

## ABSTRAK

Makanan yang higienis dan sehat menjadi prinsip dasar penyelenggaraan makanan di rumah sakit, karena pelayanan makanan rumah sakit diperuntukkan untuk orang sakit dengan ancaman penyebaran kuman pathogen yang tinggi. Tujuan dari penelitian ini adalah Mengidentifikasi hygiene sanitasi pengelolaan makanan di RSUD Dr. Harjono Ponorogo sesuai Kepmenkes RI No 1204/MENKES/SK/X/2004 tentang Persyaratan Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit.

Penelitian ini bersifat diskriptif observasional dengan melakukan pengamatan terhadap obyek penelitian. Obyek penelitian yaitu petugas penjamah makanan, hygiene sanitasi pengelolaan makanan, dan uji mikrobiologis makanan (pemeriksaan bakteri *E.coli* dan *Salmonella*). Pengumpulan data dilakukan dengan menggunakan kuesioner, lembar observasi, dan uji laboratorium.

Hasil hygiene sanitasi pengelolaan makanan menggunakan lembar observasi belum memenuhi syarat Kepmenkes RI No 1204 Tahun 2004 (90%). Hygiene penjamah makanan sebagian besar sudah menggunakan perlengkapan pelindung pengolahan makanan saat mengolah makanan tetapi belum adanya pelatihan tentang hygiene sanitasi pengelolaan makanan dan belum ada pemeriksaan kesehatan secara rutin setahun dua kali. Hasil uji laboratorium terhadap 9 sampel makanan menunjukkan 5 (55,6%) sampel positif *E.coli*. Untuk pemeriksaan *Salmonella* 9 sampel menunjukkan negatif.

Kesimpulan masih perlu peningkatan hygiene penjamah makanan terutama pemeriksaan kesehatan sebaiknya dilakukan rutin setahun 2 kali. Diharapkan pihak Instalasi gizi meningkatkan fasilitas yang menunjang hygiene sanitasi pengelolaan makanan seperti pemasangan kawat kassa pada ventilasi dan jendela. Menyediakan jalur khusus untuk lalu lintas makanan, memberi sekat pemisah di tempat pengolahan makanan, serta pemeriksaan air dilakukan secara rutin.

Kata kunci : hygiene penjamah makanan, hygiene sanitasi makanan, *E.coli*, *Salmonella*