ABSTRAK

Higiene dan sanitasi merupakan hal yang sangat penting dalam penentuan kualitas pada makanan dimana jika tidak diperhatikan akan menyebabkan penyakit akibat makanan. Tujuan penelitian ini untuk menganalisis penerapan higiene sanitasi penyelenggaraan makanan meliputi kelaikan fisik higiene sanitasi penyelenggaraan makanan dan perilaku penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Kabupaten Kediri (RSKK). Penelitian ini bersifat kualitatif deskriptif dengan metode observasional. Data pada penelitian ini dianalisis secara deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa hasil uji kelaikan fisik higiene sanitasi makanan di Instalasi Gizi RSKK medapatkan persentase skor 98,9%, termasuk dalam kategori laik untuk higiene sanitasi penyelenggaraan makanan jasa boga golongan B. Meskipun demikian masih terdapat 1 komponen yang belum sesuai yakni sudut lantai dan dinding tidak konus. Penilaian perilaku penjamah makanan 100% dalam kategori baik. Meskipun secara keseluruhan sudah tergolong baik namun pada saat pengamatan masih terdapat penjamah yang menjamah makanan dengan tangan langsung pada saat pemorsian buah dan masih terdapat penjamah yang pada saat mengenakan masker sebagai APD belum menutup hidung dengan baik dan benar. Saran penelitian sebaiknya dilakukan pemantauan yaitu pada saat membersihkan lantai dikarenakan sudut lantai yang tidak konus (tidak membuat sudut mati) agar dapat meminimalkan penumpukan kotoran di sudut-sudut lantai dan sosialisasi rutin mengenai perilaku penjamah makanan dapat dilakukan minimal dua kali dalam setahun.

xi