.

The type of research used is descriptive research with the purpose of making a picture or analyzing a situation objectively. The research design used is cross sectional, that is data collection in research that measures the independent variable and the dependent variable at one time. The Data was collected by observation, interviews, food sampling, food quality test, and physical work environment examination.

Based on the results of the research that has been done, the application of the principles of food sanitation hygiene is in the Good category with a percentage of 96%. The six principles are included in the good category, that is the selection of food ingredients with a percentage of 97.5%, food storage of 94.4%, food processing 95%, storage of finished food 91.67%, transportation of 100%, and food presentation 100%. The results of physical, chemical, and microbiological quality inspections of food meet the requirements. However, based on the Decree of the Minister of Health of the Republic of Indonesia No. 7 of 2019 concerning Hospital Environmental Health, the temperature and noise at the processing site do not meet the requirements.

Be expected that more attention will be paid to the selection and storage temperature of food ingredients, the use of gloves also needs to be used whenever handling food and direct contact with eating utensils. Besides that, for convenience and to prevent work accidents, it is necessary to carry out routine maintenance and checks on the cooling and lighting system.

Keywords : hygiene Sanitation, nutrition installation, hospital
Literature : 33 readings (2002-2021)

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan ke hadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat, taufik dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan Karya Tulis Ilmiah dengan judul **“PENERAPAN PRINSIP-PRINSIP HIGIENE SANITASI MAKANAN DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT UMUM RIZKY AMALIA SRAGEN PADA TAHUN 2021”**.

Penulisan Karya Tulis Ilmiah ini dilaksanakan guna memenuhi salah satu syarat memperoleh Ijazah Diploma III Program Studi Sanitasi, Jurusan Kesehatan Lingkungan Kampus Magetan, Poltekkes Kemenkes Surabaya, yang merupakan perwujudan dari sebagian ilmu dan pengalaman yang diterima selama mengikuti perkuliahan.

Disamping itu tidak lupa penulis sampaikan rasa terimakasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu demi kelancaran penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini, kepada :

1. Bapak drg. H. Bambang Hadi Sugito, M.Kes, selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Surabaya yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menyusun Karya Tulis Ilmiah ini.
2. Bapak Ferry Kriswandana SST, MT, selaku Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Surabaya yang telah memberikan kesempatan untuk menyusun Karya Tulis Ilmiah ini.
3. Bapak Beny Suyanto, S.Pd. M.Si, selaku Ketua Program Studi D III Sanitasi Kampus Magetan yang telah memberikan kesempatan untuk menyusun Karya Tulis Ilmiah ini.
4. Bapak Sujangi, SKM, MMKes, selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan segala waktu, tenaga dan upayanya untuk memberikan bimbingan kepada penulis hingga terselesainya Karya Tulis Ilmiah ini.
5. Ibu Denok Indraswati SSi, MSi, selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan segala waktu, tenaga dan upayanya untuk memberikan bimbingan kepada penulis hingga terselesainya Karya Tulis Ilmiah ini.

6. Bapak Djoko Windu P. Irawan, SKM, MMKes selaku Narasumber yang telah memberikan segala waktu, tenaga dan upayanya untuk memberikan bimbingan kepada penulis hingga terselesainya Karya Tulis Ilmiah ini.
7. Bapak dr. Achyarnis selaku direktur Rumah Sakit Umum Rizky Amalia Sragen.
8. Ibu Feti Ardiana selaku penanggung jawab Instalasi Gizi di Rumah Sakit Umum Rizky Amalia Sragen.
9. Semua pihak yang telah membantu dalam penyelesaian penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini.

Penulis menyadari bahwa apa yang penulis sajikan masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu penulis harapkan saran dan kritik yang membangun demi kesempurnaan Karya Tulis Ilmiah ini. Akhirnya penulis hanya bisa berharap semoga Karya Tulis Ilmiah ini dapat bermanfaat bagi kita semua.

Magetan, Juni 2021

Penulis

