

ABSTRAK

Rumah sakit merupakan salah satu tempat pelayanan umum yang perlu mendapat perhatian khusus mengenai higiene sanitasi makanan agar makanan yang dikonsumsi pasien dapat mempercepat proses penyembuhan serta terhindar dari penyakit akibat makanan. Tujuan penelitian ini ialah mengidentifikasi penerapan higiene sanitasi penyelenggaraan makanan di RSUD Kabupaten Sidoarjo.

Penelitian ini termasuk penelitian yang bersifat observasional dengan desain penelitian deskriptif yang dikategorikan sebagai penelitian lapangan. Fokus dari penelitian ini adalah penerapan higiene sanitasi makanan, sanitasi dapur, fasilitas sanitasi, sanitasi peralatan serta penjamah makanan di instalasi gizi RSUD Kabupaten Sidoarjo yang dilakukan bulan Mei 2016.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan higiene sanitasi belum sesuai pada penyimpanan bahan makanan. Sanitasi ruang produksi makanan sebagian besar belum memenuhi persyaratan, fasilitas sanitasi berupa tempat cuci tangan dan kamar mandi belum memenuhi persyaratan dan sanitasi peralatan mengenai penyimpanan peralatan belum memenuhi persyaratan. *Personal hygiene* penjamah makanan telah memenuhi kriteria persyaratan.

Kesimpulan dalam penelitian ini adalah penerapan higiene sanitasi makanan di RSUD Kabupaten Sidoarjo sudah cukup baik dalam hal proses penyelenggaraan makanan, sanitasi dapur, fasilitas sanitasi, sanitasi peralatan serta *personal hygiene* penjamah makanan. Saran yang dapat direkomendasikan peneliti ialah dilakukan pengaturan suhu ulang pada tempat penyimpanan bahan makanan, lantai pada area pencucian peralatan makan dibuat landai dan dilengkapi dengan saluran pembuangan air atau tenaga yang bekerja di area pencucian peralatan menggunakan *safety shoes*, disediakan alat pengering khusus bagi peralatan makan dan adanya rak penyimpanan yang memiliki penutup serta adanya penambahan tempat cuci tangan.

Kata kunci: rumah sakit, instalasi gizi, higiene sanitasi makanan

ABSTRACT

Hospital is a kind of public service that requires special attention on its food hygienic sanitation in order to be able to provide patients with nutrients that help hastening recovery and prevent them from being food poisoned. The purpose of this research was identified the implementation of hygienic sanitation on food service in the general hospital of Sidoarjo.

This was an observational descriptive research design that can be categorized as field research. The focus of the research were the implementation of food hygienic sanitation, kitchen sanitation, sanitation facilities, equipments sanitation, and food handling workers in the nutrition installation at the general hospital of Sidoarjo which occurred in May 2016.

The result of this research showed that the implementation of hygienic sanitation at the general hospital of Sidoarjo has not met the requirements of food storage standards. The sanitation of food production room, the sanitation facilities, which are hand washing and lavatories, and equipment sanitations on tools storage mostly have not met their standards either. The personal hygiene of food handling workers has met its standards.

The conclusion of this research were quite good in terms of the implementation of hygienic sanitation on food service, kitchen sanitation, sanitation facilities, sanitation equipments as well as personal hygiene of food handlers. It is suggested for the general hospital of Sidoarjo to reset the temperature in the food storage, renovate the floor of dishwashing area and make it slope slightly, furnish the area with a liquid waste drainage or provide the workers in the area with safety shoes, equip the area with a special dryer and closed cabinet for the dishes, and add more hand washing sinks.

Keywords: hospital, nutrition installation, food hygienic sanitation