

POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNG KARANG
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN

Laporan Tugas Akhir, juni 2023

DARARO HAIRANI

**GAMBARAN HYGIENE SANITASI MAKANAN DI RSD MAYJEND H.M
RYACUDU KOTABUMI TAHUN 2023**

xvi + 73 halaman, 8 tabel, 2 gambar, dan 7 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. Untuk pelaksanaan hygiene sanitasi makanan di RSD Mayjend HM Ryacudu Kotabumi Lampung Utara keadaan dapur terlihat belum bersih dan belum rapih, yang memungkinkan tumbuhnya mikroorganisme dan vektor pada bahan makanan yang mempengaruhi ke sterilan makanan yang diolah dan bersifat patogenik terhadap manusia.

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui gambaran hygiene sanitasi makanan di RSD Mayjend H.M Ryacudu Kotabumi tahun 2023 yaitu mengetahui 6 prinsip hygiene sanitasi makanan dan angka kuman pada makanan jadi.

Penelitian ini menggunakan metode penelitian Deskriptif yaitu dimana dalam penelitian ini penulis ingin mendapatkan gambaran tentang Hygiene Sanitasi Makanan di RSD Mayjend HM Ryacudu Kotabumi dengan melakukan pengamatan secara langsung dari upaya pemilihan bahan makanan sampai penyajian makanan jadi.

Dari hasil penelitian didapatkan bahwa terdapat satu prinsip yang belum memenuhi syarat yaitu pada pengolahan makanan yang dimana pintu dan jendela masih sering terbuka dan tidak dilengkapi dengan alat pelindung serangga, kemudian peralatan makan yang telah dicuci dilap menggunakan kain yang telah digunakan berulang ulang dan juga tempat penyimpanan peralatan makanannya diletakkan pada rak yang terbuka, selain itu juga hygiene sanitasi penjamah makanan di Rumah Sakit Daerah Mayjend H.M Ryacudu Kotabumi masih kurang diterapkan seperti penjamah tidak menggunakan APD lengkap penjamah hanya menggunakan apron saja dan penjamah masih sering berbicara dalam proses pengolahan makanan.

Kata kunci : Hygiene sanitasi makanan

Daftar bacaan : 2004-2020

POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNG KARANG
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN

Final Project Report, June 2023

DARARO HAIRANI

**DESCRIPTION OF FOOD SANITATION HYGIENE AT MAYJEND H.M
RYACUDU HOSPITAL, KOTABUMI, IN 2023**

xvi + 73 pages, 8 tables, 2 pictures, dan 7 attachments

ABSTRAK

Hospitals function as health service facilities, gathering places for sick and healthy people or can be a place for disease transmission and allow for environmental pollution and health problems. For the implementation of food sanitation hygiene at Mayjend HM Ryacudu Hospital, Kotabumi, North Lampung, the state of the kitchen looks not clean and not neat, which allows the growth of microorganisms and vectors in food ingredients that affect the sterility of processed food and are pathogenic to humans.

The purpose of this study was to find out the description of food sanitation hygiene at RSD Mayjend H.M Ryacudu Kotabumi in 2023, namely knowing the 6 principles of food sanitation hygiene and the number of germs in prepared food.

This study used a descriptive research method, in which in this study the author wanted to get an overview of Food Sanitation Hygiene at RSD Mayjend HM Ryacudu Kotabumi by making direct observations of efforts to select food ingredients to serving the finished food.

From the results of the study it was found that there was one principle that did not meet the requirements, namely in food processing where doors and windows were often opened and not equipped with insect protection devices, then cutlery that had been washed was wiped using a cloth that had been used repeatedly and also a storage area. the food equipment is placed on an open shelf, apart from that, hygiene and sanitation for food handlers at the Mayjend H.M Ryacudu Kotabumi Regional Hospital are still not implemented, such as handlers who do not use complete PPE, handlers only use aprons and handlers still often talk in the food processing process.

Keywords : food sanitation hygiene

Reading list : 2004 - 2020