

## Penilaian Higiene dan Sanitasi Pengelolaan Makanan dan Minuman di Rumah Sakit dr. Suyoto Pusat Rehabilitasi Kementerian Pertahanan

Sofyati, Noni

Deskripsi Lengkap: <https://lib.fkm.ui.ac.id/detail.jsp?id=127952&lokasi=lokal>

---

### Abstrak

Tujuan penelitian ini adalah mengetahui kualitas higiene dan sanitasi pengelolaan makanan dan minuman di Rumah Sakit dr. Suyoto Pusat Rehabilitasi Kementerian Pertahanan. Desain penelitian ini menggunakan studi deskriptif yang dilakuakn di Rumah Sakit dr. Suyoto pada bulan Mei-Juni 2017. Subyek dalam penelitian ini adalah 25 orang pegawai unit gizi terdiri dari 1 penjaga gudang, 10 pengolah makanan, 11 pantry dan 3 ahli gizi di Rumah Sakit dr. Suyoto. Pengumpulan data menggunakan metode wawancara dan observasi. Hasil penelitian ini adalah Higiene sanitasi pengelolaan makanan di unit gizi RS dr. Suyoto Pusat Rehabilitasi Kementerian Pertahanan secara keseluruhan uji kelaikan fisik higiene dan sanitasi di unit gizi berdasarkan Permenkes RI No. 1906/Menkes/Per/VI/2011 kurang memenuhi syarat yaitu dengan nilai 68 dengan skor 73,91 % untuk kategori rumah sakit golongan B (pelayanan kesehatan) minimal nilai yang harus dimiliki adalah 83 dengan skor 92,20%. Penulis menyarankan agar Rumah Sakit dr. Suyoto melakukan pelatihan higiene sanitasi makanan terhadap penjamah makanan, membuat buku saku kesehatan penjamah makanan dan pengawasan perilaku cuci tangan penjamah makanan. Kata Kunci : Pengelolaan makanan dan minuman, Higiene dan sanitasi makanan, unit gizi

The purpose of this research is to know the quality of hygiene and sanitation of food and beverage management in dr. Suyoto Ministry of Defense Rehabilitation Center. The design of this study using descriptive study conducted in the Hospital dr. Suyoto in May-June 2017. Subjects in this study were 25 employees of nutrition unit consisting of 1 warehouse keeper, 10 food processors, 11 pantry and 3 nutritionists in dr. Suyoto. Data collection using interview and observation method. The result of this research is hygiene sanitation management of food in unit nutrition dr. Suyoto Ministry of Defense Rehabilitation Center as a whole test of physical toughness of hygiene and sanitation in nutrition unit based on Permenkes RI. 1906 / Menkes / Per / VI / 2011 less fulfilling the requirement that is with value 68 with score 73,91% for category hospital B class (health service) minimum value that must have is 83 with score 92,20%. The authors suggest that the Hospital dr. Suyoto undertook food hygiene sanitation training to food handlers, made a handbook of health food handlers and supervision of hand-washing behavior of food handlers. Keywords : Food and beverage management, Hygiene and food sanitation, nutrition unit