

POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES TANJUNG KARANG
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN

Laporan Tugas Akhir, Juni 2021

Sekar Sari

Gambaran Hygiene Sanitasi Makanan Di UPTD Puskesmas Rawat Inap mampu Poned Panaragan Jaya Kabupaten Tulang Bawang Barat Tahun 2021

56 halaman + 7 tabel + 7 lampiran

RINGKASAN

Hygiene sanitasi makanan menurut Permenkes RI No. 1096 tahun 2011 adalah suatu upaya untuk mengendalikan faktor resiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan yang digunakan. Hal tersebut bertujuan agar makanan aman untuk dikonsumsi. Berdasarkan data yang didapat peneliti di Puskesmas Rawat Inap Poned Panaragan Jaya Kabupaten Tulang Bawang Barat Tahun 2021, menunjukkan bahwa belum diterapkannya 6 prinsip hygiene sanitasi makanan untuk pasien rawat inap di UPTD Puskesmas Rawat Inap Poned Panaragan Jaya Kabupaten Tulang Bawang Barat. Dari data tersebut penulis tertarik untuk mengadakan penelitian di puskesmas tersebut.

Adapun tujuan penelitian adalah tujuan umum untuk mengetahui 6 prinsip hygiene sanitasi makanan di puskesmas rawat inap poned panaragan jaya kabupaten Tulang Bawang Barat Tahun 2021

Penelitian ini bersifat deskriptif, penelitian ini dilakukan terhadap objek 6 prinsip hygiene sanitasi makanan yaitu, pemilihan bahan baku makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan jadi, pengangkutan makanan jadi, penyajian makanan jadi dan personal hygiene penjamah makanan

Kata Kunci : hygiene sanitasi makanan

Daftar bacaan : 2004-2017

POLYTECHNIC OF HEALTH TANJUNG KARANG DEPARTMENT OF ENVIRONMENTAL HEALTH

End Task, June 2021

Sekar sari

Description of Food Sanitation Hygiene in UPTD Puskesmas Inpatient Affordable Poned Panaragan Jaya, Tulang Bawang Regency, West in 2021

56 pages + 7 tables + 7 Attachments

ABSTRACK

Hygiene for food sanitation according to Permenkes RI No. 1096 of 2011 is an effort to control the risk factors for contamination of food, both from foodstuffs, people, places and equipment used. It aims to make food safe for consumption. Based on the data obtained by researchers at Puskesmas Poned Panaragan Jaya, Tulang Bawang Barat Regency in 2021, it shows that the 6 principles of food sanitation hygiene have not been implemented for inpatients at the UPTD Puskesmas Poned Panaragan Jaya, Tulang Bawang Barat Regency. From these data the authors are interested in conducting research at the health center.

The research objectives were general objectives to determine the 6 principles of food sanitation hygiene in inpatient health centers poned Panaragan Jaya, Tulang Bawang Barat district in 2021.

This research is descriptive in nature, this research was conducted on the object of 6 principles of food sanitation hygiene, namely, selection of food raw materials, storage of food ingredients, food processing, food storage, transportation of processed food, serving of processed food and personal hygiene of food handlers.

Keywords: food sanitation hygiene

Reading list: 2004-2017