

Tipe Koleksi: UHAMKA - Skripsi FIKES

Gambaran Penerapan Food Safety pada Pengolahan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Haji Jakarta Tahun 2019

Fatimah Herawati

Deskripsi Lengkap: <http://lib.uhamka.ac.id/detail.jsp?id=74620&lokasi=lokal>

Abstrak

Instalasi Gizi Rumah Sakit Haji Jakarta merupakan suatu tempat pengolahan makan bagi pasien rawat inap. Dalam proses produksi makanan terdapat bahaya-bahaya yang perlu dikendalikan yakni bahaya secara biologis, fisik, maupun kimia untuk mencapai kondisi pangan yang aman untuk dikonsumsi. Maka dari itu, dibutuhkan suatu kondisi keamanan pangan yang mendukung. Hal yang mendasar terciptanya suatu keamanan pangan adalah dengan pencegahan kontaminasi silang dari lingkungan dan peralatan, higiene personal dan pengendalian temperatur dan waktu penanganan makanan pada setiap proses pengolahan makanan. Jenis penelitian ini adalah kualitatif deskriptif, dengan teknik sampling yang digunakan adalah purposive sampling yaitu dengan menentukan kriteria informan sebelum penelitian. Pengumpulan data yang dilakukan menggunakan metode observasi, wawancara mendalam, dan studi dokumen. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mendapatkan gambaran penerapan food safety pada pengolahan makanan di Rumah Sakit Haji Jakarta.

Hasil dari penelitian ini adalah berupa gambaran kesesuaian penerapan food safety berdasarkan Permenkes 1096 tahun 2011, Permenkes 78 tahun 2013 serta teori-teori yang berkaitan dengan keamanan pangan. Hasil penelitian ini menjelaskan bahwa belum adanya komitmen berupa kebijakan mutu yang berorientasi pada keamanan pangan, serta struktur organisasi dan sumber daya manusia yang menyebabkan terjadinya penyimpangan-penyimpangan pada penerapan higiene dan sanitasi dalam pencapaian food safety.