

**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES TANJUNGPURUN  
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN**

Laporan Tugas Akhir, Juni 2022

Putri Nabila

Gambaran Hygiene Sanitasi Makanan di Rumah Sakit Islam Kota Metro Tahun 2022

**xv + 84 halaman + 6 tabel + 3 gambar + Lampiran**

**RINGKASAN**

Rumah sakit berfungsi sebagai sarana pelayanan kesehatan, tempat berkumpulnya orang sakit maupun orang sehat atau dapat menjadi tempat penularan penyakit serta memungkinkan terjadinya pencemaran lingkungan dan gangguan kesehatan (Permenkes No. 7 Tahun 2019).

Pada dapur RS. Islam Metro dari prinsip-prinsip Hygiene Sanitasi Makanan belum sepenuhnya diterapkan di rumah sakit ini salah satunya pada proses penyimpanan bahan makanan kering yang masih diletakkan dilantai tanpa alas. Penjamah makanan belum menggunakan alat pelindung diri dengan lengkap.

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui gambaran 6 prinsip hygiene sanitasi makanan di Rumah Sakit Islam Kota Metro. Penelitian ini menggunakan metode penelitian Deskriptif yaitu dimana dalam penelitian ini penulis ingin mendapatkan gambaran tentang Hygiene Sanitasi Makanan di Rumah Sakit Islam Kota Metro dengan melakukan pengamatan secara langsung dari upaya pemilihan bahan makanan sampai penyajian makanan jadi.

Penelitian ini menggunakan metode penelitian Deskriptif yaitu dimana dalam penelitian ini penulis ingin mendapatkan gambaran tentang Hygiene Sanitasi Makanan di Rumah Sakit Islam Kota Metro dengan melakukan pengamatan secara langsung dari upaya pemilihan bahan makanan sampai penyajian makanan jadi.

Dari hasil penelitian Karya Tulis Ilmiah tentang Gambaran Hygiene Sanitasi Makanan di Rumah Sakit Islam Kota Metro Tahun 2018, dapat disimpulkan bahwa salah satu dari 6 prinsip hygiene sanitasi makanan masih ada yang belum memenuhi syarat, yaitu pada proses penyimpanan bahan makanan karena masih disimpan pada rak yang jarak dengan lantai hanya 10 cm. Saran yang dapat diberikan yaitu seharusnya rak penyimpanan diganti dengan rak yang jarak dengan lantainya 15-25 cm.

Kata kunci : hygiene sanitasi, makanan, penjamah

**HEALTH POLYTECHNIC OF KEMENKES TANJUNGPUR  
DEPARTMENT OF ENVIRONMENTAL HEALTH**

Final Project Report, June 2022

Putri Nabila

Overview of Food Sanitation Hygiene in Metro City Islamic Hospital in 2022

**xv + 84 pages + 6 tables + 3 pictures + Attachments**

**ABSTRACT**

The hospital functions as a health service facility, a gathering place for sick and healthy people or can be a place for disease transmission and allows environmental pollution and health problems (Permenkes No. 7 of 2019).

In the hospital kitchen. Islam Metro from the principles of Food Sanitation Hygiene have not been fully implemented in this hospital, one of which is in the process of storing dry food which is still placed on the floor without a base. Food handlers have not fully used personal protective equipment.

The purpose of this study is to describe the 6 principles of food sanitation hygiene in the Islamic Hospital of Metro City. selection of food ingredients to the presentation of finished food.

This study uses a descriptive research method, where in this study the author wants to get an overview of Food Sanitation Hygiene at the Islamic Hospital of Metro City by making direct observations from the selection of food ingredients to the presentation of ready-to-eat food.

From the results of the Scientific Writing Research on the Description of Food Sanitation Hygiene at the Metro City Islamic Hospital in 2018, it can be concluded that one of the 6 principles of food sanitation hygiene still does not meet the requirements, namely in the process of storing food ingredients because it is still stored on a separate shelf. the distance from the floor is only 10 cm. The suggestion that can be given is that the storage rack should be replaced with a shelf with a distance of 15-25 cm from the floor.

Keywords: sanitation hygiene, food, handlers