

Hubungan Antara Higiene dan Sanitasi Makanan dengan Kualitas Bakteriologis Makanan Pasien di Instalasi Gizi RSUD Kraton Kabupaten Pekalongan

Yunesti Ratna Warnasari -- E2A005116
(2009 - Skripsi)

Rumah sakit memiliki derajat kontaminasi yang tinggi sedangkan Instalasi Gizi merupakan unit penunjang Rumah Sakit yang berfungsi dalam penyediaan makanan bagi pasien maupun tenaga kesehatan. Pasien di Rumah Sakit sangat rentan terhadap penyakit, sehingga pengelolaan makanan di Rumah Sakit harus diperhatikan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui hubungan higiene dan sanitasi makanan dengan kualitas bakteriologis makanan pasien yaitu keberadaan *Escherichia coli* pada makanan pasien di Instalasi Gizi RSUD Kraton Kabupaten Pekalongan. Jenis penelitian ini adalah Explanatory Research dengan pendekatan cross sectional. Penelitian ini dilaksanakan di Instalasi Gizi RSUD Kraton Kabupaten Pekalongan selama 3 hari. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh makanan yang disajikan untuk pasien yang diolah oleh Instalasi Gizi RSUD Kraton Kabupaten Pekalongan. Dalam penelitian ini, jumlah sampel makanan sebanyak 9 sampel dan jenis makanan yang diambil adalah nasi/bubur, lauk, dan sayur. Sedangkan responden dalam penelitian ini adalah seluruh penjamah makanan yaitu petugas pengolah dan penyaji makanan pasien. Analisis data menggunakan analisis univariat dengan distribusi frekuensi dan analisis bivariat dengan tabulasi silang dan menggunakan uji statistik Chi-Square. Berdasarkan hasil penelitian dapat diketahui bahwa sanitasi lingkungan dapur sudah termasuk dalam kategori baik sedangkan sanitasi makanan yang termasuk dalam kategori baik sebanyak 85,71% dan higiene penjamah yang termasuk dalam kategori baik sebanyak 90,48%. Hasil uji statistik menunjukkan bahwa ada hubungan antara sanitasi makanan dengan kualitas bakteriologis makanan pasien ($p=0,042$) dan tidak ada hubungan antara higiene penjamah dengan kualitas bakteriologis makanan pasien ($p=0,133$). Pihak Rumah Sakit khususnya Instalasi Gizi perlu melakukan pemeriksaan rutin terhadap kualitas makanan, tenaga penjamah, dan alat makan.

Kata Kunci: Higiene dan sanitasi, *Escherichia coli*, Instalasi Gizi, Rumah Sakit, makanan