



RINGKASAN

DWITA ARMELIA RACHEL. Higiene dan Sanitasi pada Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit di RS PMI Bogor. *Hygiene and Sanitation on Food Service Management at PMI Hospital Bogor*. Dibimbing oleh ANNISA RIZKIRIANI

Penyelenggaraan makanan untuk orang banyak terutama rumah sakit harus menjamin makanan yang sehat dan aman sehingga mempercepat masa penyembuhan pasien dan terhindar dari *food borne diseases*, tujuan umum dari penulisan laporan ini adalah mempelajari Higiene dan Sanitasi pada Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit di RS PMI Bogor secara khusus penulisan laporan ini bertujuan untuk mempelajari keadaan umum RS PMI Bogor, mempelajari penerapan personal higiene dan sanitasi pada Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit, mempelajari penerapan personal higiene personal dan sanitasi pada Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit di RS PMI Bogor, dan mempelajari penanganan limbah Instalasi Gizi RS PMI Bogor. Metode yang dilakukan dalam pengambilan data penerapan higiene dan sanitasi makanan rumah sakit yaitu observasi dan wawancara kepada pihak karyawan instalasi gizi. Metode pengambilan data penanganan limbah rumah sakit yaitu observasi, wawancara kepada petugas kesehatan lingkungan rumah sakit, dan arsip Kesehatan Lingkungan RS PMI Bogor.

Higiene dan sanitasi penyelenggaraan makanan RS PMI Bogor dilakukan dengan upaya pengendalian teknis higiene sanitasi, pemilihan bahan makanan, personal higiene penjamah makanan, fasilitas sanitasi, dan sanitasi makanan, serta penanganan limbah instalasi gizi. Instalasi gizi merupakan jasa boga golongan B yang melayani kebutuhan masyarakat khusus seperti pasien sehingga persyaratan teknis telah memenuhi syarat higiene sanitasi jasa boga golongan A3 dan persyaratan khusus jasa boga golongan B. Bahan makanan pasien adalah bahan makanan yang sesuai dengan jenis dan syarat diet, bersifat nonalergen, menghindari bahan makanan dari cemaran fisik, kimia, dan bakteri. Higiene personal tenaga penjamah dilakukan dengan kebiasaan mencuci tangan, menggunakan sarung tangan disposal atau penjepit makanan saat bersentuhan dengan makanan, menjaga kesehatan dan kebersihan diri, menggunakan APD lengkap saat bekerja, dan menghindari perilaku seperti menggaruk kepala serta memegang hidung.

Fasilitas sanitasi di instalasi gizi antara lain ruang ganti karyawan, toilet, wastafel, bak cuci peralatan, bak cuci bahan makanan, air bersih, alat pengusir dan penangkap serangga, dan *PVC Strip Curtain* serta didukung dengan pemeliharaan kebersihan alat. Sanitasi makanan didukung dengan kebersihan peralatan sesuai dengan SOP pencucian peralatan. Sanitasi penerimaan bahan makanan dilakukan pensortiran dan kebersihan bahan makanan sesuai dengan spesifikasi. Sanitasi penyimpanan bahan dilakukan monitoring suhu ruang penyimpanan gudang bulanan 16°C dan suhu ruang penyimpanan gudang harian 25°C serta pemeliharaan kebersihan gudang dilakukan setiap hari. Penyimpanan makanan basah menggunakan prinsip FIFO (*First In First Out*) yaitu bahan makanan yang baru datang disimpan di paling depan atau paling atas dan digunakan terlebih dahulu dan penyimpanan bahan makanan kering menggunakan prinsip FEFO (*First Expired First Out*) yaitu *expired date* yang paling tercepat akan disimpan di depan, serta



FIFO (*First In First Out*) yaitu kemasan yang sudah dibuka digunakan terlebih dahulu. Penyimpanan bahan makanan basah dilakukan di *cooling room* (10° - 15°C) untuk menyimpan sayuran dan buah, kulkasindo terdapat *chiller* (4° - 6°C) untuk menyimpan bahan nabati dan sisa makanan matang, dan *freezer* (-10° - (-23°C)) untuk menyimpan daging, ayam, ikan, dan olahannya.

Sanitasi produksi makanan dimulai dari proses persiapan hingga pemorsian. Proses persiapan dilakukan di ruang persiapan, pembersihan bahan makanan dilakukan dengan wadah terpisah untuk memisahkan bahan makanan yang afkir dan pencucian dengan air mengalir. Pengolahan bahan makanan dilakukan di dapur pengolahan terpisah dengan ruang penyimpanan bahan makanan. Penggunaan peralatan pengolahan dibedakan berdasarkan jenis bahan makanan, peralatan yang kontak langsung dengan makanan dibuat dari bahan *food grade*, utuh, dan terjaga kebersihannya. Makanan matang dilakukan pengujian tes adanya bakteri *E. coli* untuk mencegah *outbreak*/keracunan pada pasien, makanan sehat dan aman tidak terdapat adanya bakteri *E. coli*. Penyimpanan makanan matang dilakukan di etalase tertutup dan penyajiannya dilakukan pemanasan terlebih dahulu. Pendistribusian makanan dilakukan menggunakan troli tertutup, jalur lintasan menghindari sumber cemaran, dan waktu tunggu untuk pasien menghabiskan makanannya < 2 jam untuk menghindari kontaminasi bakteri.

Penanganan limbah padat instalasi gizi dilakukan dengan pemisahan limbah, sampah noninfeksius diangkut ke TPA Galuga Bogor, sampah infeksius diangkut menuju TPS B3 dan dimusnahkan dengan cara dibakar di TPA Cilegon. Limbah cair instalasi gizi dialirkan melalui pipa menuju IPAL rumah sakit. Limbah cair di RS PMI Bogor dengan menggunakan media pertumbuhan bakteri aerob melalui bantuan transfer oksigen sehingga materi organik air limbah dapat diuraikan. Tahap akhir air limbah dicampur dengan *chlorination* dan dialirkan menuju drainase melalui selokan menuju Sungai Ciparigi.

Kata Kunci : Bakteri Aerob, Fasilitas Sanitasi, Sanitasi Makanan, SOP Pencucian dan IPAL