

**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES TANJUNGPURUNING
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN**

Tugas Akhir, Juni 2021

Luthfi Zalfa Ismail

RINGKASAN

Makanan adalah kebutuhan pokok manusia yang dibutuhkan setiap saat dan memerlukan pengelolaan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh.

Pada dapur di RS H. Muhammad Yusuf di Kab. Lampung Utara penyimpanan bahan makanan masih ada bahan makanan kering yang diletakkan dilantai begitu saja tanpa menggunakan alas, tidak memiliki jaring alat perangkap serangga pada ruang dapur jendela, makanan masih belum menggunakan pakaian kerja dan perlengkapan pelindung tubuh dengan lengkap saat mengelola makanan didapur, hanya menggunakan celemek.

Jenis penelitian ini bersifat deskriptif, yaitu untuk mendapatkan gambaran tentang Hygiene Sanitasi Makanan di RS H. Muhammad Yusuf di Kab. Lampung Utara Tahun 2021.

Kesimpulan dari hasil penelitian yaitu : pemilihan bahan makanan belum memenuhi syarat, penyimpanan bahan makanan mentah dan bahan makanan jadi sudah memenuhi syarat, pada penyimpanan makanan jadi pasien yaitu tidak ada penyimpanan makanan jadi pasien di Rumah Sakit H. Muhammad Yusuf di Kab. Lampung Utara, pengangkutan makanan jadi belum memenuhi syarat, penyajian makanan jadi sudah memenuhi syarat, dan pengawasan hygiene & sanitasi makanan pasien belum memenuhi syarat. Sedangkan pemeriksaan angka kuman pada makanan pasien seperti pada bubur, sayur bening bayam dan rolade daging sudah memenuhi syarat.

Saran yang disampaikan untuk Rumah Sakit H. Muhammad Yusuf Kab. Lampung Utara yaitu : pada bahan makanan seharusnya diletakkan pada rak khusus penyimpanan bahan makanan. Pada pengolahan makanan, untuk pintu dan jendela sebaiknya dipasangkan peraltan anti serangga/lalat dan seharusnya diberikan tempat sampah yang tertutup. Peralatan makan sebaiknya wadah makanan yang akan di gunakan di lap menggunakan tissue sekali pakai. Pada proses pengangkutan makanan jadi pasien, seharusnya menggunakan troli yang bersih dan tertutup.

Kata Kunci : Hygiene, Sanitasi, Makanan, Penjamah.

Daftar Bacaan : 14 (2004-2020)

**HEALTH POLYTECHNIC OF KEMENKES TANJUNGPINANG
DEPARTMENT OF ENVIRONMENTAL HEALTH**

Final Project, Juni 2021

Luthfi Zalfa Ismail

ABSTRACT

Food is a basic human need that is needed at any time and requires good and correct management in order to benefit the body.

In the kitchen at H. Muhammad Yusuf Hospital in Kab. Lampung utara, where foodstuffs are stored, there are still dry food ingredients that are placed on the floor without using a mat, do not have a net for insect traps in the kitchen window, food still does not use work clothes and complete body protective equipment when managing food in the kitchen, only using an apron.

This type of research is descriptive, namely to get an overview of the Hygiene of Food Sanitation at H. Muhammad Yusuf Hospital in Kab. Lampung Utara in 2021.

The conclusions of the research results are: the selection of food ingredients has not met the requirements, the storage of raw and finished food materials has met the requirements, the food storage for the patient is that there is no food storage for the patient at the H. Muhammad Yusuf Hospital in Kab. North Lampung, the transportation of processed food has not met the requirements, the presentation of processed food has met the requirements, and the supervision of the patient's food hygiene & sanitation has not met the requirements. Meanwhile, examination of the number of germs in the patient's food such as porridge, spinach and meat rolade fulfills the requirements.

Suggestions submitted to H. Muhammad Yusuf Hospital in Kab. Lampung Utara, namely: foodstuffs should be placed on a special shelf for storing foodstuffs. In food processing, doors and windows should be fitted with insect / fly repellent equipment and should be provided with a closed trash can. Cutlery should be a food container that will be used on a cloth using disposable tissue. In the process of transporting the patient's finished food, a clean and closed trolley should be used.

Keywords : Hygiene, Sanitation, Food, Handlers.

Reading list : 14 (2004-2020)