

ABSTRAK

GAMBARAN PRAKTEK HYGIENE DAN SANITASI PENJAMAH MAKANAN DI INSTALASI GIZI RSUD DR. R. GOETENG TAROENADIBRATA PURBALINGGA

Lutfiatul Fauziah¹, Suratman², Saudin Yuniarno³

Latar Belakang : Purbalingga adalah salah satu kabupaten di Jawa Tengah yang memiliki KLB kasus keracunan pangan pada tahun 2021 yaitu 2 kecamatan yang terdapat kasus keracunan. Tujuan penelitian ini adalah Menggambarkan pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengangkutan makanan, penyajian makanan, dan pengawasan makanan di RSUD dr. R. Goeteng Taroenadibrata Purbalingga.

Metodologi : Desain penelitian adalah deskriptif kualitatif dengan subjek penelitian : Informan kunci : Kepala instalasi gizi, koordinator gizi. Informan utama : tiga penjamah makanan. Informan pendukung : tiga keluarga pasien dan pemasok bahan makanan. Pengambilan data dengan wawancara mendalam dan observasi. Keabsahan data dengan triangulasi sumber dan metode.

Hasil Penelitian : Pemilihan bahan makanan yaitu bahan makanan di tempat resmi, memiliki label dan merek. Penyimpanan bahan makanan dilakukan pemeriksaan fungsi lemari pendingin, suhu ruang. Pengangkutan tidak ada jalur khusus untuk pengangkutan makanan bersih dan kotor. Penyajian makanan, penyaji menggunakan APD lengkap, menggunakan wadah yang aman. Pengawasan makanan dilakukan secara internal oleh RS dan eksternal oleh Dinkes.

Kesimpulan : Pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, penyajian makanan, pengawasan makanan sesuai dengan Permenkes RI Nomor 7 Tahun 2019 tentang Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit, sedangkan pengangkutan makanan tidak sesuai dengan Permenkes RI Nomor 7 Tahun 2019 tentang Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit.

Kata Kunci : Gambaran, Makanan, Rumah Sakit

¹Mahasiswa Jurusan Kesehatan Masyarakat, Universitas Jenderal Soedirman

^{2,3}Dosen Jurusan Kesehatan Masyarakat Universitas Jenderal Soedirman

ABSTRACT

OVERVIEW OF HYGIENE AND SANITATION PRACTICES FOR FOOD HANDLER IN THE NUTRITIONAL INSTALLATION OF DR. R. GOETENG TAROENADIBRATA PURBALINGGA

Lutfiatul Fauziah¹, Suratman², Saudin Yuniarno³

Background : Purbalingga is one of the districts in Central Java that has KLB cases of food poisoning in 2021, namely 2 sub districts that have cases of poisoning. The of this research is to describe the selection of food ingredients, storage of food ingredients, transportation of food, serving food, and supervision of food at RSUD dr. R. Goeteng Taroenadibrata Purbalingga.

Methodology : The research design is descriptive qualitative with research subjects: Key informants: Head of nutrition installation, nutrition coordinator. Main informants: three food handlers. Supporting informants: three patient families and food suppliers. Data collection using in-depth interviews and observation. Data validity by triangulating sources and methods.

Research Results : Selection of food ingredients, namely food ingredients in official places, having labels and brands. Food storage is carried out by checking the function of the refrigerator, room temperature. There are no special routes for transporting clean and dirty food. Serving food, the presenter uses complete PPE, using a safe container. Food control is carried out internally by the hospital and externally by the Health Department.

Conclusion : The selection of food ingredients, storage of food ingredients, food serving, food supervision is in accordance with the Republic of Indonesia Minister of Health Regulation Number 7 of 2019 concerning Hospital Environmental Health, while the transportation of food is not in accordance with the Republic of Indonesia Minister of Health Regulation Number 7 of 2019 concerning Hospital Environmental Health.

Keywords : Description , Food, Hospital

¹Student of Public Health Jenderal Soedirman University

^{2,3} Lecturer of Public Health Jenderal Soedirman University

