

## **IMPLEMENTATION OF FOOD SANITATION HYGIENE PRINCIPLES IN PANEMBAHAN SENOPATI HOSPITAL**

Cici Redytia<sup>1)</sup>, Idi Setiyobroto<sup>2)</sup>, Lastmi Wayansari<sup>3)</sup>

- 1) Nutrition Student of Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, Jl. Tata Bumi 3  
Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta 55293
- 2) Lecturer Departement of Nutrition Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

### **ABSTRACT**

According to the Regulation of the Minister of Health of the Republic of Indonesia Number 1096 / MENKES / PER / VI / 2011, the definition of Sanitary Hygiene is an effort to control the risk factors for contamination of food, both from foodstuffs, people, places and equipment to make it safe for consumption. Based on the results of Indaru's research (2019) conducted at the Panembahan Senopati Bantul Regional General Hospital, it is known that the Food Safety Score (SKP) on beef rendang is 80.45% which is included in the vulnerable category but is still safe for consumption.

The purpose of this study was to determine the application of the principles of Food Sanitation Hygiene at the General Hospital Panembahan Senopati Bantul.

This research method is observational with cross sectional research design.

The data collection of Food Sanitation Hygiene in terms of 13 components of the physical worthiness test for Food Sanitation Hygiene implemented at the Panembahan Senopati Bantul Regional General Hospital was carried out by survey method three times and assessment using the physical fit test form for Jasaboga Sanitation Hygiene according to the Minister of Health Regulation RI No. 1096 / MENKES / PER / VI / 2011. The subjects of this study were 6 processing staff, while the objects in this study were foodstuffs and physical facilities and infrastructure contained in the Nutrition Intalasi at Panembahan Senopati Bantul Hospital.

Based on the results of the study, it was found that the total score of the physical feasibility assessment for Food Sanitation Hygiene in terms of 13 components was 83 (90.2%). Of the total score, the physical feasibility for Food Sanitation Hygiene that has been implemented at Panembahan Senopati Bantul Hospital is included in the feasible category, because the total score of the minimum assessment is 83 or 90.2%.

**Keywords:** Food Sanitation Hygiene, Physical Appropriateness Score Food Sanitation Hygiene, Food Sanitation Hygiene Criteria

## **PENERAPAN PRINSIP HIGIENE SANITASI MAKANAN DI RUMAH SAKIT PANEMBAHAN SENOPATI**

Cici Redytia<sup>1)</sup>, Idi Setiyobroto<sup>2)</sup>, Lastmi Wayansari<sup>3)</sup>

- 3) Mahasiswa Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, Jl. Tata Bumi 3  
Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta 55293  
4) Dosen Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

### **ABSTRAK**

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011, definisi Higiene Sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi. Berdasarkan hasil penelitian Indaru (2019) yang dilakukan di Rumah Sakit Umum Daerah Panembahan Senopati Bantul diketahui bahwa Skor Keamanan Pangan (SKP) pada rendang daging sapi sebesar 80,45% yang termasuk dalam kategori rawan tetapi masih aman untuk dikonsumsi.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui penerapan prinsip Higiene Sanitasi Makanan di Rumah Sakit Umum Panembahan Senopati Bantul.

Metode penelitian ini yaitu observasional dengan desain penelitian *cross sectional*. Pengumpulan data Higiene Sanitasi Makanan yang ditinjau dari 13 komponen uji kelaikan fisik untuk Higiene Sanitasi Makanan yang diterapkan di Rumah Sakit Umum Daerah Panembahan Senopati Bantul dilakukan dengan metode survei sebanyak tiga kali dan penilaian dengan menggunakan formulir uji kelaikan fisik untuk Higiene Sanitasi Jasaboga menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 1096/MENKES/PER/VI/2011. Subjek penelitian ini adalah tenaga pengolah sebanyak 6 orang, sedangkan objek dalam penelitian ini adalah bahan makanan serta sarana dan prasarana fisik yang terdapat di dalam Intalasi Gizi RSUD Panembahan Senopati Bantul.

Berdasarkan hasil penelitian didapatkan bahwa total skor penilaian kelaikan fisik untuk Higiene Sanitasi Makanan yang ditinjau dari 13 komponen sebesar 83 (90,2%). Dari total skor tersebut, kelaikan fisik untuk Higiene Sanitasi Makanan yang telah di terapkan di RSUD Panembahan Senopati Bantul termasuk dalam kategori laik, karena total skor penilaian minimal 83 atau 90,2%.

Kata Kunci : Higiene Sanitasi Makanan, Skor Kelaikan Fisik Higiene Sanitasi Makanan, Kriteria Higiene Sanitasi Makanan