

Tipe Koleksi: UHAMKA - Skripsi FIKES

Penerapan Higiene Sanitasi Dan Kesehatan Keselamatan Kerja Pengelolaan Makanan Di Instalasi Gizi RSIA. Budi Asih Serang Tahun 2015

Evi Musfiroh

Deskripsi Lengkap: <http://lib.uhamka.ac.id/detail.jsp?id=74303&lokasi=lokal>

Abstrak

Penelitian ini membahas tentang penerapan higiene sanitasi dan kesehatan keselamatan kerja pengelolaan makanan di instalasi gizi di Rumah Sakit Ibu dan Anak (RSIA) Budi Asih Serang tahun 2015. Kualitas keamanan makanan tergantung dari kualitas kebersihan tempat pengolahan makanan, oleh karena itu harus memenuhi standar kesehatan seperti faktor lokasi, bangunan tempat pengolahan makanan, bahan baku, proses pengolahan dan penyajian makanan. Ditinjau dari etiologi atau penyebab KLB Keracunan Pangan tahun 2011, disimpulkan bahwa KLB Keracunan Pangan disebabkan oleh mikroba confirm sebanyak 5 (3,91%) kejadian, mikroba suspect (dugaan) sebanyak 33 (25,78%) kejadian, kimia confirm sebanyak 1 (0,78%) kejadian, kimia suspect sebanyak 18 (14,06%) kejadian, dan 71 (55,47%) kejadian tidak diketahui penyebabnya.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui gambaran penerapan pengolahan makanan di RSIA. Budi Asih Serang. Jenis penelitian yang digunakan adalah deskriptif dengan menggunakan metode kualitatif. Elemen yang dianalisis mengacu pada Kepmenkes RI No.1204/Menkes/SK/X/ 2004 dan Permenkes No 1096/ MENKES/PER/VI/2011, Permenkes RI No 78 Tahun 2013. Yang terdiri atas pengadaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, penyimpanan makanan masak / jadi, pengangkutan, penyajian, penjamah makanan, peralatan masak, tempat pengolahan makanan dan sanitasi dan kesehatan kerja.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penyelenggaraan higiene sanitasi makanan di RSIA. Budi Asih Serang sebagian besar telah sesuai dengan Kepmenkes RI No.1204/Menkes/SK/X/ 2004 dan Permenkes No 1096/ MENKES/PER/VI/2011, Permenkes RI No 78 Tahun 2013, namun masih ada yang perlu ditingkatkan agar dapat memenuhi peraturan. Penelitian ini menyarankan bahwa instalasi gizi RSIA. Budi Asih Serang perlu meningkatkan sanitasi higiene penyelenggaraan pengolahan makanan perlu menyediakan gudang khusus penyimpanan bahan makanan kering. Selain itu perlu disediakan alat pelindung diri yang lengkap seperti masker , sarung tangan dan celemek yang harus dikenakan oleh penjamah makanan saat menjamah makanan, disamping itu pihak rumah sakit perlu menyediakan fasilitas higiene sanitasi pengolahan makanan yang lengkap seperti rak untuk menyimpan alat masak dan makan. Sedangkan bagi penjamah makanan perlu ditingkatkan lagi pelatihan untuk meningkatkan pengetahuan mengenai higiene sanitasi pengolahan makanan.