

STUDI KONDISI HIGIENE DAN SANITASI MAKANAN DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT JIWA DAERAH Dr.
AMINO GONDOHUTOMO SEMARANG

RUTH DAYANTI SIAGIAN – 25010111120031

(2015 - Skripsi)

Makanan yang sehat dan aman merupakan salah satu faktor yang penting untuk meningkatkan derajat kesehatan masyarakat terlebih untuk pasien yang sedang dirawat di rumah sakit, tubuhnya dalam kondisi lemah sehingga sangat rentan terhadap berbagai penyakit termasuk penyakit-penyakit yang ditularkan oleh makanan. Oleh karena itu pengelolaan makanan di rumah sakit perlu mendapat perhatian yang lebih seksama. Pengolahan makanan di Rumah Sakit Jiwa Daerah Dr. Amino Gondohutomo ditangani oleh instalasi gizi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kondisi higiene dan sanitasi instalasi gizi Rumah Sakit Jiwa Daerah Dr. Amino Gondohutomo Semarang. Jenis penelitian deskriptif dengan pendekatan cross sectional. Populasi adalah penjamah makanan, peralatan pengolahan makanan, makanan jadi, kualitas air bersih dan air minum. Sampel penelitian adalah semua penjamah makanan sebanyak 16 orang, 5 sampel peralatan pengolahan makanan, 10 sampel makanan jadi, dan 2 sampel air. Pengambilan data dilakukan dengan kuesioner, checklist dan pemeriksaan laboratorium, menggunakan metode wawancara dan observasi. Hasil penelitian menunjukkan kondisi sanitasi lingkungan instalasi gizi mendapat kriteria baik, pemilihan bahan makanan dan penyimpanan bahan makanan mendapat kriteria baik dan kondisi higiene penjamah mendapat kriteria cukup berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Persyaratan Higiene dan Sanitasi Jasa Boga. Hasil pemeriksaan laboratorium terhadap makanan menunjukkan 50% makanan tidak memenuhi syarat, 20% sampel peralatan tidak memenuhi syarat karena > 100 koloni/cm², kondisi air bersih dan air minum yang memenuhi persyaratan. Kondisi higiene dan sanitasi instalasi gizi mendapat kategori cukup. Saran untuk instalasi gizi agar penjamah makanan selalu membiasakan mencuci tangan dan menggunakan pakaian kerja secara benar.

Kata Kunci: higiene sanitasi, instalasi gizi, kualitas bakteriologis