

**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES TANJUNG KARANG
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN**

Tugas Akhir, Juni 2022

Nabila Julia Sari

Gambaran Pengelolaan Sanitasi Makanan di Rumah Sakit Umum Daerah KH Muhammad Thohir Kabupaten Pesisir Barat Tahun 2022, xviii+61 halaman+14 tabel+2 gambar+10 lampiran.

RINGKASAN

Di Rumah Sakit Umum Daerah KH Muhammad Thohir Kabupaten Pesisir Barat Tahun 2022 masih ditemukan penempatan bahan pangan yang menumpuk pada rak penyimpanan sehingga tidak ada sirkulasi udara serta terdapat gabungan tata letak bangunan ruangan tempa pengolahan pangan (dapur) dengan gudang obat.

Makanan merupakan salah satu bagian yang penting untuk kesehatan manusia mengingat setiap saat dapat terjadi penyakit-penyakit yang diakibatkan oleh makanan. Kasus penyakit makanan (*foodborne disease*) dapat dipengaruhi oleh berbagai faktor. Faktor-faktor tersebut antara lain, penyimpanan dan penyajian yang tidak bersih dan tidak memenuhi persyaratan sanitasi.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui bahan makanan dan makanan jadi, tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi, tempat pengolahan pangan, kebersihan peralatan masak, keamanan penjamah pangan, pengangkutan makanan, penyajian makanan, standar baku mutu siap saji, kandungan bakteri *E.coli* dan *Coliform* pada air bersih, untuk mengetahui angka kuman pada makanan dan usap alat makan.

Jenis penelitian ini bersifat deskriptif, yaitu untuk mendapatkan gambaran tentang pengelolaan sanitasi makanan di Rumah Sakit Umum Daerah KH Muhammad Thohir Kabupaten Pesisir Barat Tahun 2022.

Kesimpulan dari penelitian yaitu: bahan makanan dan makanan jadi sudah memenuhi syarat, tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi sudah memenuhi syarat, pada makanan jadi pasien yaitu tidak ada penyimpanan makanan jadi pasien, tempat pengolahan makanan sudah memenuhi syarat, peralatan masak sudah memenuhi syarat, penjamah pangan belum memenuhi syarat, pengangkutan pangan belum memenuhi syarat, penyajian pangan sudah memenuhi syarat. Sedangkan pemeriksaan angka kuman pada makanan pasien, seperti bubur, tempe, dan sayur ikan telah memenuhi syarat, untuk pemeriksaan bakteri *E.coli* dan *Coliform* pada air bersih *E.coli* telah memenuhi syarat dan *Coliform* belum memenuhi syarat, pemeriksaan angka kuman pada usap alat makan yaitu plato 1 telah memenuhi syarat dan plato 2 belum memenuhi syarat. Saran untuk tata letak bangunan ruangan tempa pengolahan pangan (dapur) dengan gudang obat sebaiknya harus terpisah, untuk pengangkutan pangan sebaiknya menggunakan troli dan dibuat jalur khusus.

Kata Kunci : hygiene, Sanitasi, Makanan

Daftar Bacaan : 1998-2020

**HEALTH POLYTECHNIC MINISTRY OF HEALTH TANJUNG
KARANG DEPARTMENT OF ENVIRONMENTAL HEALTH**

Final Project, June 2022
Nabila Julia Sari

Overview of Food Sanitation Management in RSUD KH Muhammad Thohir, Pesisir Barat Regency in 2022, xviii+58 pages+14 tables+2 pictures+10 attachments.

ABSTRACT

At the RSUD KH Muhammad Thohir, Pesisir Barat Regency in 2022, food ingredients were still found piling up on storage shelves so there was no air circulation and there was a combination of layouts for the food processing room (kitchen) with the medicine warehouse.

Food is one of the important parts for human health considering that at any time there can be diseases caused by food. Cases of foodborne disease can be influenced by various factors. These factors include, storage and presentation that are not clean and do not meet sanitary requirements.

The purpose of this study was to determine food and prepared food ingredients, storage of food and ready-to-eat food, place of food processing, cleanliness of cooking utensils, safety of food handlers, food transportation, food presentation, ready-to-eat food standards, content of E. coli and Coliform bacteria. in clean water, to determine the number of germs on food and wipe cutlery.

The conclusions from the study are: food ingredients and ready-to-eat food, food and ready-to-eat storage areas have met the requirements, in patient prepared food, there is no patient food storage, food processing facilities have not met the requirements, cooking utensils have met the requirements, food handlers have not meet the requirements, food transportation does not meet the requirements, food presentation meets the requirements. While the examination of the number of germs in the patient's food, such as porridge, tempeh, and fish vegetables has met the requirements, for the examination of E.coli and Coliform bacteria in clean water, E.coli has met the requirements and Coliform has not met the requirements. namely plateau 1 has met the requirements and plateau 2 has not met the requirements. Suggestions for the layout of the food processing room building (kitchen) with the medicine warehouse should be separate, for food transportation it is better to use a trolley and make a special route.

Keywords: hygiene, sanitation, food
Reading List : 1998-2020