

POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNG KARANG
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
Laporan Tugas Akhir, Mei 2024

Meivinda Nur Vitasari

Gambaran Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman di Instalasi Gizi Rumah Sakit Daerah Dr. A Dadi Tjokrodipo Bandar Lampung Tahun 2024.

RINGKASAN

Ada berlimpah penyebab yang melingkupi higiene sanitasi pengelolaan makanan di rumah sakit, berawal dari penerapan higiene sanitasi makanan meliputi, pemilihan bahan baku makanan hingga penyajian makanan. Berdasarkan observasi di Instalasi Gizi RSD Dr. A Dadi Tjokrodipo Bandar Lampung tempat penyimpanan bahan pangan dan pangan matang tidak terbebas dari gangguan serangga dan tikus, tempat pengolahan tidak dilengkapi cerobong khusus, dan pejamah makanan yang kurang patuh dalam penggunaan APD.

Penelitian ini dilakukan di Instalasi Gizi RSD Dr. A Dadi Tjokrodipo Bandar Lampung. Jenis penelitian ini bersifat deskriptif. Informan penelitian ini terdiri dari informan 1 Ka. Sub Unit Gizi, informan 2 Pramugizi dan informan 3 Pramusaji. Teknik pengumpulan data yang digunakan yaitu observasi, wawancara dan dokumentasi.

Dari hasil penelitian didapat bahwa pemilihan bahan pangan sudah memenuhi syarat kesehatan. Penyimpanan bahan pangan belum memenuhi syarat yaitu tempat penyimpanan tidak memiliki alat mencegah Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit dan penempatan bahan beras tidak diletakkan di rak. Pengolahan pangan belum memenuhi syarat yaitu pada tempat pengolahan dan pejamah makanan tidak patuh menggunakan APD. Penyimpanan pangan matang belum memenuhi syarat yaitu penyimpanan tidak disimpan ditempat yang tertutup sempurna. Pengangkutan pangan matang tidak memenuhi syarat dengan tidak memiliki jalur khusus. Penyajian pangan matang sudah memenuhi syarat.

Kesimpulan dari penelitian ini adalah higiene sanitasi makanan dan minuman di Instalasi Gizi RSD Dr. A Dadi Tjokrodipo Bandar Lampung masih ada yang belum memenuhi syarat Kesehatan yaitu tempat penyimpanan bahan pangan tidak memiliki alat mencegah Vektor dan Binatang Penyakit, penempatan bahan beras tidak diletakkan di rak, tempat pengolahan belum memiliki cerobong khusus, dinding dan langit-langit berjamur, pejamah makanan tidak patuh menggunakan APD, penyimpanan pangan matang tidak disimpan pada tempat tertutup, dan pengangkutan pangan matang belum memiliki jalur khusus.

Kata Kunci : Higiene Sanitasi, Sanitasi Makanan dan Minuman

Daftar Bacaan : 16 (2013-2023)

TANJUNG KARANG HEALTH POLYTECHNIC DEPARTMENT OF ENVIRONMENTAL HEALTH

Final Assignment Report, May 2024

Meivinda Nur Vitasari

Overview of Food and Beverage Sanitation Hygiene in the Nutrition Installation of Dr. Regional Hospital. A Dadi Tjokrodipo Bandar Lampung in 2024.

ABSTRACT

There are many causes that surround the sanitation hygiene of food management in hospitals, starting from the implementation of food sanitation hygiene, including the selection of food raw materials to the presentation of food. Based on observations at the Nutrition Installation at RSD Dr. A Dadi Tjokrodipo Bandar Lampung, places where food and cooked food are stored are not free from insect and rodent infestations, processing places are not equipped with special chimneys, and food handlers are less compliant with the use of PPE.

This research was conducted at the Nutrition Installation at RSD Dr. A Dadi Tjokrodipo Bandar Lampung. This type of research is descriptive. The informants for this research consisted of informant 1 Ka. Nutrition Sub Unit, informant 2 food attendants and informant 3 waiters. The data collection techniques used were observation, interviews and documentation.

From the research results, it was found that the choice of food ingredients met health requirements. The storage of food ingredients does not meet the requirements, namely the storage area does not have equipment to prevent vectors and disease-carrying animals and the placement of rice ingredients is not placed on shelves. Food processing does not meet the requirements, namely the processing place and food handlers do not comply with using PPE. Storage of cooked food does not meet the requirements, namely that it is not stored in a completely closed place. Transporting cooked food does not meet the requirements by not having a special lane. Serving cooked food meets the requirements.

The conclusion of this research is the food and drink sanitation hygiene at the Dr. RSD Nutrition Installation. A Dadi Tjokrodipo Bandar Lampung there are still those who do not meet the health requirements, namely the food storage area does not have tools to prevent disease vectors and animals, the rice ingredients are not placed on shelves, the processing place does not have a special chimney, the walls and ceiling are moldy, the food handlers non-compliance with using PPE, storage of cooked food is not stored in a closed place, and transportation of cooked food does not have a special route.

Keywords: Sanitation Hygiene, Food and Beverage Sanitation

Reading List: 16 (2013-2023)