

Gambaran higiene sanitasi makanan dan penerapan prinsip hazard analysis critical control point (HACCP) di unit instalasi gizi rumah sakit X tahun 2018 = Overview of food hygiene sanitation and application of hazard analysis critical control point (HACCP) principles at nutrition installation unit in hospital X year 2018

Putri Chaerina Septiani, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20474089&lokasi=lokal>

Abstrak

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif yang bertujuan untuk mengetahui gambaran pelaksanaan higiene dan sanitasi pengelolaan makanan di Unit Instalasi Gizi Rumah Sakit X tahun 2018. Pengumpulan data dalam penelitian ini menggunakan metode observasi, wawancara dan pemeriksaan laboratorium. Hasil yang didapat dari penelitian ini yaitu diketahui bahwa higiene sanitasi di unit instalasi gizi rumah sakit X sudah cukup memenuhi syarat menurut checklist yang mengacu kepada Permenkes Nomor 1096 Tahun 2011. Namun ada beberapa aspek yang harus diperbaiki seperti aspek fasilitas sanitasi, bangunan dan tempat penyimpanan alat masak.

Berdasarkan hasil pengecekan kualitas bakteriologis pada sampel makanan, usap tangan penjamah dan alat makan di rumah sakit X, hasilnya menunjukkan negatif atau tidak ditemukan bakteri E.coli pada sampel yang diambil. Selain itu, terkait perlindungan makanan dalam hal ini penerapan sistem Hazard Analysis Critical Control Point HACCP, ditemukannya beberapa titik kendali kritis pada proses pengolahan makanan. Setiap menu makanan tentunya memiliki titik kendali kritisnya masing-masing yang perlu diperhatikan cara pengendaliannya. Diketahui pula bahwa kegiatan pemantauan, pengecekan serta pencatatan terkait HACCP belum dilakukan secara rutin di rumah sakit X.

.....This study is a descriptive research to know the overview of implementation food hygiene sanitation in Nutrition Installation Unit of Hospital X, year 2018 that used observation, interview, and laboratory analysis as methods of collecting data. The results obtained from this research are known that sanitation hygiene in the hospital nutrition unit X is quite qualified according to the checklist referring to Permenkes 1096 Year 2011. However, there are several aspects to be improved such as sanitation facilities, building, and cooking utensils storage.

Based on bacteriological result on food samples, hand swab of food handlers, and cutlery in hospital X have not found E. coli bacteria in the samples that were taken. In addition to food protection from the implementation of the Hazard Analysis Critical Control Point HACCP system, we have found several critical control points CCPs in food processing. Each food menu has its own critical control points that need to be considered how to control them. It is also known that HACCP related monitoring, checking, and recording activities have not been done regularly in hospital X.