**KARYA TULIS ILMIAH**

**TINJAUAN PENERAPAN SANITASI MAKANAN DAN MINUMAN DI RUMAH SAKIT UMUM**

**PERMATA BUNDA MEDAN
TAHUN 2017**

****

**C. MAHARANI PUTRI
NIM. P00933014010**

**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MEDAN**

**JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN**

**KABANJAHE**

**2017**

**KARYA TULIS ILMIAH**

**TINJAUAN PENERAPAN SANITASI MAKANAN DAN MINUMAN DI RUMAH SAKIT UMUM**

**PERMATA BUNDA MEDAN
TAHUN 2017**

Sebagai Syarat Menyelesaikan Pendidikan Program Studi

Diploma III

****

**C. MAHARANI PUTRI
NIM. P00933014010**

**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MEDAN**

**JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN**

**KABANJAHE**

**2017**

**LEMBAR PERSETUJUAN**

**JUDUL : Tinjauan Penerapan Sanitasi Makanan Dan Minuman Di Rumah Sakit Umum Permata Bunda Medan Tahun 2017**

**NAMA : C. Maharani Putri**

**NIM : P00933014010**

Telah Diterima dan Disetujui Untuk Diseminarkan Dihadapan Penguji

Kabanjahe, Agustus 2017

**Menyetujui**

**Dosen Pembimbing**

**Marina br Karo, SKM, M.Kes
NIP. 196911151992032003**

**Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan
Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan**

**Erba Kalto Manik, SKM, M.Sc
NIP. 196203261985021001**

**LEMBAR PENGESAHAN**

**JUDUL : Tinjauan Penerapan Sanitasi Makanan Dan Minuman Di Rumah Sakit Umum Permata Bunda Medan Tahun 2017**

**NAMA : C. Maharani Putri**

**NIM : P00933014010**

Karya Tulis Ilmiah Ini Telah Diuji Pada Sidang Ujian Akhir Program Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Medan

Tahun 2017

**Penguji I Penguji II**

**Erba Kalto Manik, SKM, M.Sc Haesti Sembiring, SST, M.Sc**

**NIP. 196203261985021001 NIP. 197206181997032003**

**Ketua Penguji**

**Marina br. Karo, SKM, M.Kes**

**NIP. 196911151992032002**

**Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan**

**Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan**

**Erba Kalto Manik, SKM, M.Sc**

**NIP. 196203261985021001**

**BIODATA PENULIS**

Nama : **C. MAHARANI PUTRI**

NIM : P00933014010

Tempat/Tanggal Lahir : Dumai, 24 February 1997

Jenis Kelamin : Perempuan

Agama : ISLAM

Anak Ke : 2 (dua) dari 3 (tiga) bersaudara

Alamat : Jalan H.M.Husni Thamrin Gg. Kunyit Dumai

Status Mahasiswa : Jalur Umum

Nama Ayah : Husni

Nama Ibu : Nelmiwati

**Riwayat Pendidikan :**

1. SD (2002 – 2008 ) : SDS YKPP 1 BUKIT DATUK, DUMAI BARAT – RIAU
2. SMP (2008 - 2011) : SMP NEGERI BINAAN KHUSUS KOTA DUMAI, DUMAI TIMUR – RIAU
3. SMA (2011 – 2014) : SMA NEGERI BINAAN KHUSUS KOTA DUMAI, DUMAI BARAT – RIAU
4. DIPLOMA III (2014 - 2017) : POLITEKNIK KESEHATAN MEDAN JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN KABANJAHE

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA**

**POLITEKNIK KESEHATAN MEDAN**

**JURUSAN KESEHTAN LINGKUNGAN**

**KABANJAHE 2017**

**Karya Tulis Ilmiah, Agustus, 2017**

**C. MAHARANI PUTRI**

**“TINJAUAN PENERAPAN SANITASI MAKANAN DAN MINUMAN DI RUMAH SAKIT UMUM PERMATA BUNDA MEDAN TAHUN 2017”**

**Vii + 47 Halaman, Daftar tabel + 4 Lampiran**

**ABSTRAK**

Makanan adalah semua substansi yang diperlukan oleh tubuh kecuali air dan obat – obatan dan substansi yang digunakan untuk pengobatan. Penyakit dan gangguan kesehatan akibat dari makanan dapat terjadi apabila proses penyiapan hingga penyajian yang tidak tepat kepada konsumen. Untuk mecapai tujuan tersedianya makanan yang sehat maka perlu diterapkan hygiene sanitasi pada pengolahan makanan agar makanan yang dikonsumsi terhindar dari berbagai bibit penyakit.

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui bagaimana gambaran mengenai penerapan hygiene sanitasi makanan dan minuman pada Rumah Sakit Umum Permata Bunda Medan.

 Penelitian ini merupakan penelitian yang bersifat deskriptif maka penulis melakukan observasi langsung ke lokasi dan melakukan penilaian berdasarkan formulir penilaian.

Dari hasil penelitian diperoleh nilai yang memenuhi syarat sanitasi Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Permata Bunda Medan sebesar 88,6% sedangkan yang tidak memenuh syarat adalah 11,4%. Dimana hal ini sudah memenuhi syarat berdasarkan PERMENKES NO 1096/MENKES/PER/VII/2011.

Saran – saran penelitian ini adalah agar sanitasi makanan di Rumah Sakit Umum Permata Bunda Medan mengenai hygiene penjamah makanan agar menggunakan alat pelindung diri, dan diperlukan upaya – upaya perbaikan pelaksanaan serta meningkatkan bimbingan bagi penjamah makanan.

**Kata Kunci : *Sanitasi, Makanan, Rumah Sakit***

**MINISTRY OF HEALTH OF THE REPUBLIC OF INDONESIA**

**POLYTECHNIC OF HEALTH MEDAN**

**DEPARTEMENT OF EVIRONMENTAL HEALTH**

**KABANJAHE 2017**

**SCIENTIFIC PAPER, AUGUST 2017**

**C. MAHARANI PUTRI**

**“REVIEW APPLICATION OF SANITATION FOOD AT HOSPITAL OF PERMATA BUNDA MEDAN 2017”**

**Vii + 45 pages + book lists + 4 attachment**

**ABSTRACT**

Food is all substances that needs by the body expect water and medicines and substances that used for medication. Many disease and health problem can be caused by food if the process of preparing the food until the presentation of the food to the consumer is not appropriate. To get the aim that providing the healthy food, so have to apply the hygiene sanitation on food handler so the food that consumed could get avoid from seed causes of disease.

The purpose of the research is to know some overview about applying hygiene sanitation of food and beverage at hospital Permata Bunda Medan.

This research is a kind of descriptive design, so the author came and saw directly to the location and did observations, and then checks them by using the assessment form.

The result of the obtained figures sanitary requirements of food in nutrient unit from Permata Bunda hospital is 88,6% while the unfulfilled the requirement is 11,4%. Which it qualify the rules based on PERMENKES NO. 1096/MENKES/PER/VII/2011. The suggestions of this research are the application of food sanitation especially on the food handler to wear self-protector at Permata Bunda Hospital can be more increase and need many repair of some item which not qualify the rules yet and also get more guidance for the food maker to have more knowledge about food sanitation than before.

***Keywords : Sanitation, Food, Hospital***

**KATA PENGANTAR**

Dengan mengucapkan puji dan syukur kehadirat ALLAH SWT yang mana atas berkah dan hidayah-Nya maka Karya Tulis Ilmiah ini dapat diselesaikan dalam waktu yang telah ditentukan.

 Karya tulis ilmiah ini adalah salah satu syarat untuk memperoleh gelar Diploma III Akademi Politeknik Kesehatan Medan Jurusan Kesehatan Lingkungan Kabanjahe. Adapun yang menjadi judul dalam Karya Tulis Ilmiah ini adalah **“Tinjauan Sanitasi Makanan Dan Minuman Di Rumah Sakit Umum Permata Bunda Medan Tahun 2017”.**

Dalam Penyusunan Karya Tulis Ilmiah Ini tidak lepas dari berbagai kesulitan dan hambatan, namun dengan bantuan dan dorongan dari berbagai pihak, maka penulis dapat menyelesaikan karya tulis ilmiah ini sebagaimana mestinya.

Pada kesempatan ini dengan kerendahan hati izinkan penulis menyampaikan ucapan terima kasih yang tulus kepada :

1. Ibu Dra. Ida Nurhayati, M.Kes selaku Direktur Politeknik Kesehatan Medan.
2. Bapak Erba Kalto Manik, SKM, M.Sc selaku Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan Kabanjahe.
3. Bapak Makmur Jaya Meliala, SKM dan ibu Risnawati Tanjung Pakpahan, SKM, M.Kes selaku Dosen Pembimbing Akademik selama proses perkuliahan yang telah banyak memberikan motivasi dan semangat dalam perkuliahan serta membimbing penulis dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini.
4. Ibu Marina br Karo, SKM, M.Kes selaku Dosen Pembimbing Karya Tulis Ilmiah yang telah bersedia menyediakan waktu untuk membimbing, memberikan kritik dan saran dalam penulisan Karya Tulis Ilmiah.
5. Bapak Erba Kalto Manik, SKM, M.Sc dan Ibu Haesti Sembiring, S,ST,M.SC selaku penguji I dan penguji II penulis yang telah membantu dan memberikan kritik dan saran berserta masukan kepada penulis dalam penyelesaian Karya Tulis Ilmiah ini.
6. Bapak/Ibu Dosen beserta staff pendidikan Politeknik Kesehatan Medan Jurusan Kesehatan Lingkungan yang telah banyak membantu penulis selama proses perkuliahan.
7. Kepada Bapak Direktur Rumah Sakit Umum Permata Bunda Medan Bapak Dr. Hassanul Arifin yang telah mengizinkan penulis untuk melakukan penelitian di instansi yang bapak pimpin.
8. Kepala unit Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit Umum Permata Bunda Medan bang Andika Popy, AMKL yang telah banyak membantu penulis selama proses pelaksanaan penelitian dan proses penulisan Karya Tulis Ilmiah ini.
9. Teristimewa untuk kedua Orangtua yang sangat penulis sayangi (Ayah, Husni) dan (Ibu, Nelmiwati, S.Pd) yang selalu mendoakan dan mensupport penulis hingga sekarang, dan yang telah memberikan kasih sayang dan selalu menjadi motivasi bagi penulis untuk menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini.
10. Untuk saudara kandung penulis (Kakak, Melda Puspa Cahaya) dan (Adik, Muhammad Arif Saputra) yang telah menukung dan selalu menjadi motivasi dan seangat dalam penulisan Karya Tulis Ilmiah ini.
11. Untuk Sahabat penulis sejak kecil Endar Ernanda dan Rangga Mahardika yang selalu mensupport penulis sejak masa sekolah hingga sekarang. Dilanjutkan dengan sahabat yang kadang bikin kesal tapi bikin sayang Yolanda Siahaan, Nazra Juaina Hafifah Batubara, Theresya Sri Yanti Sembiring, Yemima Nora Sitohang, Lia Sari Devi br Keliat, dan Geofani Simarmata yang telah menemani penulis dari awal perkuliahan di Jurusan Kesehatan Lingkungan hingga selesai, dan selalu membantu dan memberi semangat kepada penulis dalam penyelesaian Karya Tulis Ilmiah ini.
12. Untuk teman – teman seperjuangan dan adik – adik Andi Eriyanto Simamora, Ardyansyah Bangun, Desy Yohana Barus, Edy Kurnia Karo -karo, Juniardo Damanik, Luin Pasaribu, Madren Alexander Simajuntak, Ramses Batuan Sianipar, Simon Pasaribu terima kasih untuk canda dan tawanya.
13. Dan buat orang yang selalu menyayangi dan selalu mendoakan penulis yang tidak tesebt namanya di dalam kata pengantar ini.

Akhirnya, kepada semua pihak penulis ucapkan banyak terima kasih. Semoga karya tulis ilmiah ini berguna bagi kita semua.

**Kabanjahe, Agustus 2017**

 **Penulis,**

**C. MAHARANI PUTRI**

**DAFTAR ISI**

**LEMBAR PERSETUJUAN**

**LEMBAR PENGESAHAN**

**DAFTAR RIWAYAT HIDUP**

**ABSTRAK i**

**KATA PENGANTAR ii**

**DAFTAR ISI v**

**DAFTAR TABEL vi**

**DAFTAR LAMPIRAN vii**

**BAB I PENDAHULUAN 1**

1. Latar Belakang 1
2. Perumusan Masalah 3
3. Tujuan Penelitian 3

C.1 Tujuan Umum 3

C.2 Tujuan Khusus 3
D. Manfaat Penelitian 4

**BAB II TINJAUAN PUSTAKA 5**

1. Upaya Penyehatan 5
2. Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman 10
3. Pemilihan Bahan Makanan 12
4. Penyimpanan Bahan Makanan 13
5. Pengolahan Makanan 14
6. Penyimpanan Makanan Jadi 18
7. Pengangkutan Makanan 19
8. Penyajian makanan 20
9. Pengawasan Hygienen Sanitasi Makanan dan Minuman 24
10. Kerangka Konsep 24
11. Definisi Operasional 25

**BAB III METODE PENELITIAN 26**

1. Jenis Dan Desain Penelitian 26
2. Lokasi Dan Waktu Penelitian 26
3. Objek Penelitian 26
4. Cara Pengumpulan Data 26
D.1 Data Primer 26

D.2 Data Sekunder 27

1. Analisa Data 27

**BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN PENELITIAN 28**

1. Gambaran Umum Rumah Sakit Umum Permata Bunda Medan 28
2. Hasil Penelitian 29
3. Pembahasan Penelitian 37
4. Penilaian Persyaratan Sanitasi Makanan 42

**BAB V KESIMPULAN DAN SARAN 44**

1. Kesimpulan 44
2. Saran 45

**DAFTAR PUSTAKA**

**LAMPIRAN**

**DAFTAR TABEL**

Table 2.1 Suhu Penyimpanan Bahan Makanan 14

Tabel 2.2 Suhu Penyimpanan Makanan Jadi 19

Table 4.1 Persyaratan Lokasi dan Bangunan Rumah Sakit Umum Permata Bunda Medan Tahun 2017 30

Table 4.2 Persyaratan Fasilitas Sanitasi Rumah Sakit Umum Permata Bunda Medan Tahun 2017 31

Table 4.3 Persyaratan Penjamah Makanan (Karyawan Pengolah Makanan) Rumah Sakit Umum Permata Bunda Medan Tahun 2017 32

Table 4.4 Persyaratan Pemilihan Bahan Makanan Rumah Sakit Umum Permata Bunda Medan Tahun 2017 33

Tabel 4.5 Persyaratan Penyimpanan Bahan Makanan Rumah Sakit Umum Permata Bunda Medan Tahun 2017 33

Table 4.6 Persyaratan Pengolahan Makanan Rumah Sakit Umum Permata Bunda Medan Tahun 2017 34

Table 4.7 Persyaratan Penyimpanan Makanan Jadi Rumah Sakit Umum Permata Bunda Medan Tahun 2017 35

Table 4.8 Persyaratan Pengangkutan Makanan Rumah Sakit Umum Permata Bunda Medan Tahun 2017 36

Table 4.9 Persyaratan Penyajian Makanan Rumah Sakit Umum Permata Bunda Medan Tahun 2017 37

DAFTAR LAMPIRAN

1. Checklist berdasarkan Permenkes Nomor 1096/Menkes/Per/IX/2011
2. Surat izin penelitian
3. Surat balasan dari instansi
4. Daftar konsultasi yang dilakukan oleh penulis

**BAB I**

**PENDAHULUAN**

1. **Latar Belakang**

Makanan adalah semua substansi yang diperlukan oleh tubuh kecuali air dan obat – obatan dan substansi yang dipergunakan untuk pengobatan (WHO). Makanan merupakan salah satu bagian yang penting untuk kesehatan manusia mengingat setiap saat dapat saja terjadi penyakit yang diakibatkan oleh makanan (*foodborne disesase*)dapat dipengaruhi oleh beberapa factor.Factor – fakor tersebut antara lain kebiasaan mengolah makanan secara tradisional, penyimpanan dan penyajian yang tidak bersih, dan tidak memenuhi persyaratan sanitasi (Budiman, 2007).

Sanitasi makanan adalah salah satu usaha pencegahan yang menitikberatkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu kesehatan, mulai dari sebelum makanan di produksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, sampai pada saat dimana makanan dan minuman tersebut siap untuk dikonsumsikan kepada masyarakat atau konsumen (Hadi, 2010). Dalam hal ini konsumen yang dimaksudkan tidak hanya untuk masyarakat yang sehat saja, akan tetapi masyarakat yang sedang sakit juga memerlukan makanan yang memenuhi standar kesehatan agar dapat membantu proses pemulihan kondisi pasien yang dirawat inap disuatu rumah sakit. Oleh karena itu, makanan yang disajikan harus memenuhi kebutuhan kualitas maupun kuantitasnya.

Adapun beberapa penyakit yang dapat ditularkan melalui makanan bila pejamah makanan tidak memperhatikan hygiene sanitasi makanan dan minuman dengan baik dalam penyelenggaraan makanan sehingga makanan tercemar adalah Kolera, Typus, Disentri, Diare, TBC, Demam Tifoid, Botulisme, Muntaber, dan Hepatitis.

Menurut KEPMENKES RI NO 340/MENKES/PER/III/2010 rumah sakit adalah institusi pelayanan kesehatan yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan perorangan secara paripurna yang menyediakan pelayanan rawat inap, rawat jalan, dan gawat darurat. Sedangkan pengertian rumah sakit menurut KEPMENKES RI NO. 1204/MENKES/SK/X/2004 adalah sarana pelayanan kesehatan, tempat berkumpulnya orang sakit maupun orang sehat, atau dapat menjadi tempat penularan penyakit serta kemungkinan terjadinya pencemaran lingkungan dan gangguan kesehatan.

Makanan dan minuman di rumah sakit adalah semua makanan dan minuman yang disajikan dari dapur rumah sakit untuk pasien dan karyawan, yakni makanan dan minuman yang dijual dalam lingkungan rumah sakit atau dibawa dari luar rumah sakit (Kepmenkes RI, 2004).

Fungsi utama rumah sakit (RS) adalah menyelenggarakan upaya penyembuhan dan pemulihan penyakit. Pengelolaan makanan rumah sakit merupakan bagian dari sistem pelayanan kesehatan di rumah sakit yang mendukung upaya penyembuhan dan pemulihan penyakit melalui penyeleggaraan makanan yang higienis dan sehat. Prinsip – prisip dasar sanitasi penyelenggaraan makanan di rumah sakit pada dasarnya tidak berbeda dengan tempat – tempat penyelenggaraan maknanan lain, tetapi standar kebersihan dan hygiene penyelenggaraan makanannya lebih tinggi karena rentannya pasien yang masuk rumah sakit dan ancaman peyebaran kuman pathogen yang tinggi di lingkungan rumah sakit. Makanan yang tidak dikelola degan baik dan benar dapat menimbulkan dampak negative seperti penyakit dan keracunan akibat bahan kimia, mikroorganisme, tumbuhan atau hewan, serta dapat pula menimbulkan alergi.

Berdasarkan survey awal yang dilakukan oleh penulis pada Maret 2017, sanitasi pengolahan makanan dan minuman pada bagian instalasi gizi di Rumah Sakit Umum Permata Bunda Medan perlu dilakukan pemeriksan lebih lanjut, seperti penjamah makanan yang tIdak menggunakan APD (Alat Pelindung Diri) saat sedang menangani makanan, kondisi dapur yang tidak bersih, dan konstruksi bangunan yang tidak rapat serangga.

Berdasarkan latar belakang tersebut maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “**Tinjauan Penerapan Sanitasi Makanan dan Minuman di Rumah Sakit Umum Permata Bunda Medan Tahun 2017”.**

1. **Rumusan Masalah**

Adapun yang menjadi perumusan masalah dalam penelitian ini adalah : Bagaimana Penerapan Sanitasi Makanan dan Minuman di Rumah Sakit Umum Permata Bunda Medan Tahun 2017?

1. **Tujuan Penelitian**

**C.1 Tujuan Umum**

Untuk mengetahui penerapan sanitasi makanan dan minuman di Rumah Sakit Umum Permata Bunda Medan tahun 2017.

**C.2 Tujuan Khusus**

1. Untuk mengetahui bagaimana penerapan sanitasi makanan dan minuman pada proses pemilihan bahan makanan di Rumah Sakit Umum Permata Bunda Medan tahun 2017.
2. Untuk mengetahui bagaimana penerapan sanitasi makanan dan minuman pada proses penyimpanan bahan makanan di Rumah Sakit Umum Permata Bunda Medan tahun 2017.
3. Untuk mengetahui bagaimana penerapan sanitasi makanan dan minuman pada proses pengolahan bahan makanan di Rumah Sakit Umum Permata Bunda Medan tahun 2017.
4. Untuk mengetahui bagaimana penerapan sanitasi makanan dan minuman pada proses penyimpanan makanan Rumah Sakit Umum Permata Bunda Medan tahun 2017.
5. Untuk mengetahui bagaimana penerapan sanitasi makanan dan minuman pada proses pengangkutan bahan makanan di Rumah Sakit Umum Permata Bunda Medan tahun 2017.
6. Untuk mengetahui bagaimana penerapan sanitasi makanan dan minuman pada proses penyajian makanan di Rumah Sakit Umum Permata Bunda Medan tahun 2017.
7. **Manfaat Penelitian**

**1. Bagi Peneliti**

Penelitian ini merupakan media belajar dalam rangka menerapkan ilmu pengetahuan yang diperoleh. Serta mendapatkan gambaran tentang bagaimana penerapan sanitasi makanan dan minuman di Rumah Sakit Umum Permata Bunda Medan tahun 2017.

**2. Bagi Institusi Pedidikan**

Sebagai bahan masukan serta dapat menjadi bahan referensi bagi mahasiswa lain. dan bagi para peneliti lain untuk mengembangkan penelitian yang lebih mendalam tentang penerapan sanitasi makanan dan minuman di Rumah Sakit Umum Permata Bunda Medan tahun 2017.

**3. Bagi Pihak Rumah Sakit**

Bagi pihak rumah sakit yang terkait dalam bidang ini agar dapat digunakan sebagai referensi informasi yang disajikan salah satu acuan dalam penerapan sanitasi makanan dan minuman sehingga dapat meningkatkan pelayanan terhadap kesehatan masyarakat.

**BAB II**

**TINJAUAN PUSTAKA**

1. **Upaya Kesehatan**

Berdasarkan Undang – Undang Republik Indonesia Nomor 36 tahun 2009 pasal 1 (1), kesehatan adalah keadaan sehat, baik secara fisik, mental, spiritual maupun social yang memungkinkan setiap orang untuk hidup produktif secara social dan ekonomis. Sedangkan pada pasal 1 (11), upaya kesehatan adalah setiap kegiatan dan/atau serangkaian kegiatan yang dilakukan secara terpadu, terintegrasi dan berksinambungan untuk memelihara dan meningkatkan derajat kesehatan masyarakat dalam bentuk pencegahan penyakit, peningkatan kesehatan, pengobatan penyakit, dan pemulihan kesehatan oleh pemerintah dan/atau masyarakat. Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan tentang klasifikasi rumah sakit nomor 340/MENKES/PER/III/2010 rumah sakit adalah institusi pelayanan kesehatan yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan perorangan secara paripurna yang menyediakan pelayanan rawat inap, rawat jalan dan gawat darurat.

Rumah sakit didirikan dan diselenggarakan dengan tujuan utama memberikan pelayanan kesehatan dalam bentuk acuan perawatan, tindakan medis dan diagnostik serta upaya rehabilitasi media untuk memenuhi kebutuhan pasien. Pemenuhan kebutuhan untuk pasien ini tentu didasarkan atas batas kemampuan rumah sakit itu masing – masing. Rumah sakit juga merupakan suatu organisasi kompleks yang menggunakan perpaduan peralatan ilmiah yang rumit dan khusus. Yang difungsikan oleh kelompok tenaga terlatih dan terdidik dalam menghadapi masalah – masalah yang berkaitan dengan pengetahuan medic modern untuk tujuan pemulihan dan pemeliharaan kesehatan yang baik.

Upaya kesehatan merupakan kegiatan untuk memelihara dan meningkatkan kesehatan yang bertujuan unntuk mewujudkan derajat kesehatan yang optimal bagi masyarakat. Upaya kesehatan dilakukan dengan pendekatan pemeliharaan, peningkatan kesehatan (promotif), pencegahan penyakit (kuratif), dan pemulihan kesehatan (rehabilitatif), yang merupakan konsep kesehatan di rumah sakit.

Berdasarkan Permenkes RI No. 340/Menkes/III/2010 tentang klasifikasi rumah sakit berasarkan fasilitas dan kemampuan yang dimiliki, rumah sakit umum di Indonesia dibedakan atas 4 macam tipe, yaitu :

1. Rumah sakit Tipe-A
2. Rumah Sakit Umum kelas A harus mempunyai fasiltas dan kemampuan pelayanan medic paling sedikit 4 (empat) pelayanan medic spesialis dasar, 5 (lima) pelayanan spesalis penunjang medic, 12 (dua belas) pelayanan medic spesialis lain, dan 13 (tiga belas) pelayanan medic subspesialis. Adapun beberapa pelayanan tersebut adalah Pelayanan Medic Umum, Pelayanan Gawat Darurat, Pelayanan Medic Spesialis Dasar, Pelayanan Spesialis Penunjang Medic, Pelayanan Medic Spesialis Lain, Pelayanan Medic Spesialis Gigi Mulut, Pelayana Medic Subspesialis, Pelayanan Keperawatan dan Kebidanan, Pelayanan Penunjang Klinik, dan Pelayaan Penunjang Non Klinik.
3. Pelayanan Medik Umum terdiiri dari pelayanan Medik Dasar, Pelayanan Medic Gigi Mulut, dan Pelayanan Kesehatan Ibu Anak/Keluarga Berencana
4. Pelayanan gawat darurat harus dapat memberikan pelayanan gawat darurat 24 (dua puluh empat jam) dan 7 (tujuh) hari seminggu dengan kemampuan melakukan pemeriksaan awal kasus-kasus gawat darurat, melakukan resusitasi dan stabilisasi sesuai dengan standar.
5. Pelayanan spesialis penunjang medic terdiri dari pelayanan Anestesiologi, Radiologi, Rehabilitasi Medic, Patologi Klinik, Dan Patologi Anatomi.
6. Pelayanan medic spesialis lain sekurang – kurangnya terdiri dari pelayanan Mata, Telinga Hidung Tenggorokan, Syaraf, Jantung, dan Pembuluh Darah, Kulit dan Kelamin, Kedokteran Jiwa, Paru, Orthopedic, Urologi, Prosthodonti Pedodonsi, dan Penyakit Mulut.
7. Pelayanan medic spesialis Gigi Mulut terdiri dari Pelayanan Bedah Mulut, Konservasi/Endodonsi, Periodonti, Orthodonti, Prosthodonti, Pedodonsi, dan Penyakit Mulut
8. Pelayanan Keperawatan dan Kebidanan terdiri dari Pelayanan Asuhan Keperawatan dan Asuhan Kebidanan.
9. Pelayanan medic subspesialis terdiri dari Subspesialis Bedah, Penyakit Dalam, Kesehatan Anak, Obsteri Dan Ginekologi, Mata, Telinga Hidung Tenggorokan, Syaraf, Jantung Dan Pembuluh Darah, Kulit dan Kelamin, Jiwa, Paru, Orthopedic, dan Gigi Mulut.
10. Pelayanan penunjang klinik terdiri dari Perawatan Intensif, Pelayanan Darah, Gizi, Farmasi, Sterilisasi, dan Rekam Medik.
11. Pelayanan penunjang Non Klinik dan Pelayanan Laundry/Linen, Jasaboga/Dapur, Teknik dan Pemeliharaan Fasilitas, Pengelolaan Limbah, Gudang, Ambulance, Komunikasi, Pemularasan Jenazah, Pemadam Kebakaran, Pengelolaan Gas Medik, dan Penampungan Air Bersih.
12. Jumlah tempat tidur minimal 400 (empat ratus) buah.
13. Rumah Sakit Umum kelas – B
14. Rumah Sakit Umum kelas B harus mempunyai fasiltas dan kemampuan pelayanan medic paling sedikit 4 (empat) pelayanan medic spesialis dasar, 4 (empat) pelayanan spesalis penunjang medic, 8 (delapan) pelayanan medic spesialis lain, dan 2 (dua) pelayanan medic subspesialis dasar. Adapun beberapa pelayanan tersebut adalah Pelayanan Medic Umum, Pelayanan Gawat Darurat, Pelayanan Medic Spesialis Dasar, Pelayanan Spesialis Penunjang Medic, Pelayanan Medic Spesialis Lain, Pelayanan Medic Spesialis Gigi Mulut, Pelayanan Medic Subspesialis, Pelayanan Keperawatan dan Kebidanan, Pelayanan Penunjang Klinik, dan Pelayaan Penunjang Non Klinik.
15. Pelayanan Medik Umum terdiiri dari pelayanan Medik Dasar, Pelayanan Medic Gigi Mulut, dan Pelayanan Kesehatan Ibu Anak/Keluarga Berencana
16. Pelayanan gawat darurat harus dapat memberikan pelayanan gawat darurat 24 (dua puluh empat jam) dan 7 (tujuh) hari seminggu dengan kemampuan melakukan pemeriksaan awal kasus-kasus gawat darurat, melakukan resusitasi dan stabilisasi sesuai dengan standar.
17. Pelayanan medic spesialis dasar terdiri dari Spesialis Penyakit Dalam, Kesehatan Anak, Bedah, Obstetric dan Ginekologi
18. Pelayanan spesialis penunjang medik terdiri dari Pelayanan Anestesiologi, Radiologi, Rehabilitasi Medik, dan Patologi Klinik.
19. Pelayanan medic spedialis lain sekurang – kurangnya 8 (delapan) dan 13 (tiga belas) pelayanan meliputi Mata, Telinga Hidung Tenggorokan, Syaraf, Jantung Dan Pembuluh Darah, Kulit dan Kelamin, Kedokteran Jiwa, Paru, Orthopedic, Urologi, Bedah Syaraf, Bedah Plastic, dan Kedokteran Forensic.
20. Peayanan medic spesialis gigi mulut terdiri dari pelayanan Bedah Mulut Konservasi/Endodonsi, Dan Periodonti
21. Pelayanan keperawatan dan kebidanan terdiri dari pelayanan asuhan keperawatan dan ashan kebidanan
22. Pelayanan medic subspesialis 2 (dua) dan 4 (empat) subspesialis dasar yang meliputi : Bedah, Penyakit Dalam, Kesehatan Anak, Obstetric, dan Ginecologi. Pelayanan Penujang Klinik Terdiri Dari Perawatan Intensif, Pelayanan Darah, Gizi Farmasi, Sterilisasi Instrument dan Rekam Medic.
23. Pelayanan penunjang Non Klinik dan Pelayanan Laundry/Linen, Jasa Boga/Dapur, Teknik dan Pemeliharaan Fasilitas, Pengelolaan Limbah, Gudang, Ambulance, Komunikasi, Pemularasan Jenazah, Pemadam Kebakaran, Pengelolaan Gas Medik, dan Penampungan Air Bersih.
24. Jumlah tempat tidur minimal 200 (dua ratus) buah
25. Rumah Sakit Umum Tipe – C
26. Rumah Sakit Umum kelas C harus mempunyai fasiltas dan kemampuan pelayanan medic paling sedikit 4 (empat) pelayanan medic spesialis dasar, 4 (empat) pelayanan spesalis penunjang medic. Adapun beberapa pelayanan tersebut adalah Pelayanan Medic Umum, Pelayanan Gawat Darurat, Pelayanan Medic Spesialis Dasar, Pelayanan Spesialis Penunjang Medic, Pelayanan Medic Spesialis Gigi Mulut, Pelayanan Keperawatan dan Kebidanan, Pelayanan Penunjang Klinik, dan Pelayaan Penunjang Non Klinik.
27. Pelayanan Medik Umum terdiiri dari pelayanan Medik Dasar, Pelayanan Medic Gigi Mulut, dan Pelayanan Kesehatan Ibu Anak/Keluarga Berencana
28. Pelayanan gawat darurat harus dapat memberikan pelayanan gawat darurat 24 (dua puluh empat jam) dan 7 (tujuh) hari seminggu dengan kemampuan melakukan pemeriksaan awal kasus-kasus gawat darurat, melakukan resusitasi dan stabilisasi sesuai dengan standar.
29. Pelayanan medic spesialis dasar terdiri dari Spesialis Penyakit Dalam, Kesehatan Anak, Bedah, Obstetric dan Ginekologi
30. Pelayanan medic spesialis gigi mulut minimal 1 (satu) pelayanan
31. Pelayanan spesialis penunjang medic terdiri dari Pelayanan Anestesiologi, Radiologi, Rehabilitasi Medic dan Patologi Klinik
32. Pelayanan keperawatan dan kebidanan terdiri dari Pelayanan Asuhan Keperawatan dan Asuhan Kebidanan
33. Pelayanan penunjang klinik terdiri dari Perwatan Intensif, Pelayanan Darah, Gizi, Farmasi, Sterilisasi Instrument Dan Rekam Medic
34. Pelayanan penunjang Non Klinik dan Pelayanan Laundry/Linen, Jasa Boga/Dapur, Teknik dan Pemeliharaan Fasilitas, Pengelolaan Limbah, Gudang, Ambulance, Komunikasi, Pemularasan Jenazah, Pemadam Kebakaran, Pengelolaan Gas Medik, dan Penampungan Air Bersih.
35. Jumlah tempat tidur minimal 100 (seratus) buah
36. Rumah Sakit Umum Tipe – D
37. Rumah Sakit Umum kelas D harus mempunyai fasiltas dan kemampuan pelayanan medic paling sedikit 2 (dua) pelayanan medic spesialis dasar. Adapun beberapa pelayanan tersebut adalah Pelayanan Medic Umum, Pelayanan Gawat Darurat, Pelayanan Medic Spesialis Dasar, Pelayanan Keperawatan dan Kebidanan, Pelayanan Penunjang Klinik, dan Pelayaan Penunjang Non Klinik.
38. Pelayanan Medik Umum terdiiri dari pelayanan Medik Dasar, Pelayanan Medic Gigi Mulut, dan Pelayanan Kesehatan Ibu Anak/Keluarga Berencana
39. Pelayanan gawat darurat harus dapat memberikan pelayanan gawat darurat 24 (dua puluh empat jam) dan 7 (tujuh) hari seminggu dengan kemampuan melakukan pemeriksaan awal kasus-kasus gawat darurat, melakukan resusitasi dan stabilisasi sesuai dengan standar.
40. Pelayanan medic spesialis dasar sekurang – kurangnya 2 (dua) dari 4 (empat) jenis pelayanan spesilis dasar meliputi pelayanan Penyakit Dalam, Kesehatan Anak, Bedah, Obstetri dan Ginekologi.
41. Pelayanan spesialis penunjang medic yaitu Laboratorium dan Radiologi
42. Pelayanan keperawatan dan kebidanan terdiri dari Pelayanan Asuhan Keperawatan dan Asuhan Kebidanan.
43. Pelayanan penunjang Non Klinik dan Pelayanan Laundry/Linen, Jasa Boga/Dapur, Teknik dan Pemeliharaan Fasilitas, Pengelolaan Limbah, Gudang, Ambulance, Komunikasi, Pemularasan Jenazah, Pemadam Kebakaran, Pengelolaan Gas Medik, dan Penampungan Air Bersih.
44. Jumlah tempat tidur minimal 50 (lima puluh) buah

**B. Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman**

Hygiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu. Misalnya mencuci tangan, mencuci piring, dan membuang bagian makanan yang rusak. Hygiene merupakan aspek yang berkenaan dengan kesehatan manusia atau masyarakat yang meliputi semua usaha serta kegiatan untuk melindungi, memelihara, dan mempertinggi tingkat kesehatan jasmani maupun rohani baik peroragan maupun kelompok masyarakat. Hygiene bertujuan untuk memberikan dasar kehidupan yang sehat bagi seluruh aspek dalam rangka mempertinggi kesejateraan masyarakat (Depkes RI, 2004).

Sanitasi merupakan suatu usaha yang mengawasi beberapa factor lingkungan fisik yang berpengaruh kepada manusia terutama terhadap hal – hal yang mempengaruhi efek, merusak perkembangan fisik, kesehatan dan kelangsungan hidup (WHO). Sanitasi juga merupakan upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan. Misalnya, menyediakan air bersih, menyediakan tempat sampah dan lain - lain. Sanitasi adalah keseluruhan upaya yang mencakup kegiatan yang perlu dilakukan untuk membebaskan hal-hal yang berkenaan dengan kebutuhan manusia, baik itu berupa barang atau jasa, dari segala bentuk gangguan atau bahaya yang merusak kebutuhan manusia dipandang dari sudut kesehatan.

Makanan adalah sumber energi bagi tubuh agar dapat melakukan berbagai aktifitas. Jika tubuh kekurangan energi maka tubuh akan lemas dan mudah lelah. Makanan dan minuman di rumah sakit adalah semua makanan dan minuman yang disajikan dari dapur rumah sakit untuk pasien dan karyawan maupun makanan dan minuman yang dijual dalam lingkungan rumah sakit atau dibawa dari luar rumah sakit. Makanan yang disajikan di rumah sakit haruslah memenuhi standar kesehatan agar dapat memberikan manfaat yang optimal kepada pasien yang mengkonsumsinya. Oleh karna itu, sanitasi makanan adalah salah satu usaha pencegahan yang menitikberatkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu kesehatan, mulai dari sebelum makanan di produksi selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, sampai pada saat dimana makanan dan minuman tersebut siap untuk dikonsumsikan kepada masyarakat atau konsumen (Hadi, 2010).

Adapun tujuan hygiene sanitasi makanan adalah untuk menjamin keamanan dan kemurnian makanan, mencegah consumen dari penyakit, mencegah penjualan makanan yang akan merugikan pembeli, mengurangi kerusakan/pemborosan makanan. Dan hygiene sanitasi makanan juga bertujuan untuk mengendalikan factor makanan, tempat, dan perlegkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit ataupun gangguan kesehatan lainnya.

Adapun prinsip – prinsip dalam hygiene sanitasi makanan menurut PERMENKES RI NOMOR 1096/MENKES/PER/VI/2011 terdiri dari 6 prinsip, yaitu :

1. Pemilihan bahan makanan
2. Penyimpanan bahan makanan
3. Pengolahan makanan
4. Penyimpanan makanan jadi
5. Pengangkutan makananan
6. Penyajian makanan
7. **Pemilihan Bahan Makanan**
8. Bahan makanan mentah (segar) yaitu makanan yang perlu pengolahan sebelum dihidangkan seperti :
9. pembelian bahan makanan sebaikya ditempat yang resmi dan berkualitas baik.
10. Daging, susu, telor, ikan/udang, buah dan sayuran harus dalam keadaan baik, segar, dan tidak rusak atau brubah betuk, warna, dan rasa, serta sebaiknya berasal dari tempat resmi yang diawasi
11. Jenis tepung dan biji – bijian harus dalam keadaan baik, tida berubah warna, tidak bernoda, dan tidak berjamur
12. Makanan fermentasi yaitu makanan yang diolah dengan bantuan mikroba seperti ragi atau cendawan, harus dalam keadaan baik, tercium aroma fermntasi, tidak berubah warna, aroma, rasa, serta tidak bernoda atau berjamur
13. Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang dipakai harus memenuhi persyaratan sesuai peraturan yang berlaku.
14. Makanan olahan pabrik yaitu makanan yang dapat langsung dimakan tetapi digunakan untuk proses pengolahan makanan lebih lanjut yaitu :
15. Makanan dikemas
16. Mempunyai label dan merk
17. Terdaftar dan mempunyai nomor daftar
18. Kemasan tidak rusak/pecah atau kembung
19. Belum kadaluwarsa
20. Kemasan digunakan hanya untuk satu kali penggunaan
21. Makanan tidak dikemas
22. Baru dan segar
23. Tidak basi, busuk, rusak atau berjamur
24. Tidak mengandung bahan berbahaya
25. **Penyimpanan Bahan Makanan**
26. Tempat penyimpanan bahan makanan harus terhindar dari kemungkinan kontaminasi baik oleh bakteri, serangga, tikus dan hewan lainnya maupun bahan berbahaya.
27. Penyimpanan harus memperhatikan prinsip *first in first out (FIFO)* dan *first expired first out (FEFO)* yaitu bahan makanan yang disimpan terlebih dahulu dan yang mendekati masa kadaluarsa dimanfaatkan/digunakan lebih dahulu.
28. Tempat atau wadah penyimpanan harus sesuai dengan jenis bahan makanan contohnya bahan makanan yang cepat rusak disimpan dalam lemari pendingin dan bahan makanan kering disimpan ditempat yang kering dan tidak lembab.
29. Makanan yang mudah membusuk disimpan dalam suhu panas lebih dari 65,5oC atau dalam suhu dingin kurang dari 4oC.
30. Untuk makanan yang disajikan lebih dari 6 jam disimpan dalam suhu – 5oC sampai – 1oC.
31. Makanan kemasan tertutup sebaiknya disimpan dalam suhu + 10oC.
32. Semua gudang bahan makanan hendaknya berada dibagian yang tinggi.
33. Bahan makanan yang tidak diletakkan dibawah saluran/pipa air (air bersih maupun air limbah) untuk menghindari terkena bocoran.
34. Tidak ada *drainase* disekitar gudang makanan.
35. Semua bahan makanan hendaknya disimpan pada rak-rak dengan ketinggian rak terbawah 15 cm – 25 cm.
36. Suhu gudang bahan makanan kering dan kaleng dijaga >22oC
37. Penempatan bahan makanan harus rapi dan ditata tidak padat untuk menjaga sirkulasi udara.
38. Kelembapan penyimpanan dalam ruangan : 80 – 90%
39. Bahan makanan seperti buah, sayuran, dan minuman, disimpan pada suhu penyimpanan sejuk (*cooling*) 10oC – 15oC.
40. Bahan makanan berprotein yang akan segera diolah kembali disimpan pada suhu penyimpanan dingin (*chilling*) 4o‑C – 10oC.
41. Bahan makanan berprotein yang mudah rusak untuk jangka waktu sampai 24 jam disimpan pada penyimpanan dingin sekali (*freezing*) dan suhu 0 – 4oC.
42. Bahan makanan berprotein yang mudah rusak untuk jangka waktu kurang dari 24 jam disimpan pada penyimpanan beku (*frozen*) dan suhu < 0 oC.
43. Pintu tidak boleh sering dibuka karena akan meningkatkan suhu
44. Makanan yang berbau tajam (udang, ikan, dan lain - lain) harus tertutup
45. Pengambilan dengan cara *First In First Out* (FIFO), yaitu yang disimpan digunakan dahulu, agar tidak ada makanan yang busuk
46. Cara penyimpanan bahan makanan tidak menempel pada lantai,dinding, atau langit – langit dengan ketentuan sebagai berikut
	* 1. Jarak bahan makanan dengan lantai 15 cm
		2. Jarak bahan makanan dengan dinding 5 cm
		3. Jarak bahan makanan dengan langit – langit 60 cm

Adapun suhu penyimpanan bahan makanan terdapat di table berikut ini :

**Tabel 2.1**

**Suhu Penyimpanan Bahan Makanan**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **no** | **Jenis bahan makanan** | **Digunakan dalam waktu** |
| 1. **hari / kurang**
 | **1 minggu / kurang** | **1 minggu / lebih** |
| 1 | Daging, ikan, udang, dan olahannya | * 5o s/d 0oC
 | * 10o s/d – 5 oC
 | > -10oC |
| 2 | telor, susu, dan olahannya | 5o s/d 7 oC | * 5o s/d 0 oC
 | >5 oC |
| 3 | Sayur, buah, dan minuman | 10 oC | 10 oC | 10 oC |
| 4 | Tepung dan biji | 25oC  | 25oC | 25oC  |

1. **Pengolahan Makanan**

Pengolahan makanan adalah proses pengubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan jadi/masak atau siap santap, dengan memperhatikan 4 faktor yang mepengaruhi proses pengolahan makanan yaitu:

* + - 1. Tempat Pengolahan

Tempat pengolahan makanan adalah suat tempat dimana makanan diolah, tempat pengolahan ini sering disebut dengan dapur. Dapur mempunyai peranan yang penting dalam proses pengolahan makanan, karena itu kebersihan dapur dan lingkungan sekitarnya harus selalu terjaga dan diperhatikan.

Tempat pengolahan makanan atau dapur harus memenuhi persyaratan teknis higiene sanitasi untuk mencegah risiko pencemaran terhadap makanan dan dapat mencegah masuknya lalat, kecoa, tikus dan hewan lainnya.

Saat melakukan pengolahan makanan di dapur, peracikan bahan, persiapan bumbu, persiapan pengolahan dan prioritas dalam memasak harus dilakukan sesuai tahapan dan harus higienis dan semua bahan yang siap dimasak harus dicuci dengan air mengalir. Oleh karena itu, perlu disediakan tempat pengolahan makanan (dapur) sesuai dengan persyaratan konstruksi, bangunan, dan ruagan dapur. Sebelum dan sudah kegiatan pengolahan makanan selalu dibersihkan dengan antiseptic. Asap dikeluarkan melalui cerobong yang dilengkapi dengan sungkup asap. Intensitas pncahayaan diupayakan tidak kurag dari 200 lux.

* + - 1. Peralatan

 Peralatan adalah barang yang digunakan untuk penanganan makanan, sehingga kebersihan peralatan pengolahan makanan juga harus diperhatikan.

* + - * 1. Peralatan masak dan peralatan makan harus terbuat dari bahan tara pangan (*food grade*) yaitu peralatan yang aman dan tidak berbahaya bagi kesehatan.
				2. Lapisan permukaan peralatan tidak larut dalam suasana asam/basa atau garam yang lazim terdapat dalam makanan dan tidak mengeluarkan bahan berbahaya dan logam berat beracun seperti :
1. Timah Hitam (Pb)
2. Arsenikum (As)
3. Tembaga (Cu)
4. Seng (Zn)
5. Cadmium (Cd)
6. Antimon (Stibium)
7. dan lain-lain
	* + - 1. Talenan terbuat dari bahan selain kayu, kuat dan tidak melepas bahan beracun.
				2. Perlengkapan pengolahan seperti kompor, tabung gas, lampu, kipas angin harus bersih, kuat dan berfungsi dengan baik, tidak menjadi sumber pencemaran dan tidak menyebabkan sumber bencana (kecelakaan).
				3. Peralatan bersih yang siap pakai tidak boleh dipegang di bagian yang kontak langsung dengan makanan atau yang menempel di mulut.
				4. Kebersihan peralatan harus tidak ada kuman *Eschericia coli (E.coli*) dan kuman lainnya.
				5. Keadaan peralatan harus utuh, tidak cacat, tidak retak, tidak gompal dan mudah dibersihkan.
				6. Peralatan masak tidak boleh melepaskan zat beracun kepada makanan
				7. Peralatan masak tidak boleh patah dan kotor
				8. Lapisan permukaan tidak terlarut dalam asam/basa atau garam-garam yang lazim dijumpai dalam makanan
				9. Peralatan agar dicuci segera setelah digunakan, selanjutnya didensinfeksi dan dikeringkan
				10. Peralatan yang sudah bersih harus disimpan dalam keadaan kering dan disimpan pada arak terlindung dari vector
			1. Cara penanganan dan pengolahan makananan

Cara pengolahan yang baik adalah tidak terjadinya kerusakan – kerusakan makanan sebagai akibat cara pengolahan yang salah dan megikuti kaidah atau prinsip hygiene dan sanitasi yang baik.

* + - * 1. Persiapan pengolahan makanan harus dilakukan dengan menyiapkan semua peralatan yang akan digunakan dan bahan makanan yang akan diolah sesuai urutan prioritas.
				2. Dahulukan memasak makanan yang tahan lama seperti goreng-gorengan yang kering
				3. Makanan rawan seperti makanan berkuah dimasak paling akhir
				4. Simpan bahan makanan yang belum waktunya dimasak pada kulkas/lemari es
				5. Simpan makanan jadi/masak yang belum waktunya dihidangkan dalam keadaan panas
				6. Perhatikan uap makanan jangan sampai masuk ke dalam makanan karena akan menyebabkan kontaminasi ulang
				7. Tidak menjamah makanan jadi/masak dengan tangan tetapi harus menggunakan alat seperti penjepit atau sendok
				8. Mencicipi makanan menggunakan sendok khusus yang selalu dicuci
				9. Pengaturan suhu dan waktu perlu diperhatikan karena setiap bahan makanan mempunyai waktu kematangan yang berbeda. Suhu pengolahan minimal 90oC agar kuman patogen mati dan tidak boleh terlalu lama agar kandungan zat gizi tidak hilang akibat penguapan.
				10. Higiene Penanganan Makanan
		- Memperlakukan makanan secara hati-hati dan seksama sesuai dengan prinsip higiene sanitasi makanan
		- Menempatkan makanan dalam wadah tertutup dan menghindari penempatan makanan terbuka dengan tumpang tindih karena akan mengotori makanan dalam wadah di bawahnya.
			1. Penjamah makanan

Orang – orang yang bekerja pada setiap tahapan pengelolaan makanan juga harus memenuhi standar sanitasi, seperti kesehatan dan kebersihan individu tidak menderita penyakit infeksi, dan bukan *carrier* dari suatu penyakit, untuk personil yang menyajikan makanan harus memenuhi persyaratan seperti kebersihan dan kerapian, memiliki etika dan sopan santun, memiliki penampilan yang baik dan keterampilan membawa makanan dengan teknik khusus serta ikut serta dalam program pemeriksaan kesehatan berkala setiap 6 bulan sekali dalam 1 tahun.

Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung maupun tidak langsung berhubungan dengan peralatannya sejak tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, sampai dengan penyajian. Persyaratan personal hygiene seorang penjamah makanan adalah :

1. Harus sehat dan bebas dari penyakit menular
2. Harus menggunakan pakaian kerja dan perlengkapan pelindung pengolah makanan dapur
3. Selalu mencuci tangan dengan sabun sebelum bekerja dan setelah keluar dari kamar kecil
4. Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh
5. Perlindungan kontak langsung dengan makanan dilakukan dengan : sarung tangan plastik, penjepit makanan, sendok garpu dan sejenisnya
6. Setiap tenaga pengolah makanan pada saat bekerja harus memakai celemek dan penutup rambut
7. Setiap tenaga penjamah makanan pada saat bekerja harus berperilaku :
	1. Tidak makan atau mengunyah makanan kecil
	2. Tidak memakai perhiasan
	3. Tidak bercakap – cakap
	4. Tidak memanjangkan kuku
	5. Selalu memakai pakaian yang bersih
8. **Penyimpanan Makanan Jadi**
	1. Makanan tidak rusak, tidak busuk atau basi yang ditandai dari rasa, bau, berlendir, berubah warna, berjamur, berubah aroma atau adanya cemaran lain.
	2. Memenuhi persyaratan bakteriologis berdasarkan ketentuan yang berlaku.
9. Angka kuman *E. coli* pada makanan harus 0/gr contoh makanan.
10. Angka kuman *E. coli* pada minuman harus 0/gr contoh minuman.
	1. Jumlah kandungan logam berat atau residu pestisida, tidak boleh melebihi ambang batas yang diperkenankan menurut ketentuan yang berlaku.
	2. Penyimpanan harus memperhatikan prinsip *first in first out* (*FIFO*) dan *first expired first out* (*FEFO*) yaitu makanan yang disimpan terlebih dahulu dan yang mendekati masa kedaluwarsa dikonsumsi lebih dahulu.
	3. Tempat atau wadah penyimpanan harus terpisah untuk setiap jenis makanan jadi dan mempunyai tutup yang dapat menutup sempurna tetapi berventilasi yang dapat mengeluarkan uap air.
	4. Makanan jadi tidak dicampur dengan bahan makanan mentah.

Penyimpanan makanan jadi harus memperhatikan suhu sebagai berikut :

**Table 2.2**

**Suhu Peyimpanan Makanan Jadi**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **no** | **Jenis makanan** | **Suhu Penyimpanan** |
| **Disajikan dalam waktu lama** | **Akan segera disajikan** | **Belum segera disajikan** |
| 1 | Makanan kering | * 5o s/d 0oC
 | * 10o s/d – 5 oC
 | > -10oC |
| 2 | Makanan Basah (Berkuah) | 5o s/d 7 oC | * 5o s/d 0 oC
 | >5 oC |
| 3 | Makanan Cepat Basi (santan, telur, susu) | 10 oC | 10 oC | 10 oC |
| 4 | Makanan disajikan dingin | 25oC/suhu ruang | 25oC/suhu ruang | 25oC/suhu ruang |

1. **Pengangkutan Makanan**
	1. Pengangkutan bahan makanan
2. Makanan diangkut dengan menggunakan kereta dorong yang tertutup dan bersih
3. Pengisian kereta dorong tidak sampai penuh, agar masih tersedia udara untuk ruang gerak
4. Perlu diperhatikan jalur khusus yang terpisah dengan jalur untuk mengangkut bahan/barang kotor
5. Tidak bercampur dengan bahan berbahaya dan beracun (B3).
6. Menggunakan kendaraan khusus pengangkut bahan makanan yang higienis.
7. Bahan makanan tidak boleh diinjak, dibanting dan diduduki.
8. Bahan makanan yang selama pengangkutan harus selalu dalam keadaan dingin, diangkut dengan menggunakan alat pendingin sehingga bahan makanan tidak rusak seperti daging, susu cair dan sebagainya.
	1. Pengangkutan makanan jadi/masak/siap santap
9. Tidak bercampur dengan bahan berbahaya dan beracun (B3).
10. Menggunakan kendaraan khusus pengangkut makanan jadi/masak dan harus selalu higienis.
11. Setiap jenis makanan jadi mempunyai wadah masing-masing dan bertutup.
12. Wadah harus utuh, kuat, tidak karat dan ukurannya memadai dengan jumlah makanan yang akan ditempatkan.
13. Isi tidak boleh penuh untuk menghindari terjadi uap makanan yang mencair (kondensasi).
14. Pengangkutan untuk waktu lama, suhu harus diperhatikan dan diatur
15. Agar makanan tetap panas pada suhu 60oC atau tetap dingin pada suhu 40oC.
16. **Penyajian Makanan**
17. Makanan dinyatakan laik santap apabila telah dilakukan uji organoleptic dan uji biologis dan uji laboratorium dilakukan bila ada kecurigaan.
18. Uji Organoleptik yaitu memeriksa makanan dengan cara meneliti dan menggunakan 5 (lima) indera manusia yaitu dengan melihat (penampilan), meraba (tekstur, keempukan), mencium (aroma), mendengar (bunyi misal telur), menjilat (rasa). Apabila secara Organoleptik baik maka makanan dinyatakan laik santap.
19. Uji biologis yaitu dengan memakan makanan secara sempurna dan apabila dalam waktu 2 (dua) jam tidak terjadi tanda – tanda kesakitan, makanan tersebut dinyatakan aman.
20. Uji laboratorium dilakukan untuk mengetahui tingkat cemaran makanan baik kimia maupun mikroba. Untuk pemeriksaan ini diperlukan sampel makanan yang diambil mengikuti standar/prosedur yang benar dan hasilnya dibandingkan dengan standar yang telah bak
21. Tempat penyajian

Perhatikan jarak dan waktu tempuh dari tempat pengolahan makanan ke tempat penyajian serta hambatan yang mungkin terjadi selama pengangkutan karena akan mempengaruhi kondisi penyajian. Hambatan di luar dugaan sangat mempengaruhi keterlambatan penyajian.

1. Cara penyajian

Penyajian makanan jadi/siap santap banyak ragam tergantung dari pesanan konsumen yaitu :

1. Cara penyajian makanan harus terhindar dari pencemaran dan peralatan yang dipakai harus bersih
2. Makanan jadi yang siap disajikan harus diwadahi dan tertutup
3. Makanan saji yang disajikan dalam keadaan hangat ditempatkan pada fasilitas penghangat makanan dengan suhu minimal 60oC dan 4oC untuk makanan dingin
4. Penyajian makanan dilakukan dengan perilaku penyaji yang sehat dan berpakaian bersih
5. Makanan bersih harus segera disajikan
6. Makanan jadi yang sudah menginap tidak boleh disajikan kepada pasien
7. Penyajian meja (*table service*) yaitu penyajian di meja secara bersama, umumnya untuk acara keluarga atau pertemuan kelompok dengan jumlah terbatas 10 sampai 20 orang.
8. Prasmanan (*buffet*) yaitu penyajian terpusat untuk semua jenis makanan yang dihidangkan dan makanan dapat dipilih sendiri untuk dibawa ke tempat masing-masing.
9. Saung (*ala carte*) yaitu penyajian terpisah untuk setiap jenis makanan dan setiap orang dapat mengambil makanan sesuai dengan kesukaannya.
10. Dus (*box*) yaitu penyajian dengan kotak kertas atau kotak plastik yang sudah berisi menu makanan lengkap termasuk air minum dan buah yang biasanya untuk acara makan siang.
11. Nasi bungkus (*pack/wrap*) yaitu penyajian makanan dalam satu campuran menu (mix) yang dibungkus dan siap santap.
12. Layanan cepat (*fast food*) yaitu penyajian makanan dalam satu rak makanan (*food counter*) di rumah makan dengan cara mengambil sendiri makanan yang dikehendaki dan membayar sebelum makanan tersebut dimakan.
13. Lesehan yaitu penyajian makanan dengan cara hidangan di lantai atau meja rendah dengan duduk di lantai dengan menu lengkap.
14. Prinsip Penyajian
	* 1. Wadah yaitu setiap jenis makanan di tempatkan dalam wadah terpisah, tertutup agar tidak terjadi kontaminasi silang dan dapat memperpanjang masa saji makanan sesuai dengan tingkat kerawanan makanan.
		2. Kadar air yaitu makanan yang mengandung kadar air tinggi (makanan berkuah) baru dicampur pada saat menjelang dihidangkan untuk mencegah makanan cepat rusak dan basi.
		3. Pemisah yaitu makanan yang ditempatkan dalam wadah yang sama seperti dus atau rantang harus dipisah dari setiap jenis makanan agar tidak saling campur aduk.
		4. Panas yaitu makanan yang harus disajikan panas diusahakan tetap dalam keadaan panas dengan memperhatikan suhu makanan, sebelum ditempatkan dalam alat saji panas (*food warmer/bean merry*) makanan harus berada pada suhu > 60oC.
		5. Bersih yaitu semua peralatan yang digunakan harus higienis, utuh, tidak cacat atau rusak.
		6. *Handling* yaitu setiap penanganan makanan maupun alat makan tidak kontak langsung dengan anggota tubuh terutama tangan dan bibir.
		7. *Edible part* yaitu semua yang disajikan adalah makanan yang dapat dimakan, bahan yang tidak dapat dimakan harus disingkirkan.
		8. Tepat penyajian yaitu pelaksanaan penyajian makanan harus tepat sesuai dengan seharusnya yaitu tepat menu, tepat waktu, tepat tata hidang dan tepat volume (sesuai jumlah)
15. Sampel atau contoh
	* 1. Setiap menu makanan harus ada satu porsi sampel (contoh) makanan yang disimpan sebagai bank sampel untuk konfirmasi bila terjadi gangguan atau tuntutan konsumen.
		2. Penempatan sampel untuk setiap jenis makanan dengan menggunakan kantong plasti steril dan sampel disimpan dalam suhu 100C selama 1 x 24 jam.
		3. Sampel yang sudah tidak diperlukan lagi tidak boleh dimakan tetapi harus dibuang.
		4. Jumlah makanan yang diambil untuk sampel sebagai berikut :
* makanan kering/gorengan dan kue : 1 potong
* makanan berkuah : 1 potong + kuah 1 sendok sayur
* makanan penyedap/sambal : 2 sendok makan
* makanan cair : 1 sendok sayur
* nasi : 100 gram
* minuman : 100 cc
1. **Pengawasan Hygiene dan Sanitasi Makanan dan Minuman**

Bahan makanan dan makanan jadi yang berasal dari instalasi gizi atau dari luar rumah sakit / jasaboga harus diperiksa secara fisik, dan laboratorium minimal 1 (satu) bulan sesuai dengan PERMENKES RI NOMOR 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Hygiene Sanitasi Jasaboga.

Pengawasan dilakukan oleh petugas sanitasi atau petugas penanggung jawab kesehatan lingkungan rumah sakit. Pemeriksaan parameter mikrobiologi dilakukan pengambilan sampel makanan dan minuman meliputi bahan makanan dan minuman yang mengandung protein tinggi, makanan siap santap, air bersih, alat makanan dan masak serta usap dubur penjamah. Pemeriksaan parameter kimiawi dilakukan pengambilan sampel minuman berwarna, makanan yang diawetkan, sayuran, daging, ikan laut. Pegawasan secara berkala dan pengambilan sampel dilakukan minimal dua kali dalam setahun.

1. **Kerangka Konsep**

Adapun yang menjadi kerangka konsep dalam penelitian ini adalah :

Memenuhi Persyaratan Sanitasi Makanan dan Minuman di Rumah Sakit sesuai Permenkes No. 1096/Menkes/Per/20111

Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman

1. Pemilihan Bahan Makanan
2. Penyimpanan Bahan Makanan
3. Pengolahan Bahan Makanan
4. Penyimpanan Makanan Jadi
5. Pengangkutan Makanan
6. Penyajian Makanan

Pengawasan Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman

1. **Definisi Operasional**

Adapun Definisi Operasioal dalam penulisan KTI ini adalah :

1. Sanitasi adalah usaha melindungi, memelihara dan mempertinggi derajat kesehatan manusia (perseorangan atau masyarakat) dengan jalan mencegah atau menciptakan berbagai faktor lingkungan.
2. Makanan adalah segala sesuatu yang dapat dimakan dan setelah dicerna serta diserap tubuh akan berguna bagi kesehatan dan kelangsungan hidup.
3. Minuman adalah segala sesuatu yang dikosumsi dan dapat menghlangkan rasa haus.
4. Hygiene Sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan factor makanan, orang, dan tempat perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau ganggan kesehatan.
5. Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung atau tidak langsung berhubungan dengan peralatanya sejak dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengolahan, sampai dengan penyajian.
6. Pemilihan bahan Makanan adalah semua bahan baik terolah maupun tidak termasuk bahan tambahan makanan dan bahan penolong
7. Penyimpanan makanan adalah suatu kegiatan penyimpanan bahan makanan pada suhu yang sesuai dan wadah penyimpanan dalam keadaan baik dan bersih sehingga terhindar dari pengotoran debu dan bahan kimia yang berbahaya.
8. Pengolahan bahan makan adalah suatu kegiatan dimana bahan makan diolah oleh penjamah makanan di tempat pengolahan makanan dengan menggunakan peralatan pengolahan makanan yang memenuhi syarat agar terhindar dari kerusakan makanan.
9. Penyimpanan Makanan Jadi adalah proses penyimpanan makanan yang telah diolah agar terhindar dari pencemaran
10. Pengangkutan makanan adalah suatu kegiatan dimana makanan diangkut dari tempat penyimpanan makanan dengan menggunakan tenaga dan alat pengangkut yang memenuhi syarat agar terhindar dari kerusakan makanan.
11. Penyajian makanan adalah suatu kegiatan dimana makanan disajikan ditempat penyajian makanan yang bersih agar terlindung dari pencemaran.
12. Peralatan adalah barang yang digunakan untuk penganan makanan
13. Rumah sakit adalah institusi pelayanan kesehatan yang menyeleggarakan pelayaan kesehatan perorangan secara paripurna yang menyediakan pelayanan rawat inap, rawat jalan, dan gawat darurat

**BAB III**

**METODE PENELITIAN**

1. **Jenis dan Desain Peneltian**

Peneitian ini bersifat observasi dengan pendekatan deskriptif, yakni menggambarkan variable yang disajikan  berdasarkan tujuan penelitian kemudian di sajikan secara deskriptif. Hal ini dimaksudkan untuk mengetahui penerapan sanitasi makanan dan minuman di Rumah Sakit Permata Bunda Medan tahun 2017.

1. **Lokasi dan Waktu Penelitian**

Penelitian ini dilakukan di Rumah Sakit Permata Bunda Medan yang berlokasi di jalan Sisingamangaraja No.7 Medan Kota, Sumatera Utara. Dan penelitian ini akan dilakukan selama 3 bulan yakni bulan Maret hingga bulan Juni tahun 2017.

1. **Objek Penelitian**

Adapun objek dari penelitian ini adalah Instalasi Gizi di Rumah Sakit Umum Permata Bunda Medan

1. **Cara Pengumpulan Data**

**D.1 Data primer**

Data primer adalah data yang diperoleh dari peninjauan yang langsung dilakukan oleh penulis. Data primer dalam penelitian ini berupa data tentang proses pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, penyimpanan makanan jadi/masak, pengangkutan makanan, dan penyajian makanan di Rumah Sakit Permata Bunda Medan.

**D.2 Data Sekunder**

Data sekunder adalah data yang diperoleh dari data - data di Rumah Sakit Umum Permata Bunda Medan, antara lain, gambaran umum Rumah Sakit Umum Permata Bunda Medan.

**E. Pengolahan dan Analisa Data**

Data yang diperoleh diolah secara manual dan disajikan dalam bentuk table, dan tulisan/narasi. Analisa data dilakukan secara deskriptif, untuk mengetahui penerapan sanitasi makanan dan minuman di Rumah Sakit Umum Permata Bunda Medan dan membandingkan dengan teori yang ada serta peraturan yang berlaku yaitu PERMENKES RI NOMOR 1096/MENKES/PER/VI/2011 sehingga diperoleh gambaran yang jelas mengenai penerapan hygiene sanitasi makanan dan minuman di Rumah Sakit Umum Permata Bunda Medan.

**BAB IV**

**HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

1. **Gambaran Umum Rumah Sakit Umum Permata Bunda Medan**

Rumah Sakit Umum “Permata Bunda” adalah Rumah Sakit swasta yang bergerak di bidang pelayanan jasa dan kesehatan yang telah berdiri sejak tahun 1988 dan berlokasi di jalan SM. Raja No. 7 Medan Kelurahan Mesjid Kecamatan Medan Kota pada lahan dengan status Hak Guna Bangunan seluas 3615 m2. Dan didukung oleh 380 orang pekerja. Dari aspek hukum Rumah Sakit Umum “Permata Bunda” merupakan Rumah Sakit umum swasta bertipe B non pendidikan yang secara structural berada dibawah manajemen PT. Permata Ayah Bunda. Berdasarkan Akte Pendirian Nomor 64 Rumah Sakit Umum “Permata Bunda” telah melakukan penyusunan dokumen upaya Pengelolaan Lingkungan Hidup (UPL) dan Upaya Pemantauan Lingkungan Hidup (UPLH) yang telah disahkan dan telah disetujui oleh Pemerintah Kota Medan dalam hal ini Dinas Pengelolaan Lingkugan Hidup, Energy Dan Sumber Daya Mineral (DKLH-ESDM) Kota Medan No. 660/6099/BLH/2009 tanggal 05 Oktober 2009.

Maksud dan tujuan didirikannya Rumah Sakit Umum “Permata Bunda” adalah sebagai sarana dan prasarana pengembangan pelayanan kesehatan yang berfungsi untuk memberikan pelayanan kesehatan kepada masyarakat sekitar secara profesional dan terjangkau. Selain itu, juga dimaksudkan untuk meningkatkan devisa Negara, meperluas kesempatan kerja dan mendorong pelaksanaan pembangunan daerah.

Dalam operasionalnya, Rumah Sakit Umum “Permata Bunda” baik dalam hal keberadaan berbagai sarana dan prasarana yang ada, termasuk kegiatan operasional, tentu saja akan menghaslkan sisa aktifitas kegiatan yang disebut dengan limbah, yang meliputi limbah cair, limbah udara, limbah padat, limbah Bahan Beracun berbahaya (B3). Sesuai dengan prinsip rumah sakit yang berwawasan lingkungan maka Rumah Sakit Umum “Permata Bunda” dalam melaksanakan operasionalnya tidak hanya merencanakan program kegiatan utama tetapi juga dibarengi upaya pelestarian lingkungan hidup, sehingga kegiatan yang dilakukan berjalan secara seimbang, terpadu dan menyeluruh, sehingga dampak positif dan negatif yang muncul akibat keberadaan kegiatannya dapat ditingkatkan atau dicegah.

1. **Hasil Penelitian**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan oleh peneliti di Rumah Sakit Umum Permata Bunda Medan di bagian Instalasi Gizi sesuai dengan Formulir Pemeriksaan / Penilaian Persyaratan Sanitasi Makanan dan Minuman berdasarkan Permenkes No. 1096/MENKES/PER/VI/2011, didapatkan hasil sebagai berikut :

**B.1 Persyaratan Lokasi Dan Bangunan**

Lokasi dan bangunan Rumah Sakit Umum Permata Bunda Medan tidak bebas dari pengotoran debu, pembuangan sampah, dan juga konstruksi bangunan yang kokoh dan terpelihara, namun bangunan rumah sakit kokoh dan terpelihara, sehingga untuk penjelasan lebih dapat ilihat pada tabel berkut :

**Tabel 4.1**

**Persyaratan Lokasi dan Bangunan Rumah Sakit Permata Bunda Medan Tahun 2017**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Persyaratan Sanitasi** | **Ya** | **Tidak** |
| 1. Bebas dari pengotoran debu, pembuangan sampah, dan WC
 |  |  |
| 1. Bangunan kokoh dan terpelihara
 |  |  |
| 1. Konstruksi bangunan rapat tikus dan serangga
 |  |  |
| 1. Lantai kedap air dan terpelihara dengan bersih
 |  |  |
| 1. Permukaan dinding rata dan bersih
 |  |  |
| 1. Ventilasi alam mencukupi dan menjamin bebas bau busuk
 |  |  |
| 1. Langit – langit dalam keadaan baik, berwarna terang, permukaan rata sehingga mudah dibersihkan
 |  |  |

 Berdasarkan tabel diatas dapat dilihat bahwa bagian instalasi gizi di Rumah Sakit Umum Permata Bunda Medan memiliki bangunan yang kokoh dan terpelihara, lantai yang kedap air dan terpelihara dengan baik, permukaan dinding rata dan bersih, dan langit - langit yang sesuai dengan persyaratan yang telah ditentukan. Namun konstruksi bangunan tidak bebas dari pengotoran debu, konstruksi bangunan rumah sakit ini tidak rapat dari tikus dan serangga, ventilasi alam yang tidak mecukupi.

**B.2 Persyaratan Fasilitas Sanitasi**

Fasilitas sanitasi yang tersedia adalah air, tempat sampah, wastafel, dan lain – lain. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada table berikut ini :

**Tabel 4.2**

**Persyaratan Fasilitas Sanitasi Rumah Sakit Permata Bunda Medan Tahun 2017**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Persyaratan Sanitasi** | **Ya** | **Tidak** |
| 1. Air bersih memenuhi persyaratan kesehatan
 |  |  |
| 1. Tersedia tempat sampah yang memenuhi persyaratan kesehatan
 |  |  |
| 1. Sampah diangkat dari dapur setiap hari
 |  |  |
| 1. Saluran pembuangan air kotor tertutup dan dalam keadaan baik
 |  |  |
| 1. Ada tempat pencucian tangan / wastafel bagi para penjamah makanan
 |  |  |
| 1. Tersedia tempat khusus pencuci peralatan memasak
 |  |  |

Berdasarkan tabel tersebut dapat dilihat bahwa fasilitas sanitasi di instalasi gizi memenuhi syarat, hal ini dapat diketahui dari air bersih yang tersedia di instalasi gizi tersebut memenuhi persyaratan kesehatan, tersedia tempat sampah yang bersih, terpisah antara bahan organic dan anorganik, sampah diangkut setiap hari, saluran air kotor tertutup, tersedia wastafel untuk penjamah makanan mencuci tangan setiap akan mengolah makanan, dan tersedia tempat khusus untuk mencuci peralatan makanan.

**B.3 Tenaga Pejamah Makanan (Karyawa Pengolah Makanan)**

Jumlah tenaga penjamah makanan yang terdapat di instalasi gizi ini adalah sebanyak 14 orang dengan pembagian kerja yaitu 3 shift dengan pembagian waktu pagi, siang, dan malam. Tingkat pendidikan yang ada pada tenaga pejamahnya yaitu tamatan SMA dan Penanggunga jawab bagian merupakan tamatan D3 jurusan Gizi sebanyak 2 orang, untuk penjelasan lebih lengkap dapat dilihat pada tabel berikut :

**Table 4.3**

**Tenaga Penjamah Makanan (Karyawan Pengolah Makanan) Rumah Sakit Umum Permata Bunda Medan Tahun 2017**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Persyaratan Sanitasi** | **Ya** | **Tidak** |
| 1. Memiliki sertifikat Kursus Hygiene Sanitasi Makanan
 |  |  |
| 1. Memiliki Surat Keterangan sehat dari dokter
 |  |  |
| 1. Memakai alat pelindung diri saat mengolah makanan
 |  |  |
| 1. Tidak memakai perhiasan saat mengolah makanan
 |  |  |

Berdasarkan tabel diatas, penjamah makanan di instalasi gizi di Rumah Sakit Umum Permata Bunda memiliki sertifikat kursus Hygiene Sanitasi Makanan, memiliki surat keterangan sehat dari dokter, dan tidak memakai perhiasan saat mengolah makanan, namun penjamah tidak menggunakan APD (Alat Pelindung Diri) saat menjamah makanan.

**B.4 Penerapan Sanitasi**

Berikut ini adalah hasil penilaian dari 6 prinsip Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman yang ada di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Permata Bunda Medan tahun 2017.

**B.4.1 Pemilihan Bahan Makanan**

Pemilihan bahan makanan yang akan diolah di Rumah Sakit Umum Permata Bunda dilakukan sesuai dengan persyaratan yang berlaku. Untuk penjelasan yang lebih lanjut, dapat dilihat pada table berikut ini :

**Tabel 4.4**

**Persyaratan Pemilihan Bahan Makanan Rumah Sakit Permata Bunda Medan Tahun 2017**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Persyaratan Sanitasi** | **Ya** | **Tidak** |
| 1. Bahan makanan dibeli ditempat yang resmi dan kualitasnya baik
 |  |  |
| 1. Bahan tambah makanan yang dipakai memenuhi persyaratan yang berlaku
 |  |  |
| 1. Makanan kemasan yang tersedia telah memenuhi persyaratan kesehatan
 |  |  |

Berdasarkan tabel diatas, pemilihan bahan makanan yang dilakukan di Rumah Sakit Umum Permata Bunda Medan sudah dilakukan dengan baik dan memenuhi syarat. Hal ini dikarenakan bahan makanan berasal dari tempat resmi yang diawasi. Bahan tambah pangan memenuhi persyaratan kesehatan yang berlaku. Makanan kemasan yang tersedia di Rumah Sakit Umum Permata Bunda juga memenuhi syarat kesehatan.

**B.4.2 Penyimpanan Bahan Makanan**

Penyimpanan bahan makanan yang dilakukan oleh instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Permata Bunda Medan dapat dilihat pada table berikut :

**Table 4.5**

**Persyaratan Penyimpanan Bahan Makanan di Rumah Sakit Umum Permata Bunda Medan Tahun 2017**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Persyaratan Sanitasi** | **Ya** | **Tidak** |
| 1. Tempat penyimpanan bahan makanan terhindar dari kontaminasi bakteri maupun serangga
 |  |  |
| 1. Penyimpanan bahan makananan dilakukan dengan suhu yang sesuai dan memenuhi persyaratan kesehatan
 |  |  |

Berdasarkan tabel diatas, penyimpanan bahan makanan yang dilakukan di Rumah Sakit Umum Permata Bunda Medan juga telah memenuhi persyaratan kesehatan. Begitu pula dengan suhu penyimpanan bahan makanan juga telah disimpan dengan suhu yang sesuai.

**B.4.3 Pengolahan Makanan**

Pengolahan makanan yang dilakukan di Rumah Sakit Umum Permata Bunda Medan telah sesuai dengan persyaratan sanitasi, hal ini dapat dilihat pada table berikut ini :

**Table 4.6**

**Persyaratan Pengolahan Makanan di Rumah Sakit Umum Permata Bunda Medan Tahun 2017**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Persyaratan Sanitasi** | **Ya** | **Tidak** |
| 1. Tempat Pengolahan makanan harus sesuai Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman
 |  |  |
| 1. Bahan makanan dicuci dengan menggunakan air yang mengalir
 |  |  |
| 1. Peralatan masak dan peralatan makan terbuat dari bahan yang aman
 |  |  |

Berdasarkan tabel diatas, pengolahan makanan yang dilaksanakan di Rumah Sakit Umum Permata Bunda Medan di bagian instalasi gizi masih belum memenuhi persyaratan Hygiene sanitasi makanan dan minuman, bahan makanan dicuci dengan menggunakan air yang mengalir, dan peralatan masak dan peralatan makan terbuat dari bahan yang aman.

**B.4.4 Penyimpanan Makanan Jadi / Masak**

Penyimpanan makanan jadi / masak di dapur Rumah Sakit Umum Permata Bunda Medan dilakukan dengan menggunakan wadah yang tertera di dalam table berikut ini :

**Tabel 4.7**

**Persyaratan Penyimpanan Makanan Jadi/Masak Rumah Sakit Umum Permata Bunda Medan Tahun 2017**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Persyaratan Sanitasi** | **Ya** | **Tidak** |
| 1. Wadah penyimpanan makanan memiliki tutup dan terpisah antara jenis makanan basah dan makanan kering
 |  |  |
| 1. Penyimpanan bahan makanan dilakukan dengan suhu yang sesuai
 |  |  |
| 1. Makanan yang disiapkan tidak bermalam
 |  |  |

Berdasarkan tabel diatas, penyimpanan makanan jadi di Rumah Sakit Umum Permata Bunda Medan sudah memenuhi persyaratan kesehatan, seperti wadah penyimpanan makanan memiliki tutup dan terpisah antara jenis makanan basah dan makanan kering, makanan disimpan dengan suhu yang sesuai, dan makanan yang disiapkan tidak bermalam.

**B.4.5 Pengangkutan Makanan**

Makanan yang telah selesai diolah kemudian di antar kepada pasien dengan menggunakan tenaga pengangkut makanan yang dijelaskan pada table beriku ini :

**Table 4.8**

**Persyaratan Pengangkutan Makanan Rumah Sakit Permata Bunda Medan Tahun 2017**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Persyaratan Sanitasi** | **Ya** | **Tidak** |
| 1. Tenaga pengangkut tidak memiliki penyakit menular / *carrier*
 |  |  |
| 1. Tenaga pengangkut memiliki personal hygiene yang baik
 |  |  |
| 1. Alat pengangkut makanan dalam keadaan baik dan bersih
 |  |  |
| 1. Wadah pengangkut makanan tertutup dan bersih
 |  |  |

Berdasarkan tabel diatas, pengangkutan makanan di Rumah Sakit Umum Permata Bunda Medan telah memenuhi persyaratan kesehatan. Tenaga pengangkut bukan merupakan seorang *carrier*, memiliki personal hygiene yang baik, alat pengkangkut dalam keadaan baik, dan wadah pengangkut tertutup dan bersih.

**B.4.6 Penyajian Makanan**

Penyajian makanan di Rumah Sakit Umum Permata Bunda Medan dilakukan sebanyak 3 kali sehari disesuaikan dengan kebutuhan tiap – tiap pasien

* Pagi disajikan pada pukul 07.00 WIB
* Siang disaikan pada pukul 12.00 WIB
* Sore disajikan pada pukul 18.00 WIB

Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada table berikut ini :

**Tabel 4.9**

**Persyaratan Penyajian Makanan Rumah Sakit Permata Bunda Medan Tahun 2017**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Persayaratan Sanitasi | Ya | Tidak |
| 1. Peralatan makan dalam keadaan baik dan bersih
 |  |  |
| 1. Permukaan alat yang berhubungan langsung dengan makanan terhindar dari pencemaran
 |  |  |
| 1. Tenaga penyaji memiliki personal hygiene yang baik
 |  |  |

Berdasarkan tabel diatas, penyajian Makanan di Rumah Sakit Umum Permata Bunda Medan telah memenuhi persyaratan kesehatan. Hal ini dapat dilihat dari tempat penyajian makanan yang bersih, alat penyajian terlindung dari pencemaran karena sebelum makanan disajikan, penjamah makanan langsung membagi makanan berdasarkan kebutuhan pasien. Alat makan dalam keadaan bersih, permukaan alat yang berhubungan langsung dengan makanan terhindar dari pencemaran, penyaji makanan memiliki personal hygiene yang baik, dan makanan yang disajikan dalam kodisi baik pula.

1. **Pembahasan Penelitan**
2. Persyaratan lokasi dan bangunan

Bagian instalasi gizi di Rumah Sakit Umum Permata Bunda Medan memiliki bangunan yang kokoh dan terpelihara, lantai yang kedap air dan terpelihara dengan baik karena lantai di unit ini dibuat dari keramik yang masih utuh dan tidak terdapat retakan di sela – sela keramik, permukaan dinding rata dan bersih, dan langit - langit yang sesuai dengan persyaratan yang telah ditentukan. Namun konstruksi bangunan tidak bebas dari pengotoran debu karena lokasi rumah sakit ini berdekatan dengan rel kereta api dan di lingkungan sekitar rumah sakit terdapat pembangunan bangunan yang sedang dikerjakan, selain itu, konstruksi bangunan rumah sakit ini tidak rapat dari tikus dan serangga karena masih ada celah – celah bangunan yang masih dapat dilewati oleh tikus, ventilasi alam yang sedikit sehingga menimbulkan pengap dan bau yang tidak sedap baik itu dari bahan makanan maupun bau lain seperti penjamah yang berkeringat.

1. Persyaratan Fasilitas Sanitasi

Fasilitas sanitasi di instalasi gizi memenuhi syarat, hal ini dapat diketahui dari air bersih yang tersedia di instalasi gizi tersebut memenuhi persyaratan kesehatan, tersedia tempat sampah yang bersih, terpisah antara bahan organic dan anorganik, dan juga kedap air, sampah diangkut setiap hari, saluran air kotor tertutup dan dalam keadaan baik, tersedia wastafel untuk penjamah makanan mencuci tangan setiap akan mengolah makanan dan setelah menggunakan kamar mandi, dan tersedia tempat khusus untuk mencuci peralatan makanan.

1. Persyaratan Penjamah Makanan (Pegawai)

Penjamah makanan di instalasi gizi di Rumah Sakit Umum Permata Bunda memiliki sertifikat kursus Hygiene Sanitasi Makanan, memiliki surat keterangan sehat dari dokter, dan tidak memakai perhiasan saat mengolah makanan, namun penjamah tidak menggunakan APD (Alat Pelindung Diri) saat menjamah makanan seperti sarung tangan, masker, penutup kepala, apron, dan hanya menggunakan sandal jepit sebagai alas kaki.

1. Persyaratan Pemilihan Bahan Makanan

Pemilihan bahan makanan yang dilakukan di Rumah Sakit Umum Permata Bunda Medan sudah dilakukan dengan baik dan memenuhi syarat. Hal ini dikarenakan bahan makanan seperti daging, susu, telur, ikan / udang, buah dan sayuran dalam keadaan baik dan segar, tidak rusak, dan berasal dari tempat resmi yang diawasi. Bahan tambah pangan seperti gula dan garam juga memenuhi persyaratan kesehatan yang berlaku seperti wadah penyimpanannya yang bersih dan tertutup rapat.

Makanan kemasan yang tersedia di Rumah Sakit Umum Permata Bunda seperti roti krackers yang biasa diberikan kepada anak – anak ataupun pasien yang hanya memakan makanan lunak juga memenuhi syarat kesehatan yaitu memilki label dan merk, terdaftar dan memiliki nomor daftar, kemasan yang tidak pecah atau kembung, belum kadaluarsa, dan kemasan hanya digunakan untuk satu kali penggunaan.

1. Persyaratan Penyimpanan Bahan Makanan

Penyimpanan bahan makanan yang dilakukan di Rumah Sakit Umum Permata Bunda Medan juga telah memenuhi persyaratan kesehatan karena dalam penyimpanan bahan manakanan ini tempat penyimpanan bahan makanan dilakukan di lemari yang memiliki tutup dan terhindar dari kontaminasi bakteri maupun serangga.

Begitu pula dengan suhu penyimpanan bahan makanan juga telah sesuai yaitu makanan yang mudah membusuk seperti bahan makanan berprotein yang mudah rusak dalam waktu 24 jam disimpan dalam penyimpanan beku < 0oC. sedangkan bahan makanan seperti sayur – sayuran dan buah – buahan disimpan dalam suhu sejuk yaitu 100C – 150C.

1. Persyaratan Pengolahan Makanan

Pengolahan makanan adalah proses pengubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan masak / jadi atau siap santap dengan memperhatikan 4 faktor yaitu tempat pengolahan, peralatan, penjamah makanan, dan cara pengolahan makanan. Adapun pengolahan yang dilaksanakan di Rumah Sakit Umum Permata Bunda Medan di bagian istalasi gizi yaitu :

* Tempat pengolahan

Tempat pengolahan makanan di Rumah Sakit Umum Permata Bunda Medan masih belum memenuhi persyaratan kesehatan yang berlaku karena ruangan pengolahan makanan sempit sehingga saat proses pengolahan makanan dilakukan situasi tempat pengolahan makanan terlihat seperti berdesakan. Namun saat melakukan pengolahan makanan di dapur, peracikan bahan, bumbu, dan persiapan pengolahan dilakukan sesuai dengan tahapan, dan semua bahan dicuci dengan menggunakan air mengalir. Asap hasil pemasakan makanan juga dikeluarkan melalui cerobong yang dilengkapi dengan sungkup asap. Dan juga dapur ini memiliki Alat Pemadam Api Ringan (APAR) sebagai pertolongan pertama jika seandainya terjadi kebakaran. Selain karena konstruksi yang belum memenuhi syarat, dapur Rumah Sakit Umum Permata Bunda Medan juga belum memiliki kotak P3K yaitu peralatan yang dapat digunakan sebagai pertolongan pertama jika terjadi kecelakaan saat memasak seperti contohnya jari terkena pisau mengingat penjamah makanan di rumah sakit ini tidak menggunakan Alat Pelindung Diri (APD) saat bekerja.

* Perlengkapan dan peralatan pengolahan makanan

Peralatan Pengolahan makanan di Rumah Sakit Umum Permata Bunda Medan telah memenuhi persyaratan sanitasi. Peralatan untuk mengolah makanan seperti pisau, sendok makan, kuali, garpu, telenan, dan lain-lain merupakan peralatan yang paling sering dipakai dalam pengolahan bahan makanan sudah bersih disimpan dalam keadaan kering. Peralatan pengolahan makanan di rumah sakit ini utuh, tidak cacat, dan mudah dibersihkan. Perlengkapan pengolahan makanan lain seperti kompor, tabung gas, juga berfungsi dengan baik, tidak menjadi sumber pencemaran karena diatas kompor dilengkapi dengan sungkup asap. Dan peralatan pengolahan makanan tidak disarankan yang terbuat dari kayu dan mengalami kontak langsung dengan makanan seperti contohnya telenan.

* Cara Penanganan dan pengolahan makanan

Cara pengolahan makanan yang dilakukan oleh penjamah makanan di instalasi gizi Rumah Sakit Umum Permata Bunda Medan dilakukan dengan baik, terlihat dari cara mereka memotong sayur – sayuran yang telah dipilih dengan baik lalu dicuci dengan bersih menggunakan air mengalir. Kemudian saat proses memasak, penjamah makanan tetap memperhatikan dan menjaga kebersihan dari makanan yang dimasak. Begitu juga dengan daging dan ikan segar, mereka mengambil dari dalam tempat penyimpanan, membersihkannya dengan menggunakan air mengalir hingga benar – benar bersih lalu menjamah makanan memasaknya.

* Penjamah Makanan

Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung ataupun tidak langsung berhubungan dengan peralatannya mulai dari tahap persiapan hingga ke tahap penyajian. Penjamah makanan di Rumah Sakit Umum Permata Bunda ini telah memenuhi persyaratan kesehatan karena memiliki surat keterangan sehat dari dokter dan tidak merupakan seorang *carrier*. Penjamah makanan juga menggunakan seragam saat bekerja sehingga terlihat rapi dan bersih. Penjamah juga selalu menjaga personal hygiene dengan baik seperti mencuci tangan saat sebelum dan sesudah menangani makanan. Namun, penjamah makanan di rumah sakit ini masih belum menggunakan APD (Alat Pelindung Diri) seperti masker, penutup kepala, sarung tangan, dan apron saat sedang menangani makanan dan terkadang masih bercakap – cakap saat sedang menangani makanan bersama penjamah makanan lainnya,

1. Persyaratan Penyimpanan Makanan Jadi/Masak

Penyimpanan makanan jadi di Rumah Sakit Umum Permata Bunda Medan sudah memenuhi persyaratan kesehatan, seperti terdapatnya rak untuk menyimpan makanan jadi dalam keadaan bersih dan terlindung dari serangga dan tikus. Wadah tersebut juga terbuat dari bahan yang tidak berbahaya dan makanan yang disiapkan tidak bermalam. Makanan yang cepat busuk disimpan dalam suhu panas 65,5oC atau lebih atau disimpan dalam suhu dingin 4oC atau kurang. Sedangkan makanan yang cepat busuk untuk penggunaan dalam waktu lama (lebih dari 6 jam) disimpan dalam suhu -5oC sampai -1oC.

1. Persyaratan Pengangkutan Makanan

Pengangkutan makanan di Rumah Sakit Umum Permata Bunda Medan telah memenuhi persyaratan kesehatan. Alat pengangkut makanan menggunakan troli dengan kondisi makanan yang tertutup kemudian diantar ke kamar – kamar pasien sesuai dengan kebutuhan nutrisinya. Tenaga pengangkut juga telah memenuhi syarat kesehatan karena telah memiliki surat keterangan sehat dari dokter sehingga bukan merupakan seorang *carrier*, memiliki personal hygiene yang baik dan alat pengkangkut juga dalam keadaan baik, terbuat dari bahan yang kedap air, dan bersih.

1. Persyaratan Penyaian Makanan

Penyajian Makanan di Rumah Sakit Umum Permata Bunda Medan telah memenuhi persyaratan kesehatan. Hal ini dapat dilihat dari tempat penyajian makanan yang bersih, alat penyajian terlindung dari pencemaran karena sebelum makanan disajikan, penjamah makanan langsung membagi makanan berdasarkan kebutuhan pasien. Alat makan dalam keadaan bersih, permukaan alat yang berhubungan langsung dengan makanan terhindar dari pencemaran, penyaji makanan memiliki personal hygiene yang baik, dan makanan yang disajikan dalam kodisi baik pula.

1. **Penilaian Persyaratan Sanitasi Makanan**

Dari hasil pemeriksaan Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman di Rumah Sakit Umum Permata Bunda Medan, didapatkan hasil sebagaimana telah tertera sebelumnya. Jika dilakukan perhitungan apakah penerapan sanitasi makanan dan minuman di Instalasi Gizi Rumah Sakit Pemata Bunda Medan memenuhi syarat atau tidak dengan keseluruhan item yang dieriksa adalah 35 item, maka :

* Total item : 35 item
* Item dengan penilaian “Ya” : 31 item
* Item dengan Penilain “Tidak” : 4 item

Item dengan penilaian “Ya” = $\frac{31}{35}$ x 100%

 = 0,88571 x 100%

 = 88,571%

 = dibulatkan menjadi 88,6%

Item dengan penilaian “Tidak” = $\frac{4}{35}$ x 100%

 = 0,11429 x 100%

 = 11,429%

 = dibulatkan menjadi 11,4%

Dengan demikian, maka penilaian persyaratan hygiene sanitasi makanan di RSU Pemata Bunda Medan yang memenuhi syarat adalah 88,6%. Hal ini menunjukkan bahwa penerapan hygiene sanitasi makanan di dapur RSU Permata Bunda Medan sudah cukup baik.

**BAB V**

**KESIMPULAN DAN SARAN**

1. **Kesimpulan**

Dari uraian yang penulis lakukan terhadap Instalasi Gizi di Rumah Sakit Umum Permata Bunda di dapatkan :

Lokasi dan Bangunan Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Permata Bunda Medan masih belum memenuhi syarat karena dari 7 item yang diperiksa, masih ada 3 item yang masih belum memenuhi persyaratan kesehatan seperti lokasi dan bangunan yang tidak bebas dari pengotoran debu, pembuangan sampah dan WC, konstruksi bangunan yang tidak rapat tikus dan sergga, dan ventilasi alam yang tidak mencukupi dan tidak menjamin bebas bau busuk. Namun, 4 item lainnya sudah memenuhi persyaratan kesehatan seperti bangunan yang kokoh dan terpelihara, lantai kedap air dan terpelihara dengan bersih, permukaan dinding dan langit – langit juga terpelihara dengan baik dan bersih.

Fasilitas sanitasi yang dimiliki oleh Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Permata Bunda Medan telah memenuhi persyaratan kesehatan seperti sarana air bersih yang memenuhi persyaratan kesehatan, karena tersedia tempat sampah yang memenuhi persyaratan kesehatan, sampah dari dapur diangkat setiap hari, saluran pembuangan air kotor tertutup dan dalam keadaan baik, dan tersedia wastafel dan tempat pencucian peralatan memasak bagi penjamah makanan.

Ketenagaan (Karyawan Pengolah Makanan) di Instalasi Gizi Rumah Sakit Permata Bunda masih belum memenuhi persyaratan kesehatan karena pegawai masih belum menggunakan APD (Alat Pelindung Diri) saat mengolah makanan. Namun penjamah makanan memiliki sertifikat kursus HSMM dan memiliki surat keterangan sehat dari dokter.

Adapun kesimpulan yangdapat dambil engenai hygiene sanitasi makanan da minuman Rumah Sakit Umum Permata Bunda Medan adalah :

1. Pemilihan Bahan Makanan yang dilakukan Unit Gizi di Rumah Sakit Permata Bunda Medan sudah memenuhi persyaratan sanitasi.
2. Penyimpanan bahan makanan yang dilakukan di Unit Giz di Rumah Sakit Umum Permata Bunda Medan juga telah memenuhi persyaratan sanitasi.
3. Pengolahan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Permata Bunda Medan sudah memenuhi persyaratan sanitasi, yaitu tempat pengolahan makanan yang belum memenuhi persyaratan HSMM, bahan makanan dicuci dengan menggunakan air mengalir dan peralatan memasak terbuat dari bahan yang aman. Namun masih ada beberapa yang belum memenuhi syarat seperti tempat pengolahan yang belum menyediakan kotak P3K sebagai pertolongan pertama bila terjadi kecelakaan selama proses memasak.
4. Penyimpanan makanan jadi/masak di Rumah Sakit Umum Permata Bunda Medan telah memenuhi persyaratan sanitasi.
5. Pengangkutan makanan yang dilakukan oleh penjamah makanan di Rumah Sakit Umum Permata Bunda Medan telah memenuhi persyaratan sanitasi.
6. Penyajian makanan yang dilakukan oleh tenaga penyaji di Rumah Sakit Umum Permata Bunda Medan telah memenuhi persyaratan sanitasi
7. Dari hasil pemeriksaan Instalasi Gizi di Rumah Sakit Umum Permata Bunda Medan, dinyatakan telah memenuhi persyaratan kesehatan dengan persentase 88,6% dan 11,4% yang belum memenuhi persyaratan sanitasi.
8. **Saran**
9. Sebaiknya bila tidak dapat dilakukan renovasi pada lokasi dan bangunan rumah sakit, maka sebaiknya dilakukan pembersihan bangunan dari debu lebih diperbanyak jadwalnya sehingga menjaga kebersihan bangunan.
10. Sebaiknya sela – sela bangunan yang masih dapat dilalui tikus dan serangga ditutup, kemudian dilakukan tindakan dengan menggunakan *pest control* dan dilakukan secara berkala
11. Sebaiknya bila ventilasi alam tidak dapat ditambahkan sebaiknya gunakan *exhaust fan* agar menarik udara yang pengap dari dalam keluar sehingga sikurulasi udara tetap terjaga walaupun dengan ventilasi yang ada.
12. Sebaiknya penjamah makanan menggunakan APD saat mengolah makanan, hal ini disebabkan agar tidak ada kemungkinan bila seandainya salah seorang penjamah makanan sedang menderita suatu penyakit seperti flu, batuk, ataupun bersin maka dapat diminimalisir kemungkinan tertularnya pasien melalui makanan yang diolah oleh penjamah tadi. Selain itu juga untuk keselamatan penjamah makanan sendiri
13. Sebaiknya sediakan kotak P3K sebagai pertolongan pertama bila seandainya terjadi kecelakaan seperti tertusuk pisau saat mengolah makanan.

**DAFTAR PUSTAKA**

Budiman.2007. *Ilmu Kesehatan Lingkungan istilah Hygiene dan Sanitasi. Jakarta.*

Chandra, Budiman.2014. *Pengantar Kesehatan Lingkungan*. Jakarta. Penerbit Buku Kedokteran EGC.

Depkes RI.2004. *Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman*. Jakarta : Dirjon PMM dan PL.

Gizi.depkes.go.id.2015.*Prinsip Hygiene dan Sanitasi Makanan*

Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No.340/Menkes/Per/III/2010. *Klasifikasi Rumah Sakit.*

Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No.1098/SK/VII/2003. *Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan dan Makanan dan Restoran.*

Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No.1204/Menkes/Per/V/2004. *Persyaratan Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit.*

Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No.1096/Menkes/Per/VI/2011. *Hygiene Sanitasi Jasaboga.*

Politekhnik Kesehatan. 2015. *Penyusunan Karya Tulis Ilmiah (KTI) Medan.*

Siswanto, Hadi.2010*. Kamus Populer Kesehatan Lingkungan*. Jakarta. Penerbit Buku Kedokteran EGC.

Undang – Undang Republik Indonesia Nomor 36 tahun 2009. *Pengertian Kesehatan.*

**DOKUMENTASI**

1. Tempat Pengolahan Makanan

 

1. Tempat Penyimpanan Makanan dan tempat penyimpanan daging

  

1. Tempat Pencucian Peralatan dan bahan makanan

 

**FORMULIR PEMERIKSAAN/PENILAIAN PERSYARATAN SANITASI
MAKANAN DAN MINUMAN BERDASARKAN PERMENKES
NO. 1096/MENKES/PER/VI/2011
DI RUMAH SAKIT UMUM PERMATA BUNDA MEDAN TAHUN 2017**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Objek Yang Diamati dan Dinilai** | **Memenuhi Syarat Kesehatan** |
| **A** | **Lokasi dan Bangunan** | **Ya** | **Tidak** |
|  | 1. Bebas dari pengotoran debu, pembuangan sampah dan Wc
 |  |  |
|  | 1. Bangunan kokoh dan terpelihara
 |  |  |
|  | 1. Konstruksi bangunan rapat tikus dan serangga
 |  |  |
|  | 1. Lantai kedap air dan terpelihara dengan bersih
 |  |  |
|  | 1. Permukaan dinding rata dan bersih
 |  |  |
|  | 1. Ventilasi alam mencukupi dan menjamin bebas bau busuk
 |  |  |
|  | 1. Langit – langit dalam keadaan baik, berwarna terang, permukaan rata sehingga mudh dibersihkan.
 |  |  |
| **B** | **Fasilitas Sanitasi** |  |  |
|  | 1. Air bersih memenuhi syarat kesehatan
 |  |  |
|  | 1. Tersedia tempat sampah yang memenuhi syarat kesehatan
 |  |  |
|  | 1. Sampah dari dapur diangkat setiap hari
 |  |  |
|  | 1. Saluran pembuangan air kotor tertutup dan dalam keadaan baik
 |  |  |
|  | 1. Ada tempat pencucian tangan/wastafel bagi para penjamah makanan
 |  |  |
|  | 1. Tersedia tempat khusus pencucian peralatan memasak
 |  |  |
| **C.** | **Ketenagaan (Karyawan Pengolah Makanan)** |  |  |
|  | 1. Memiliki sertifikat kursus hygiene sanitasi makanan
 |  |  |
|  | 1. Memiliki surat keterangan sehat dari dokter
 |  |  |
|  | 1. Memakai alat pelindung diri saat mengolah makanan
 |  |  |
|  | 1. Tidak memakai perhiasan saat mengolah makanan
 |  |  |
| **D** | **Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman** |  |  |
| **1.** | **Pemilihan Bahan Makanan** |  |  |
|  | 1. Bahan makanan dibeli di tempat yang resmi dan kualitasnya baik
 |  |  |
|  | 1. Bahan tambah makanan yang dipakai memenuhi persyaratan yang berlaku
 |  |  |
|  | 1. Makanan pabrik yang tersedia telah memenuhi persyaratan kesehatan
 |  |  |
| **2.** | **Penyimpanan Bahan Makanan** |  |  |
|  | 1. Tempat penyimpanan bahan makanan terhindar dari kontaminasi bakteri maupun serangga
 |  |  |
|  | 1. Penyimpanan bahan makanan dilakukan dengan suhu yang sesuai dan memenuhi persyaratan kesehatan
 |  |  |
| **3.** | **Pengolahan Makanan** |  |  |
|  | 1. Tempat pengolahan makanan harus memenuhi persyaratan HSMM
 |  |  |
|  | 1. Bahan makanan dicuci dengan menggunakan air yang mengalir
 |  |  |
|  | 1. Peralatan masak dan peralatan makan terbuat dari bahan yang aman
 |  |  |
| **4.** | **Peyimpanan Makanan Jadi/Masak** |  |  |
|  | 1. Wadah penyimpanan makanan memiliki tutup dan terpisah antara jenis makanan basah dan makanan kering
 |  |  |
|  | 1. Penyimpanan makanan jadi dilakukan dengan suhu yang sesuai
 |  |  |
|  | 1. Makanan yang disiapkan tidak bermalam
 |  |  |
| **5.** | **Pengangkutan Makanan** |  |  |
|  | 1. Tenaga pengangkut tidak memiliki penyakit menular/carrier
 |  |  |
|  | 1. Tenaga pengangkut memiliki personal hygiene yang baik
 |  |  |
|  | 1. Alat pengangkut makanan dalam keadaan baik dan bersih
 |  |  |
|  | 1. Wadah pengangkut makanan tertutup dan bersih
 |  |  |
| **6.** | **Penyajian Makanan** |  |  |
|  | 1. Peralatan makan dalam keadaan baik dan bersih
 |  |  |
|  | 1. Permukaan alat yang berhubungan langsung dengan makanan terhindar dari pencemaran
 |  |  |
|  | 1. Tenaga penyaji memiliki personal hygiene yang baik
 |  |  |
|  | **TOTAL** | **31** | **4** |

**Keterangan :**

>75% : Baik

<75% : Tidak baik

Cara Pnilaian : ∑$\frac{Item Baik}{Item yang diperiksa}$ x 100% = …..

Sumber : PERMENKES NO. 1096/MENKES/PER/VI/2011