

ABSTRACT

Implementation of food for patient focuses on helping patients in supporting the healing process while in hospital, shortening the patient's day care and providing knowledge related to the diet in accordance with the conditions of the disease. The application of food hygiene and sanitation can be done by paying attention to aspects of food ingredients, people, places and equipment. This is done as an effort to control risk factors for food contamination. The purpose of this study was to analyze the aspects of hygiene and sanitation in food at the Surabaya Hajj General Hospital in 2019.

This research was an observational study with cross sectional design. The variables in this study were the hygiene personal of 22 food handlers, sanitation of food processing (kitchen), sanitation equipment, food sanitation and quality of finished food as many as 6 food samples. Data collection includes observation, interviews, filling out questionnaires, and laboratory testing. Data analysis was performed descriptively.

The results showed that the aspect of food handlers' hygiene was categorized well with an average total yield of 94.6%, sanitation for food processing facilities was categorized as good for sanitation of physical facilities with an average total yield of 96% and sanitation facilities with a total average yield average of 94%, equipment sanitation has been categorized well with an average total yield of 100%, food sanitation has been categorized well with an average total yield of 98% and microbiological quality of food is known from 6 finished food samples only 1 sample of food that does not meet the requirements because it contains positive *E.coli* which is liquid food.

The conclusion of this study is the Nutrition Installation at Surabaya Hajj General Hospital has fulfilled the good hygiene and sanitation aspects of food. However, there are still processed foods that do not meet health requirements. To improve hygiene and sanitation as well as food quality can be done with supervision of the process of providing food both to food handlers as well as checking microbiological parameters including samples of foods containing high protein, ready meals, clean water, food utensils and cooking utensils.

Keywords: Hygiene, Sanitation, Food, Hospital

ABSTRAK

Penyelenggaraan makanan pasien berfokus untuk membantu pasien dalam mendukung proses penyembuhan selama di rumah sakit, memperpendek hari rawat pasien dan memberikan pengetahuan terkait diet yang sesuai dengan kondisi penyakitnya. Penerapan higiene dan sanitasi makanan dapat dilakukan dengan memperhatikan aspek bahan makanan, orang, tempat dan peralatan. Hal ini dilakukan sebagai upaya mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan. Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis aspek higiene dan sanitasi pada makanan di Instalasi Gizi RSUD Haji Surabaya Tahun 2019.

Penelitian ini merupakan penelitian observasional dengan rancang bangun *cross sectional*. Variabel pada penelitian ini adalah higiene tenaga penjamah makanan sebanyak 22 orang, sanitasi tempat pengolahan makanan (dapur), sanitasi peralatan, sanitasi makanan dan kualitas makanan jadi sebanyak 6 sampel makanan. Pengumpulan data meliputi observasi, wawancara, pengisian kuesioner, dan pengujian laboratorium. Analisis data dilakukan secara deskriptif.

Hasil penelitian menunjukkan pada aspek higiene penjamah makanan telah dikategorikan baik dengan total hasil rata-rata sebesar 94,6%, sanitasi tempat pengolahan makanan telah dikategorikan baik untuk sanitasi sarana fisik dengan total hasil rata-rata sebesar 96% dan fasilitas sanitasi dengan total hasil rata-rata sebesar 94%, sanitasi peralatan telah dikategorikan baik dengan total hasil rata-rata sebesar 100 %, sanitasi makanan telah dikategorikan baik dengan total hasil rata-rata sebesar 98% dan kualitas makanan jadi secara mikrobiologi diketahui dari 6 sampel makanan jadi di hanya terdapat 1 sampel makanan yang tidak memenuhi persyaratan kesehatan dikarenakan mengandung positif *E.coli* yaitu makanan cair.

Kesimpulan penelitian ini adalah Instalasi Gizi RSUD Haji Surabaya telah memenuhi aspek higiene dan sanitasi pada makanan dengan kategori baik. Namun, masih terdapat makanan jadi yang tidak memenuhi persyaratan kesehatan. Untuk meningkatkan higiene dan sanitasi serta kualitas makanan dapat dilakukan dengan pengawasan terhadap proses penyelenggaraan makanan baik terhadap tenaga penjamah makanan maupun pemeriksaan parameter mikrobiologi meliputi sampel bahan pangan yang mengandung protein tinggi, pangan siap saji, air bersih, alat pangan dan alat masak.

Kata kunci: Higiene, Sanitasi, Makanan, Rumah Sakit