

## ABSTRAK

Kementerian Kesehatan RI  
Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya  
Program Studi D-III Jurusan Kesehatan Lingkungan  
Tugas Akhir, Juni 2019

Palupi Wahyuning Fajar

ANALISIS PENERAPAN PRINSIP PENGOLAHAN HIGIENE SANITASI  
MAKANAN PADA INSTALASI GIZI RSUD dr. SOEROTO NGAWI PADA  
TAHUN 2019

53 Halaman + 17 Tabel + 9 Lampiran

Petugas pengolah makanan paling berpotensi membawa penyakit yang ditularkan melalui makanan. Penyakit tersebut ditularkan melalui bakteri-bakteri yang ada di dalam makanan, yang dikenal dengan istilah *food borne diseases*. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui tingkat higiene petugas pengolah makanan, agar penyakit yang ditularkan melalui makanan dapat dikurangi.

Penelitian dilaksanakan dengan rancangan *cross sectional* dengan menggunakan pendekatan deskriptif. Populasi penelitian adalah seluruh prinsip pengolahan higiene sanitasi makanan. Metode yang digunakan adalah observasi untuk mengamati kondisi lingkungan di dapur pengolahan makanan. Variabel pengolahan makanan meliputi; Pengolah makanan, tempat pengolahan, proses pengolahan, higiene peralatan dan bahan makanan.

Higiene pengolahan makanan di bagian gizi yang meliputi higiene pengolah makanan, cara pengolahan makanan dan peralatan masak, berkategori tidak memenuhi syarat. Sedangkan Tempat pengolahan makanan dan bahan makanan memenuhi syarat.

Kesimpulannya adalah, higiene pengolahan makanan di Instalasi Gizi RSUD dr. Soeroto Ngawi belum diselenggarakan dengan baik secara keseluruhan.

Daftar Bacaan : 15 Buku (2004-2017)

Klasifikasi : -

Kata Kunci : Higiene, RSUD