

ANALISIS PENERAPAN HIGIENE SANITASI PADA
PENYELENGGARAAN MAKANAN DI INSTALASI GIZI
RSUD DR. SOEDOMO TRENGGALEK

Amanda Tria Ramadani

Program Studi D3 Gizi Politeknik Kesehatan Malang

Jl. Besar Ijen No.77C, Oro-oro Dowo, Kec. Klojen, Kota Malang, Jawa Timur

Email: amandatria2113@gmail.com

ABSTRAK

Latar belakang: Penyelenggaraan makanan di rumah sakit harus sesuai dengan standar higiene dan sanitasi yang ditetapkan agar terhindar dari kontaminasi penyakit, higiene berfokus pada kebersihan individu penjamah makanan, sedangkan sanitasi menjaga lingkungan tetap sehat. **Tujuan penelitian:** Menganalisis penerapan higiene sanitasi pada penyelenggaraan makanan di instalasi gizi RSUD dr. Soedomo Trenggalek. **Metode penelitian:** Penelitian ini bersifat kualitatif deskriptif dengan metode observasional. Data pada penelitian ini dianalisis secara deskriptif. **Hasil penelitian:** Uji kelaikan fisik higiene sanitasi makanan di Instalasi Gizi RSUD dr. Soedomo Trenggalek mendapatkan persentase skor 98,9%, termasuk dalam kategori laik untuk higiene sanitasi penyelenggaraan jasa boga golongan B. Penilaian perilaku penjamah makanan mendapatkan rata rata 75% yang termasuk dalam kategori baik. Penilaian pengetahuan penjamah makanan 96% dalam kategori baik. **Kesimpulan:** Menunjukkan bahwa penyelenggaraan makanan di instalasi gizi RSUD dr. Soedomo Trenggalek telah dikelola dengan baik sesuai prinsip higiene dan sanitasi untuk mencegah risiko kontaminasi.

Kata kunci: higiene sanitasi, penyeleggaran makanan, penjamah makanan.