

FAKTOR-FAKTOR *HIGIENE SANITASI YANG BERHUBUNGAN DENGAN KUMAN PADA MAKANAN DI INSTALASI GIZI RSUD Dr.Soeselo KABUPATEN TEGAL*

HERATI PRIMADEWI -- E2A001035
(2006 - Skripsi)

Rumah Sakit memiliki derajat kontaminasi yang tinggi. Sedangkan Instalasi Gizi merupakan unit penunjang Rumah Sakit yang berfungsi dalam penyediaan makanan bagi pasien maupun tenaga kesehatan. Pasien di Rumah Sakit sangat rentan terhadap penyakit, sehingga makanan di Rumah Sakit harus diperhatikan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui hubungan *higiene* sanitasi dengan angka kuman dan mengidentifikasi *Escherichia coli* pada makanan di Instalasi Gizi RSUD dr.Soeselo Kabupaten Tegal.

Jenis penelitian ini adalah *Explanatory Research* menggunakan metode observasi dengan pendekatan *cross sectional*. Penelitian ini dilaksanakan di Instalasi Gizi RSUD dr. Soeselo Kab. Tegal pada tanggal 10 November sampai dengan 14 Desember 2005. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh makanan yang disajikan untuk pasien yang diolah oleh Instalasi Gizi RSUD dr.Soeselo Kabupaten Tegal. Sedangkan jumlah sampel makanan dalam penelitian ini sesuai dengan jumlah hari pelaksanaan identifikasi. Yaitu 30 sampel dalam 30 kali identifikasi. Analisa data menggunakan analisa univariat dengan distribusi frekuensi dan bivariat dengan tabulasi silang dan menggunakan uji statistik *Korelasi Rank Spearman*. Berdasarkan hasil penelitian dapat diketahui bahwa rata-rata skor sanitasi dapur pada Instalasi Gizi adalah 16 yang berarti bahwa rata-rata sanitasi dapur termasuk dalam kategori sedang. Sedangkan rata-rata skor sanitasi makanan adalah 14,97, yang berarti bahwa rata-rata sanitasi makanan termasuk dalam kategori sedang. Sedangkan pada rata-rata skor *higiene* penjamah adalah 4,78 yang berarti bahwa rata-rata *higiene* penjamah termasuk dalam kategori sedang. Sedangkan hasil uji statistik menunjukkan bahwa ada hubungan antara sanitasi dapur dengan angka kuman ($P=0,20$), ada hubungan antara sanitasi makanan dengan angka kuman ($p=0,038$), dan tidak ada hubungan antara *higiene* penjamah dengan angka kuman ($p=0,404$). Pada pemeriksaan *Escherichia coli*, semua sampel makanan tidak mengandung *Escherichia coli*.

Kata Kunci: *higiene sanitasi, angka kuman, Escherichia coli, Instalasi Gizi*

THE HYGIENE AND SANITATION FACTORS WHICH ARE CORRELATE WITH
THE NUMBER OF BACTERIA AND Eschericia coli CONTENT IN FOOD AT
NUTRITIONAL UNIT OD Dr. SOESELO GENERAL HOSPITAL, TEGAL DISTRICT

Hospital has a high contamination degree. Nutritional unit is a hospital supporting unit which has function in supplying food for patient and medical staff. The hospital patient is very sensitive against the disease, so that the management of food in hospital is very crucial. The objective of this research was to find the relationship between hygiene and sanitation with the number of bacteria as well as to identify Eschericia coli on food at nutritional iunit of Dr. Soeselo General Hospital, Tegal Regency. This research was held from november, 10 xth to Desember, 14 xth 2005. The population of this research was the entire food for the patient prepared by nutritional unit of Dr. Soeselo General Hospital Tegal Regency as many as 30 samples taken by 30 times identification. Univariat analysis by frequency distribution and bivariat analysis by cross tabulation using statistical test of Rank Spearman correlation was used to test the hypothesis. The result showed that the kitchen sanitation average in the nutritional unit was 16. It means that the kitchen sanitation item average was in medium level. Meanwhile the food sanitation average was 14,97. It also means that the food sanitation item average of the food handler was in medium level. Whereas the personal hygiene average was 4,78. It means that the personal hygiene item was loaded by the average of the food handler. It shows that the personal hygiene of the nutritional unit was in medium level too. The result of the statistical test showed that kitchen sanitation correlates with the number of bacteria ($p=0,020$), food sanitation correlates with the number of bacteria ($p=0,038$), but personal hygiene doesn't correlate with the number of bacteria ($p=0,404$). There was not Esschericia coli found on food samples in test.

Keyword : Hygiene and sanitation, number of bactria, Eschericia coli, Nutritional unit