



UNIVERSITAS ANDALAS

UNIVERSITAS ANDALAS
ANALISIS PENERAPAN PRINSIP HIGIENE SANITASI
PENYELENGGARAAN MAKANAN DI INSTALASI
GIZI RSUD ARIFIN ACHMAD PROVINSI RIAU
TAHUN 2023

Oleh :

FANNY AULIA

No.BP. 2011226012

Pembimbing I : Dr. Frima Elda, SKM, MKM

Pembimbing II : Dr. Denas Symond, MCN

FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG, 2023

**FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS ANDALAS**

Skripsi, Juni 2023

Fanny Aulia, No. BP. 2011226012

**ANALISIS PENERAPAN PRINSIP HIGIENE SANITASI
PENYELENGGARAAN MAKANAN DI INSTALASI GIZI RSUD ARIFIN
ACHMAD PROVINSI RIAU TAHUN 2023**

xi + 97 halaman, 11 tabel, 4 gambar, 8 lampiran

ABSTRAK

Tujuan

Higiene sanitasi adalah upaya pengendalian faktor resiko pencemaran makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penerapan prinsip higiene sanitasi penyelenggaraan makanan pada Instalasi Gizi RSUD Arifin Achmad Provinsi Riau tahun 2023.

Metode

Desain penelitian ini bersifat deskriptif kualitatif dengan pendekatan fenomenologi yang dilakukan di Instalasi Gizi RSUD Arifin Achmad Provinsi Riau. Pengambilan data dengan cara wawancara mendalam menggunakan pedoman wawancara sebanyak 9 orang informan dan observasi menggunakan lembar formulir *check list*. Data yang dikumpulkan berupa narasi wawancara dan tabel penilaian hasil observasi.

Hasil

Berdasarkan hasil penelitian, masih terdapat beberapa penerapan prinsip higiene sanitasi yang tidak memenuhi syarat, seperti; pencahayaan yang kurang terang, tidak memiliki bak pencucian dengan 3 buah lobang, kurang memperhatikan prioritas dalam memasak, kurang memperhatikan jenis makanan dengan kadar air tinggi, pengecekan kesehatan penjamah makanan yang dilakukan hanya satu kali dalam setahun dan penjamah makanan yang masih kurang memperhatikan penggunaan alat pelindung diri dengan benar.

Kesimpulan

Penerapan prinsip higiene sanitasi di Instalasi Gizi RSUD Arifin Achmad secara keseluruhan berdasarkan Permenkes RI No.1096/Menkes/Per/VI/2011 dikategorikan baik dengan skor penilaian sebesar 95,4%.

Daftar Pustaka : 78 (2003-2022)

Kata Kunci : Higiene, Higiene Sanitasi, Penyelenggaraan Makanan, Sanitasi

**FACULTY OF PUBLIC HEALTH
ANDALAS UNIVERSITY**

**Undergraduate Thesis, June 2023
Fanny Aulia, No. BP. 2011226012**

**ANALYSIS OF IMPLEMENTATION HYGIENE SANITATION FOOD
MANAGEMENT AT NUTRIENT INSTALLATION ARIFIN ACHMAD
HOSPITAL PROVINCE RIAU 2023**

xi, 97 pages, 11 tables, 4 pictures, 8 appendices



ABSTRACT

Objective

Hygiene sanitation is an effort to control risk factors for food contamination, both originating from foodstuffs, people, places and equipment to be safe for consumption. The purpose of this research to percieve the application of implementation hygiene sanitation food management at Nutrient Installation Arifin Achmad Hospital Province Riau 2023.

Method

This research design is descriptive qualitative with a phenomenological to held at Nutrient Installation Arifin Achmad Hospital Province Riau. Data were collected by of in-depth interviews using an interview guide of 9 informants and observation using a check list form. The data collected is in the form of interview narratives and assessment results observation table.

Results

Based on the results of the research is there are still several applications of hygiene sanitation inegibility, such as; lighting is not bright enough, does not have a washing tub with 3 holes, pays little attention to priorities in cooking, pays little attention to types of food with high water content, health checks for food handlers are carried out only once a year and food handlers still pay little attention to the use of personal protective equipment properly.

Conclusion

Application of implementation hygiene sanitation food management at Nutrient Installation Arifin Achmad Hospital Province Riau overall based on the Minister of Health Regulation No.1096/Menkes/Per/VI/2011 classified as Good with an assessment score 95.4%.

References : 78 (2003-2022)

Keywords : Hygiene, Hygiene Sanitation, Food Management, Sanitation