

Penilaian hygiene sanitasi makanan dan kontaminasi escherichia coli di instalasi gizi rumah sakit ibu dan anak X tahun 2018 = Assessment of food hygiene and sanitation and contamination escherichia coli at nutrition hospital installation of rumah sakit ibu dan anak X year 2018

Siti Zahratas Sholihat, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20475415&lokasi=lokal>

Abstrak

Rumah Sakit sebagai sebuah institusi kesehatan memiliki fungsi memberikan pelayanan kesehatan kepada masyarakat termasuk penyelenggaraan makanan dan minuman bagi pasien. Risiko terjadinya kontaminasi silang di rumah sakit jauh lebih besar karena banyaknya hidangan yang dimasak atau disiapkan secara bersamaan selain itu Pasien di rumah sakit merupakan salah satu kelompok yang rentan terkena infeksi penyakit melalui makanan karena daya tahan tubuh yang rendah.

Tujuan: Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif yang bertujuan untuk mengetahui pelaksanaan hygiene dan sanitasi pengelolaan makanan di Unit Instalasi Gizi Rumah Sakit Ibu dan Anak X tahun 2018.

Metode: Pengumpulan data dalam penelitian ini menggunakan metode observasi, wawancara dan pemeriksaan laboratorium.

Hasil: Hasil yang didapat dari penelitian ini yaitu diketahui bahwa hygiene sanitasi di unit instalasi gizi rumah sakit X sudah cukup memenuhi syarat menurut checklist yang mengacu kepada Permenkes Nomor 1096 Tahun 2011. Adapun beberapa aspek yang harus diperbaiki seperti aspek lokasi dan bangunan, fasilitas sanitasi, tempat penyimpanan alat masak dan perilaku penjamah makanan. Berdasarkan hasil pengecekan kualitas bakteriologis pada sampel makanan hasilnya menunjukkan negatif atau tidak ditemukan bakteri E.coli pada sampel yang diambil. Pihak Rumah Sakit perlu meningkatkan pengawasan seluruh penjamah makanan terkait hygiene sanitasi makanan dan aspek hygiene sanitasi makanan lainnya.

.....As a health institution, the hospital has the function of providing health services to the community including the provision of food and beverages for patients. The risk of cross contamination in hospitals is much greater because of the number of dishes cooked or prepared simultaneously. Patients in the hospital are among the groups susceptible to infectious diseases through food because of low immunity.

Objective: This research is descriptive research which aims to know the implementation of hygiene and sanitation of food management in Nutrition Installation Unit of Rumah Sakit Ibu dan Anak 'X' 2018.

Method: This research using observation method, interview and laboratory examination as data collection.

Results: The results obtained from this research is known that hygiene and sanitation in Nutrition Installation Unit of Rumah Sakit Ibu dan Anak 'X' is sufficient to meet the requirements according to the checklist refers to Permenkes Number 1096 Year 2011. However, some aspects that must be improved such as aspects of location and building, sanitation facilities, storage cooking tools and behavior of food handlers. Based on the results of bacteriological quality checks on food samples the results showed negative or no bacteria E. coli on the samples taken. At the end , th hospital authorities need to improve supervision of all food handlers related to food hygiene and other aspects of food hygiene and sanitation.