

POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPINRANG

JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN

Laporan Tugas Akhir, 2022

Elsa Riza Fadillah (1913451095)

Gambaran Hygiene Sanitasi Pengolahan Makanan Pada Rumah Penderita Diare Di Wilayah Kerja UPT Puskesmas Hajimena Kecamatan Natar Lampung Selatan Tahun 2022, xvi+ 57 halaman+3 tabel+2 gambar+4 lampiran.

RINGKASAN

Hygiene sanitasi makanan merupakan bagian yang penting dalam proses pengolahan makanan yang harus dilakukan dengan baik. Sanitasi makanan adalah suatu upaya pencegahan dan tindakan dari segala bahaya yang dapat mengganggu kesehatan makanan dan minuman. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui kebersihan Sanitasi pengolahan makanan yaitu pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan masak, pengangkutan makanan, penyajian makanan dan penjamah makanan pada penderita diare di wilayah kerja UPT puskesmas Hajimena Kecamatan Natar Lampung Selatan Tahun 2022.

Hasil penelitian sanitasi makanan pada rumah penderita diare di wilayah kerja UPT Puskesmas Hajimena dengan pemilihan bahan makanan yang memenuhi syarat 44,1% dan tidak memenuhi syarat 55,9%, penyimpanan bahan makanan memenuhi syarat 79,7% dan tidak memenuhi syarat 20,3%, pengolahan makanan memenuhi syarat 76,3% dan tidak memenuhi syarat 23,7%, penyimpanan makanan memenuhi syarat 88,1% dan tidak memenuhi syarat 11,9%, mengangkut makanan memenuhi syarat 89,9% dan tidak memenuhi syarat 10,2%, penyajian makanan memenuhi syarat 93,2% dan tidak memenuhi syarat 6,8% dan penjamah makanan memenuhi syarat 94,9% dan tidak memenuhi syarat 5,1%. Saran yang diberikan kepada pihak puskesmas meningkatkan promosi kesehatan secara merata dan memberikan follow up pada rumah tangga yang anggota keluarga menderita diare, bagi responden terus ditingkatkan pengetahuan terhadap hygiene sanitasi pengolahan makanan dan khususnya dalam hal mencuci tangan dengan sabun.

Kata Kunci : Hygiene Sanitasi Pengolahan Makanan

Daftar Bacaan : (2009-2020)

POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPURBA

JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN

Final Assignment, 2022

Elsa Riza Fadillah (1913451095)

The Description of Sanitary Hygiene in Food Processing at Homes with Diarrhea in the Work Area of UPT Hajimena Health Center, Natar District, South Lampung in 2022, xvi+ 57 pages+ 3 tables+ 2 pictures+ 4 attachments.

ABSTRACT

Food sanitation hygiene is an important part in the food processing process that must be done properly. Food sanitation is an effort to prevent and take action from all hazards that can interfere with the health of food and beverages. The purpose of this study was to determine the cleanliness of food processing sanitation, namely the selection of food ingredients, food storage, food processing, cooking food storage, food transportation, food presentation and food handlers in people with diarrhea in the working area of UPT Puskesmas Hajimena, Natar District, South Lampung in 2022.

The results of the research on food sanitation in homes with diarrhea sufferers in the working area of the Hajimena Health Center UPT with the selection of food ingredients that meet the requirements 44.1% and do not meet the requirements 55.9%, food storage meets the requirements 79.7% and does not meet the requirements 20.3 %, food processing meets the requirements 76.3% and does not meet the requirements 23.7%, food storage meets the requirements 88.1% and does not meet the requirements 11.9%, transports food meets the requirements 89, 9% and does not meet the requirements 10, 2%, food serving meets the requirements 93.2% and does not meet the requirements 6.8% and food handlers meet the requirements 94.9% and do not meet the requirements 5.1%. Suggestions given to the health center are to increase health promotion evenly and provide follow-up to households whose family members suffer from diarrhea, for respondents to continue to increase their knowledge of hygiene, sanitation, food processing and especially in terms of washing hands with soap.

Keywords : Hygiene Sanitation Food Processing

Reading List : (2009-2020)