

Implementasi sanitasi higiene penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit XYZ Tangerang pada tahun 2011 = The sanitation hygiene implemented of food organizing in XYZ Hospital Tangerang at 2011

Widi Sovianty Silviani, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20303383&lokasi=lokal>

Abstrak

Skripsi ini membahas tentang implementasi sanitasi higiene penyelenggaraan makanan di RS XYZ Tangerang pada tahun 2011. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui gambaran implementasi penyelenggaraan makanan di Rumah sakit XYZ. Jenis penelitian yang digunakan adalah deskriptif dengan menggunakan metode kualitatif. Elemen yang dianalisis mengacu pada Kepmenkes RI no. 1204 Tahun 2004. Yang terdiri atas pengadaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, pengawasan higiene sanitasi makanan dan minuman. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penyelenggaraan higiene sanitasi makanan di RS XYZ sebagian besar telah sesuai dengan Kepmenkes RI No. 1204 tahun 2004, namun masih ada yang perlu ditingkatkan agar dapat memenuhi peraturan. Penelitian ini menyarankan bahwa instalasi gizi RS XYZ perlu meningkatkan sanitasi higiene penyelenggaraan pengelolaan makanan, perlu disediakan pakaian kerja yang terbuat dari bahan yang nyaman saat dipakai oleh penjamah makanan saat mengolah makanan. Selain itu perlu disediakan alat pelindung diri yang lengkap seperti masker, sarung tangan dan celemek yang harus dikenakan oleh penjamah makanan saat menjamah makanan, disamping itu pihak rumah sakit perlu menyediakan fasilitas higiene sanitasi penyelenggaraan pengolahan makanan yang lengkap seperti rak untuk penyimpanan alat masak dan alat makan. Sedangkan bagi penjamah makanan perlu diadakan pelatihan untuk meningkatkan pengetahuan mengenai higiene sanitasi pengolahan.

.....The thesis talk about sanitation hygiene implemented that use in food processing for XYZ hospital tangerang in 2011. The purpose of this study was to know the description of the implementation of the food operation at XYZ Hospital. This type of research used is descriptive by using qualitative methods. Elements that were analyzed referring to Kepmenkes RI no. 1204 of 2004. Consisting of food procurement, food storage, food processing, sanitation, hygiene supervision of food and beverages. The results showed that the implementation of food hygiene in XYZ hospitals sanitation has been largely in accordance with Kepmenkes RI No.1204 of 2004, but there is still room for improvement in order to meet the regulations. This study suggests that the installation of nutrient RS XYZ needs to improve sanitation, food hygiene organization, needs to be provided work clothing made of materials that comfortable when worn by food handlers during food processing. In addition it needs to be provided complete personal protective equipment such as masks, gloves and aprons should be worn by food handlers when handling food, besides that the hospitals need to provide hygienic sanitation facilities is a complete implementation of food processing such as storage shelves for cooking utensils and cutlery . As for food handlers need to be held trainings to increase knowledge about processing sanitation hygiene.