

POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNG KARANG JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN PROGRAM STUDI SANITASI LINGKUNGAN PROGRAM SARJANA TERAPAN

Skripsi, Juni 2023

Ratna Aulia Novriani

Analisis Higiene Sanitasi Makanan dan Penerapan Prinsip *Hazard Analysis Critical and Control Point (HACCP)* pada Pengolahan Makanan Di Rumah Sakit Umum Daerah Alimuddin Umar Kabupaten Lampung Barat Tahun 2023

XVI + 116 halaman, 23 tabel, 4 gambar, dan 5 lampiran.

ABSTRAK

Rumah sakit umum daerah Alimuddin Umar adalah rumah sakit tipe C yang terdapat di Kabupaten Lampung Barat yang memiliki fasilitas penunjang, salah satunya adalah instalasi gizi. Penyehatan makanan di rumah sakit memiliki tujuan untuk menyediakan makanan yang berkualitas baik dan aman bagi pasien serta terwujudnya perilaku kerja yang sehat dan higienis dalam penanganan makanan, sehingga pasien terhindar dari risiko bahaya penularan penyakit atau gangguan kesehatan dan keracunan makanan. Dalam mengurangi risiko bahaya pada makanan, diperlukan suatu sistem sanitasi pengolahan makanan yang baik. Sistem yang dapat meminimalkan kontaminasi bahaya pada makanan dan menjamin kualitas makanan adalah *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)*.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui hygiene sanitasi makanan dan penerapan prinsip *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)* di Rumah Sakit Umum Daerah Alimuddin Umar Lampung Barat Tahun 2023.

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif yaitu suatu metode penelitian yang dilakukan dengan tujuan untuk mendeskripsikan apa yang saat ini berlaku secara objektif dan mendeskripsikan informasi apa adanya sesuai dengan variabel yang diteliti

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan di RSUD alimuddin umar, didapatkan hasil yaitu pada pemilihan makanan telah memenuhi syarat sebesar 100%, penyimpanan bahan sebesar 81%, pengolahan makanan sebesar 88%, penyimpanan makanan sebesar 85%, pengangkutan makanan sebesar 100%, dan penyajian makanan sebesar 83%. Kesimpulan pada penelitian ini adalah pada penerapan hygiene sanitasi makanan telah memenuhi syarat, tetapi belum dilakukannya pemeriksaan berkala terhadap makanan yang akan diberikan kepada pasien, dan untuk penerapan HACCP, titik kendali kritis terdapat proses penerimaan bahan, pencucian bahan, pengolahan bahan, dan pendistribusian makanan ke pasien. Bagi rumah sakit untuk melakukan pemeriksaan laboratorium terhadap makanan untuk mendapat kualitas makanan yang baik.

Kata kunci: Makanan, Rumah Sakit, Hygiene Sanitasi, HACCP

Daftar Bacaan: 22 (2008-2021)

TANJUNG KARANG HEALTH POLYTECHNIC
DEPARTMENT OF ENVIRONMENTAL HEALTH ENVIRONMENTAL
SANITATION STUDY PROGRAM APPLIED GRADUATE PROGRAM

Thesis, June 2023

Ratna Aulia Novriani

Food Sanitation Hygiene Analysis and Application of Hazard Analysis Critical and Control Point (HACCP) Principles in Food Processing at Alimuddin Umar Regional General Hospital, West Lampung Regency in 2023

XVI + 116 pages, 23 tables, 4 figures and 5 appendices.

ABSTRACT

Alimuddin Umar Regional General Hospital is a type C hospital located in West Lampung Regency which has supporting facilities, one of which is a nutrition installation. Food health in hospitals aims to provide good quality and safe food for patients and the realization of healthy and hygienic work behavior in food handling, so that patients avoid the risk of disease transmission or health problems and food poisoning. In reducing the risk of food hazards, a good food processing sanitation system is needed. A system that can minimize food contamination hazards and ensure food quality is the Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP).

The purpose of this study was to determine food sanitation hygiene and the application of the principles of Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) at the Alimuddin Umar West Lampung General Hospital in 2023.

This study uses a qualitative descriptive method, which is a research method conducted with the aim of objectively describing what is currently valid and describing what information is in accordance with the variables studied.

Based on research that has been conducted at Alimuddin Umar Hospital, the results obtained are that the food selection meets the requirements of 100%, material storage is 81%, food processing is 88%, food storage is 85%, food transportation is 100%, and food serving by 83%. The conclusion in this study is that the application of food sanitation hygiene has fulfilled the requirements, but periodic inspections of the food that will be given to patients have not been carried out, and for the application of HACCP, the critical control points are the process of receiving materials, washing materials, processing materials, and distributing food to patients. For hospitals to carry out laboratory tests on food to get good food quality.

Keywords : Food, Hospital, Sanitary Hygiene, HACCP

Reading List : 22 (2008-2021)