

EVALUASI HIGIENE SANITASI DAN KUALITAS MIKROBIOLOGIS DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT X KOTA SALATIGA TAHUN 2024

**FAATHIMAH RIZQI 'AZZAHRO-25000120130130
2024-SKRIPSI**

Rumah sakit sebagai institusi yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan perorangan harus mengoptimalkan pelayanan seperti pada instalasi gizi karena dapat berpengaruh terhadap kondisi kesehatan seseorang. Tujuan dari penelitian ini adalah melakukan evaluasi dan analisis terhadap higiene sanitasi dan kualitas mikrobiologis di instalasi gizi RS X Kota Salatiga. Penelitian ini adalah penelitian observasional deskriptif dengan pendekatan *cross sectional* yang dilakukan di bangunan Instalasi Gizi RS X dengan sampel seluruh penjamah makanan di RS X sejumlah 34 orang, 6 titik keran di instalasi gizi, air minum, 8 sampel makanan, dan 8 sampel alat pengolah serta wadah saji dengan instrumen *form* Inspeksi Kesehatan Lingkungan dan kuesioner. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kepatuhan pekerja dalam menggunakan *hairnet* belum maksimal (64,7%). Kondisi sanitasi pada instalasi gizi perlu diperbaiki (pencahayaan area pencucian <200 lux, lantai retak, dan keberadaan vektor). Sedangkan, untuk uji mikrobiologis menunjukkan bahwa pada air keran persiapan bumbu masih terdapat bakteri koliform (45 CFU/100 ml). Dapat disimpulkan bahwa praktik higiene penjamah masih memerlukan bimbingan yang tepat agar standar higiene terpenuhi. Kondisi sanitasi di ruang pengolahan makanan RS X Kota Salatiga juga membutuhkan perbaikan untuk meminimalisasi terjadinya kontaminasi pada makanan untuk menunjang pelayanan gizi di rumah sakit.

Kata kunci: higiene sanitasi, rumah sakit, instalasi gizi, *total coliform*, *E. coli*