

## ABSTRAK

### GAMBARAN PENYELENGGARAAN PENYEHATAN MAKANAN DI INSTALASI GIZI RSUD GRATI KABUPATEN PASURUAN

Penyelenggaraan makanan di lingkungan rumah sakit perlu memperhatikan dan mengendalikan faktor risiko keamanan pangan. Dalam upaya penyelenggaraan makanan masih ditemukan bahwa terdapat kurangnya tindak lanjut terkait penyelenggaraan penyehatan makanan di rumah sakit. Penelitian ini bertujuan untuk menggambarkan penyelenggaraan penyehatan makanan meliputi 4 komponen penelitian berdasarkan Permenkes Nomor 7 Tahun 2019.

Jenis penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan desain studi kasus. Pengumpulan data dengan cara observasi, wawancara mendalam, dan dokumentasi untuk mendapatkan informasi tentang tempat pengolahan pangan, peralatan masak, penjamah pangan, dan kualitas pangan. Jumlah informan sebanyak 8 orang yang diambil dengan menggunakan teknik *purposive sampling*. Analisis data pada penelitian ini menggunakan triangulasi sumber data dan metode.

Hasil penelitian tempat pengolahan pangan di Instalasi Gizi dan pihak ketiga diketahui terdapat 3 indikator yang seluruhnya telah sesuai, peralatan masak diketahui 2 indikator di Instalasi Gizi dan 4 indikator di pihak ketiga yang seluruhnya telah sesuai, penjamah pangan diketahui 9 indikator di Instalasi Gizi dan 5 indikator di pihak ketiga yang seluruhnya telah sesuai, kualitas pangan diketahui 27 indikator di Instalasi Gizi dan 15 indikator di pihak ketiga yang seluruhnya telah sesuai berdasarkan Permenkes Nomor 7 Tahun 2019.

Simpulan pada penelitian ini yaitu penyelenggaraan penyehatan makanan di Instalasi Gizi masih ditemukan indikator yang tidak sesuai dengan Permenkes Nomor 7 Tahun 2019. Upaya yang dapat dilakukan yaitu melakukan perbaikan terkait penyelenggaraan penyehatan makanan yang mengacu pada Permenkes Nomor 7 Tahun 2019.

**Kata kunci:** Instalasi Gizi, Kualitas Pangan, Penjamah Pangan, Rumah Sakit