

# **POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNG KARANG**

## **PROGRAM STUDI D III SANITASI**

### **JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN**

Laporan Tugas Akhir, juni 2022

Asanah Tri Shalsabilah

Gambaran Sanitasi Makanan Dan Minuman Di Rumah Sakit Umum Abdul Moeloek Bandar Lampung Tahun 2022

XII + 86 Halaman, 16 Tabel, 5 Lampiran

#### **RINGKASAN**

Sanitasi makanan merupakan hal yang sangat penting untuk diperhatikan, karena bila keadaan sanitasi makanan tidak memenuhi syarat kesehatan dapat menimbulkan bahaya bagi kehidupan manusia.

Makanan dan minuman merupakan kebutuhan pokok manusia, untuk itu harus di perhatikan keadaannya agar pengolahannya sesuai syarat kesehatan

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sanitasi makanan dan minuman rumah sakit umum Abdul Moeloek Bandar Lampung. Penelitian ini menggunakan formulir penelitian dan pemberian kuesioner kepada penanggung jawab dapur dan penjamaah makanan.

Jenis penelitian ini yang dilakukan dengan cara survey dan bersifat deskriptif. Objektif penelitian yaitu sanitasi makanan dan minuman di Rumah Sakit Umum Dr.H. Abdul Moeloek.

Dan hasil pemeriksaan terhadap sanitasi makanan dan minuman di rumah sakit umum Abdul Moeloek. Bahwa sanitasi makanan dan minuman telah memenuhi syarat, dimana dari 39 objek 36 diantara yang menjawab "YA" dengan nilai 92% dan yang tidak memenuhi syarat 3 item dengan nilai 7% diantaranya sudah memenuhi syarat dan sisahnya point belum memenuhi syarat. Dan Rumah Sakit Umum Abdul Moeloek untuk dapat ditingkatkan lagi pengolahan makanan dan memakai masker.

Kesimpulannya pengangkutan makanan sudah memenuhi syarat sanitasi, menggunakan trolling dan makanan di sajian tertutup dan jam pengantaran makanan tidak pernah bertabrakan dengan jalur pengangkutan lainnya.

Kata Kunci : rumah sakit, sanitasi makanan dan minuman

Daftar Bacaan : 12 (1997 – 2021)

**TANJUNG CORAL HEALTH POLYTECHNIC  
D III SANITATION STUDY PROGRAM**

**DEPARTMENT OF ENVIRONMENTAL HEALTH**

Final Project Report, June 2022

**Asanah Tri Shalsabilah**

Overview of Food and Beverage Sanitation at Abdul Moeloek General Hospital  
Bandar Lampung in 2022

XII+ 86 Page, 16 Table, 5 attachment

**ABSTRAK**

Food sanitation is very important to pay attention to, because if the food sanitation conditions do not meet health requirements, it can pose a danger to human life.

Food and drink are basic human needs, for that conditions must be considered so that they are processed according to health requirements

This type of research is conducted by means of a survey and is descriptive. The research objective is food and beverage sanitation at the General Hospital Dr.H. Abdul Moeloek.

And the results of the examination of food and beverage sanitation at the Abdul Moeloek General Hospital. That food and beverage sanitation has met the requirements, of which 39 of the 36 objects answered "YES" with a score of 92 % and those who did not meet the requirements 3 item with a score of 7% of them met the requirements and the remaining 3 (7%) points did not meet the requirements . And Abdul Moeloek General Hospital to be able to improve food processing and wearing masks.

In conclusion, the transportation of food has met the sanitation requirements, using troling and food is served closed and the food delivery hours have never collided with other transportation routes.

Keywords: hospital, food and beverage sanitation

Reading list : 12 (1997 – 2021)