

ABSTRACT

Food hygienic sanitation is an effort to control the food, human, location, and equipment factor that contributes to illness or health problems. Basically, hospital food services are similar with other types of food service. The process of food manufacture at nutrition unit has not met the demand of food hygienic sanitation standards. The purpose of this research is to study the hygienic sanitation implementation and food service at Gambiran General Hospital Kota Kediri. The research was an observational research with a descriptive method and a cross-sectional research approach. The research objects consist of food hygienic sanitation implementation, kitchen sanitation, sanitation facilities, and nutrition unit equipments based on Decree of Minister of Health No. 1204 Year 2004 and Decree of Minister of Health No. 1096 Year 2011. The research subjects are hygiene personals of food handling workers based on KEPMENKES No. 1204 Year 2004 and PERMENKES No. 1906 Year 2011. The research took place at Gambiran General Hospital Kota Kediri and data collecting occurred in April 2016.

The result of the research showed that the hygienic sanitation implementation has not been appropriate in food storage. Most of the kitchen sanitation and dishwashing facility sanitation are not fulfill standards. Equipment sanitation has met its standards. Hygiene personals of food handling workers have not completely fulfilled their standards. It is suggested to execute an inspection on the temperature of food storage, a reexamination of the building ceiling, a lighting replacement with a lighting system with higher intensity, a garbage cans labeling, and a supplying of pest eviction equipments and dry tissue papers.

Keywords: food hygienic sanitation, nutrition unit, hospital

ABSTRAK

Higiene sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat, dan perlengkapannya (peralatan) yang dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan. Pada dasarnya penyelenggaraan makanan di rumah sakit tidak berbeda dengan tempat penyelenggaraan makanan lain. Pada proses pengolahan makanan di instalasi gizi masih belum memenuhi syarat higiene sanitasi makanan. Tujuan penelitian ini adalah mempelajari penerapan higiene sanitasi dan penyelenggaraan makanan di RSUD Gambiran Kota Kediri. Jenis penelitian yang digunakan bersifat observasional dengan metode deskriptif dan berdasarkan waktunya bersifat *cross sectional*. Objek penelitian adalah penerapan higiene sanitasi makanan, sanitasi dapur, fasilitas sanitasi, dan sanitasi peralatan instalasi gizi menurut Kepmenkes No. 1204 Tahun 2004 dan Permenkes No. 1096 Tahun 2011. Subjek penelitian adalah personal higiene tenaga penjamah makanan menurut Kepmenkes No. 1204 Tahun 2004 dan Permenkes No. 1096 Tahun 2011. Lokasi pengambilan dilakukan di RSUD Gambiran Kota Kediri dan pengambilan data dilakukan Bulan April 2016.

Hasil penelitian menunjukkan penerapan higiene sanitasi belum sesuai pada penyimpanan bahan makanan. Sanitasi ruang dapur sebagian besar belum memenuhi persyaratan dan fasilitas sanitasi tempat cuci belum memenuhi persyaratan. Sanitasi peralatan telah sesuai dengan peraturan. Personal higiene tenaga penjamah makanan belum sepenuhnya memenuhi persyaratan. Disarankan untuk melakukan pemeriksaan suhu penyimpanan bahan makanan, pengecetan ulang dinding dan langit-langit, mengganti lampu dengan intensitas yang lebih tinggi, memberikan *labelling* pada tempat sampah dan menyediakan alat pengusir hewan serangga atau lalat, dan menyediakan tissue kering.

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