

PENILAIAN KELAYAKAN FISIK HIGIENE SANITASI MAKANAN DI RUMAH SAKIT UMUM PUSAT SURAKARTA

Nabilla Putri Aulia
Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
Jl. Tatabumi No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman
Email : nabilaputriaulia736@gmail.com

ABSTRAK

Latar Belakang : RSUP Surakarta adalah rumah sakit rujukan di Jawa Tengah yang baru beroperasi sejak 2021, namun sudah menghadapi tantangan terkait pemeliharaan higiene sanitasi makanan yang berpotensi ketidaksesuaian dengan Permenkes No. 1096/Menkes/Per/VI/2011. Oleh karena itu mengevaluasi higiene sanitasi makanan merupakan cara untuk mengetahui hal yang perlu perbaikan.

Tujuan : Mengetahui kelayakan fisik higiene sanitasi makanan RSUP Surakarta.

Metode : Penelitian ini menggunakan jenis penelitian observasional yang bersifat deskriptif. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Januari 2025. Aspek penelitian terkait higiene sanitasi di Instalasi Gizi RSUP Surakarta. Analisis data menggunakan formulir uji kelayakan fisik Permenkes No. 1096/MENKES/PER/VI/2011.

Hasil : Total skor pemeriksaan higiene sanitasi makanan di Instalasi Gizi RSUP Surakarta adalah sebesar 90 dari total skor maksimal sebesar 92 hal tersebut menunjukkan penyelenggara makanan Instalasi Gizi RSUP Surakarta dalam keadaan laik fisik.

Kesimpulan : Instalasi Gizi RSUP Surakarta telah memenuhi syarat kelayakan fisik sesuai dengan ketentuan Permenkes RI No. 1096/Menkes/Per/VI/2011.

Kata Kunci : Kondisi fisik higiene sanitasi makanan, kelayakan fisik higiene sanitasi makanan.

ABSTRACT

Background: Surakarta General Hospital is a referral hospital in Central Java that has only been operating since 2021, but is already facing challenges related to the maintenance of food hygiene and sanitation that could potentially be non-compliant with Permenkes No. 1096/MENKES/PER/VI/2011. Therefore, evaluating food sanitation hygiene is a way to find out what needs improvement.

Methods : This study uses a descriptive type of observational research. This research was conducted in January 2025. Aspects of research related to sanitary hygiene in the Nutrition Installation of Surakarta General Hospital. Data analysis using the physical feasibility test form Permenkes No. 1096 / MENKES / PER / VI / 2011.

Results: The total score of food hygiene sanitation inspection in the Nutrition Installation of Surakarta General Hospital is 90 out of a maximum total score of 92, indicating that the food organization of the Nutrition Installation of Surakarta General Hospital is in a physically feasible state.

Conclusion: The Nutrition Installation of Surakarta General Hospital has fulfilled the physical feasibility requirements in accordance with the provisions of Permenkes RI No. 1096/Menkes/Per/VI/2011.

Keywords: Physical condition of food sanitation hygiene, physical feasibility of food sanitation hygiene