

POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPURUN
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
Laporan Tugas Akhir, Juni 2022

Wahyu Dian Oktaberlianti

Tinjauan Enam Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan Di Rumah Sakit
Umum Muhammadiyah Metro Tahun 2022
xvi + 70 halaman + 5 lampiran

RINGKASAN

Hygiene sanitasi makanan menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No 7 Tahun 2019 tentang persyaratan Kesehatan bangunan Rumah Sakit 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. Untuk menunjang pelayanan medis bagi pasien yang diselenggarakan Rumah Sakit, perlu adanya pengolahan makanan yang baik dan memenuhi syarat hygiene sanitasi makanan yang kegiatannya berada di Instalasi Gizi (Instalasi Nutrisi) Rumah Sakit.

Penelitian ini bersifat deskriptif untuk mengetahui Tinjauan Enam Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan Di Rumah Sakit Umum Muhammadiyah Metro Tahun 2022.

Berdasarkan hasil penelitian yang didapat dari observasi dan wawancara, pengelolaan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Muhammadiyah Metro masih terdapat yang tidak memenuhi syarat dari enam prinsip hygiene sanitasi makanan Rumah Sakit berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No 7 Tahun 2019 tentang persyaratan Kesehatan bangunan Rumah Sakit.

Kata Kunci : Tinjauan Enam Prinsip Hygiene
Sanitasi Makanan Daftar Bacaan : 23 (2007-2021)

TANJUNGPURANG HEALTH POLYTECHNIC DEPARTMENT OF
ENVIRONMENTAL HEALTH
Final Project Report, June 2022

Wahyu Dian Oktaberlianti

Review of six principles food sanitation hygiene at Muhammadiyah Metro
Hospital in 2022
xvi + 70 pages + 5 attachments

ABSTRACT

Food sanitation hygiene according to the Regulation of the Minister of Health of the Republic of Indonesia No. 7 of 2019 concerning the Health requirements of hospital buildings is an effort to control risk factors for contamination of food, both from food ingredients, people, places and equipment used. This is to ensure that the food is safe for consumption. To support medical services for patients organized by hospitals, it is necessary to have good food processing and meet food hygiene hygiene requirements whose activities are in the Hospital Nutrition Installation.

This research is descriptive in nature to find out the review of the Six Principles of Food Sanitation Hygiene at the Muhammadiyah Metro General Hospital in 2022.

Based on the results of research obtained from observations and interviews, food management at the Nutrition Installation of the Muhammadiyah Metro General Hospital still does not meet the requirements of the six principles of hospital food sanitation hygiene based on the Regulation of the Minister of Health of the Republic of Indonesia No. 7 of 2019 concerning the Health requirements of Hospital buildings.

Keywords : Overview of the Six Principles of Food Sanitation Hygiene
Reading list : 23 (2007-2021)