

Tipe Koleksi: UHAMKA - Skripsi FIKES

Higiene Sanitasi Pengolahan makanan dan Kualitas Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit dr. Suyoto Bintaro Jakarta Selatan Tahun 2016

Nurdiana Asroya

Deskripsi Lengkap: <http://lib.uhamka.ac.id/detail.jsp?id=74288&lokasi=lokal>

Abstrak

Masalah higiene dan sanitasi makanan sangatlah penting, terutama sanitasi makanan yang berada di tempat-tempat umum yang berkaitan erat dengan pelayanan untuk orang banyak seperti di rumah sakit. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui higiene sanitasi pengolahan makanan dan kualitas makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit dr. Suyoto Jakarta Selatan. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif yang bersifat kualitatif. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui wawancara terstruktur kepada 6 orang informan yang terdiri dari 1 orang kepala instalasi gizi, 2 orang pelaksana pengolahan makanan, 2 orang pelaksana distribusi dan 1 orang pelaksana gudang serta melakukan observasi langsung dan pemeriksaan laboratorium terhadap sampel makanan jadi.

Hasil penelitian menunjukkan beberapa komponen yang diteliti belum memenuhi persyaratan Permenkes RI No 1096/Menkes/Per/VI/2011 seperti lokasi dan bangunan tempat pengolahan makanan yang belum memenuhi syarat yaitu dinding yang tidak dibuat konus, pintu yang tidak dibuat membuka ke arah luar serta tidak dapat menutup sendiri, dan yang sudah memenuhi adalah konstruksi bangunan yang baik dan bersih, ruang pengolahan makanan terpisah secara jelas dengan ruangan lainnya. Fasilitas sanitasi yang belum memenuhi syarat yaitu jumlah tempat cuci tangan dan jamban, tempat sampah yang tidak bertutup serta kurangnya perlindungan terhadap vektor. Pada komponen penanganan makanan yang belum memenuhi syarat yaitu proses penanganan makanan dan proses penyimpanan makanan jadi. Sedangkan yang sudah memenuhi syarat yaitu bahan makanan, fasilitas penyimpanan bahan makanan, proses penyajian dan distribusi. Untuk komponen peralatan masak dan makan yang belum memenuhi syarat adalah perlindungan terhadap peralatan makan dan masak, fasilitas dan proses pencucian alat makan dan masak. komponen penjamah makanan yang belum memenuhi syarat adalah penjamah makanan yang tidak melakukan pengecekan kesehatan secara rutin dan tidak menggunakan APD pada saat mengolah makanan. Berdasarkan hasil pemeriksaan laboratorium 6 (enam) sampel makanan yang diperiksa, secara keseluruhan telah memenuhi standar dari Permenkes RI No 1096/Menkes/Per/VI/2011 yaitu bakteri E.Coli = 0.

Saran untuk Instalasi Gizi Rumah Sakit dr. Suyoto yaitu masih perlu ditingkatkan sarana dan prasarana yang belum ada serta perlu diadakan pelatihan

terutama mengenai hygiene sanitasi makanan bagi tenaga penjamah makanan
guna meningkatkan pengetahuan dan perubahan perilaku para penjamah makanan