

Tipe Koleksi: UHAMKA - Skripsi FIKES

Higiene dan Sanitasi Pengelolaan Makanan di Instalasi Gizi RSUD Kota Bekasi Tahun 2016

Gita Mardiyanti

Deskripsi Lengkap: <http://lib.uhamka.ac.id/detail.jsp?id=74165&lokasi=lokal>

Abstrak

Upaya higiene dan sanitasi pengelolaan makanan rumah sakit menjadi hal yang sangat penting diterapkan mengingat konsumen yang dilayani dalam hal ini adalah termasuk orang-orang yang sangat rentang terhadap penyakit. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui Higiene dan Sanitasi Pengelolaan Makanan di Instalasi Gizi RSUD Kota Bekasi.

Penelitian deskriptif kualitatif ini dilakukan pada bulan Mei sampai Juli 2016 melalui wawancara terstruktur, observasi, dan FGD untuk memenuhi syarat triangulasi metode. Informan pada penelitian ini berjumlah 10 orang untuk memenuhi syarat trisngulasi sumber.

Hasil penelitian dari wawancara terstruktur, observasi, maupun FGD bahan makanan masuk dalam kategori memenuhi syarat, penyimpana bahan makanan masuk dalam kategori kurang memenuhi syarat, pengolahan makanan sudah memenuhi syarat, penyimpanan makanan belum memenuhi syarat, dan untuk pengangkutan dan distribusi masuk dalam kategori memenuhi syarat berdasarkan Kemenkes RI

No.715/MENKES/SK/V/2003. Tempat pengelolaan makanan dan peralatan makan dan masak masuk dalam kategori kurang memenuhi syarat berdasarkan Kemenkes RI No.715/MENKES/SK/V/2003. Pengetahuan penjamah makanan dalam kategori baik. Perilaku penjamah makanan belum memenuhi syarat higiene berdasarkan Kemenkes RI No.715/MENKES/SK/V/2003.

Untuk instalasi gizi, hendaknya melakukan perbaikan dan pemeliharaan pada fasilitas sanitasi serta melakukan peyuluhan dan pembinaan pada penjamah makanan untuk meningkatkan kesadaran penjamah makanan akan pentingnya higiene dan sanitasi makanan.