

ABSTRAK

ANALISIS HYGIENE SANITASI PENGOLAHAN MAKANAN DI INSTALASI NUTRISI RSUD dr. SAYYIDIMAN KABUPATEN MAGETAN TAHUN 2022

Dita Alfi Aulya¹, Djoko Windu P.I, SKM,MMKes², Denok Indraswati, SSi,MSi³

Kementerian Kesehatan RI
Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya
Program Studi Sanitasi Program Diploma III
Kampus Magetan Jurusan Kesehatan Lingkungan
Email : ditaalfiaulyaa@gmail.com

Instalasi nutrisi merupakan jasaboga golongan B, yaitu jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat khusus dengan pengolahan yang menggunakan dapur khusus dan mempekerjakan tenaga kerja. Pada penelitian sebelumnya oleh Faradila Sintia, dkk yang berjudul "Gambaran Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Di Rumah Sakit Abc Kabupaten Kubu Raya Kalimantan Barat" didapatkan hasil bahwa sebagian besar komponen penilaian memiliki nilai penuh, kecuali pada peralatan, keberadaan vektor pengganggu, dan perilaku penjamah makanan. Pada penelitian ini, peneliti hanya mengamati penerapan hygiene sanitasi pada tahap pengolahan makanan, hal ini dikarenakan adanya pandemi covid-19. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui hygiene sanitasi pada tahap pengolahan makanan di Instalasi nutrisi RSUD dr. Sayyidiman Kabupaten Magetan.

Jenis penelitian ini adalah deskriptif. Pengumpulan data didapatkan dengan cara wawancara, observasi, pemeriksaan parameter lapangan (pengukuran suhu, kelembapan, dan pencahayaan), dan pemeriksaan laboratorium (usap alat makan dan uji kualitas makanan). Penilaian data diambil mengacu pada Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096 Tahun 2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga dan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 7 Tahun 2019 Tentang Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit.

Hasil penelitian kualitas sanitasi peralatan telah memenuhi syarat dengan hasil 68%. Kualitas sanitasi tempat pengolahan makanan telah memenuhi syarat dengan hasil 74%. Kualitas sanitasi penjamah makanan telah memenuhi syarat dengan hasil 75%. Serta kualitas sanitasi proses pengolahan makanan memenuhi syarat dengan hasil 53%. Sedangkan kualitas makanan berdasarkan uji fisik, kimia, dan mikrobiologi sudah memenuhi baku mutu.

Pada penelitian ini dapat disimpulkan bahwa penerapan hygiene sanitasi makanan di Instalasi nutrisi RSUD dr. Sayyidiman Kabupaten Magetan pada tahap pengolahan makanan sudah memenuhi baku mutu menurut Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096 Tahun 2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga dan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 7 Tahun 2019 Tentang Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit.

Kata kunci : hygiene, sanitasi, dan pengolahan makanan

