

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA  
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES RIAU  
PROGRAM STUDI DIPLOMA III GIZI**

**VANY NOVRIYANTI**

**GAMBARAN PENERAPAN HIGIENE DAN SANITASI  
PENYELENGGARAAN MAKANAN DI UNIT GIZI RUMAH SAKIT X  
JAKARTA PUSAT**

**xiv + 81 Halaman + 2 Gambar + 4 Lampiran + 9 Singkatan**

---

**INTISARI**

Higiene dan sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan. Higiene dan Sanitasi makanan sangat penting terutama di tempat pelayanan umum seperti rumah sakit. Untuk menunjang pelayanan medis bagi pasien, perlu adanya pengolahan makanan yang baik dan memenuhi syarat higiene dan sanitasi makanan.

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui gambaran higiene sanitasi penyelenggaraan makanan di unit gizi Rumah Sakit X Jakarta Pusat. Penelitian menggunakan metode deskriptif atau observasi dengan jumlah sampel 2 orang penjamah makanan. Teknik pengambilan sampel pada penelitian ini adalah *random sampling*.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa higiene dan sanitasi di unit gizi Rumah Sakit X Jakarta Pusat sudah memenuhi syarat menurut checklist yang mengacu kepada Permenkes Nomor 1096 Tahun 2011 dengan total skor 86 atau 93,47% sehingga unit gizi Rumah Sakit X Jakarta Pusat bisa dikategorikan layak sebagai jasaboga untuk golongan B.

Berdasarkan hasil observasi higiene dan sanitasi pada Unit Gizi Rumah Sakit X Jakarta Pusat diperoleh bahwa penerapan higiene dan sanitasi penjamah makanan, peralatan makan dan masak, fasilitas sanitasi dan kondisi bangunan memenuhi syarat dan untuk penelitian lebih lanjut sebaiknya dilakukan uji pemeriksaan laboratorium untuk melihat ada tidaknya pembawa kuman pathogen pada penjamah makanan yang diperiksa dalam penerapan higiene dan sanitasi makanan.

**Referensi : 29 (2010-2018)**

**Kata Kunci : Higiene Sanitasi, Unit Instalasi Gizi**

**MINISTRY OF HEALTH, REPUBLIC OF INDONESIA  
POLYTECHNIC OF HEALTH, RIAU  
NUTRITIONAL STUDY PROGRAM**

**VANY NOVRIYANTI**

**OVERVIEW OF THE APPLICATION OF HYGIENE AND SANITATION  
IN THE PROVISION OF FOOD IN THE NUTRITIONAL UNIT AT  
HOSPITAL X JAKARTA PUSAT**

**xiv + 81 Pages + 2 Pictures + 4 Attachment + 9 Abbreviation**

---

**ABSTRACT**

Food hygiene and sanitation are efforts to control the factors of food, people, places and equipment that can or may cause illness or health problems. Food hygiene and sanitation is very important, especially in public services such as hospitals. To support medical services for patients, it is necessary to have good food processing and meet the requirements of food hygiene and sanitation.

The purpose of this study was to determine the sanitation hygiene of the implementation of food in the nutritional unit of the Hospital X Jakarta Pusat. The study used descriptive or observational methods with a sample of 2 food handlers. The sampling technique in this study was random sampling.

The results showed that hygiene and sanitation in the nutritional unit of the Hospital X Jakarta Pusat had fulfilled the requirements according to the checklist referring to Permenkes Number 1096 of 2011 with a total score of 86 or 93.47% so that the nutritional unit of the Hospital X Jakarta Pusat could categorized as a proper service for group B.

Based on the results of observations of hygiene and sanitation at the Nutrition Unit of the Hospital X Jakarta Pusat it was found that the application of hygiene and sanitation of food handlers, food and cooking utensils, sanitation facilities and building conditions meets the requirements and for further research a laboratory examination test should be conducted to see whether or not the pathogenic germ carriers in food handlers are examined in the application of food hygiene and sanitation.

**Reference : 29 (2010-2018)**

**Keyword : Hygiene Sanitation, Nutrition Installation Unit**