

**KARYA TULIS ILMIAH**  
**SANITASI MAKANAN DAN MINUMAN DI RUMAH**  
**SAKIT UMUM MITRA SEJATI MEDAN**  
**TAHUN 2019**



**OLEH:**

**CORINA SONETA BR TARIGAN**

**NIM.P00933016066**

**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MEDAN**  
**JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN**  
**KABANJAHE**  
**2019**

## LEMBAR PERSETUJUAN

**Judul : Sanitasi Makanan Dan Minuman Di Rumah Sakit Umum  
Mitra Sehati Medan Tahun 2019**  
**NAMA : CORINA SONETA BR TARIGAN**  
**NIM : P00933016066**

*Telah Diterima Dan Disetujui Untuk Diseminarkan Dihadapan Penguji  
Kabanjahe, Agustus 2019*

**Menyetujui  
Pembimbing**

**Desy Ari Apsari, SKM, MPH  
NIP. 19740404 20199803 2 003**

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

**Erba Kalto Manik, SKM, M.Sc  
NIP. 19620326 198502 1 001**

## LEMBAR PENGESAHAN

Judul : Sanitasi Makanan Dan Minuman Di Rumah Sakit Umum  
Mitra Sejati Medan Tahun 2019  
NAMA : CORINA SONETA BR TARIGAN  
NIM : P00933016066

*Karya Tulis Ini Telah Diuji Pada Sidang Ujian Akhir Program  
Jurusan Kesehatan Lingkungan Kabanjahe  
Poltekkes Kemenkes RI Medan  
Tahun 2019*

Penguji I,

Penguji II,

Jernita Sinaga, SKM, MPH  
NIP. 19740608 200501 2 003

Susanti Br. Perangin-angin, SKM, M.Kes  
NIP. 19730816 199803 2 001

Ketua Penguji,

Desy Ari Apsari, SKM, MPH  
NIP. 19740404 20199803 2 003

Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan  
Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan

Erba Kalto Manik, SKM, M.Sc  
NIP. 19620326 198502 1 001

**KEMENTERIAN KESEHATAN RI  
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MEDAN**

**KARYA TULIS ILMIAH, JULI 2018**

**CORINA SONETA BR TARIGAN**

**“SANITASI MAKANAN DAN MINUMAN DI RUMAH SAKIT UMUM  
MITRA SEJATI MEDAN TAHUN 2019“**

**ABSTRAK**

Sanitasi makanan merupakan hal yang sangat penting untuk diperhatikan, karena bila keadaan sanitasi makanan tidak memenuhi syarat kesehatan dapat menimbulkan bahaya bagi kehidupan manusia.

Makanan dan minuman merupakan kebutuhan pokok manusia, untuk itu harus di perhatikan keadaannya agar pengolahannya sesuai syarat kesehatan.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sanitasi makanan dan minuman di Rumah Sakit Umum Mitra Sejati Medan. Penelitian ini menggunakan formulir penelitian dan pemberian kuesioner kepada penanggung jawab dapur dan penjamah makanan.

Jenis penelitian ini yang dilakukan dengan cara survey dan bersifat deskriptif. Objektif penelitian yaitu sanitasi makanan dan minuman di Rumah Sakit Umum Mitra Sejati Medan.

Dari hasil penelitian yang di lakukan 87.5% bahwa persyaratan sanitasi makanan dan minuman di Rumah Sakit Umum Mitra Sejati Medan susah memenuhi syarat kesehatan menurut Permenkes 1204/MENKES/SK/X/2004.

Disarankan kepada pihak Rumah Sakit Umum Mitra Sejati Medan agar melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala enam bulan sekali di instalasi gizi.

**Kata Kunci : Sanitasi Makanan Dan Minuman, Rumah Sakit.**

**MINISTRY OF HEALTH, RI  
MEDAN POLYTECHNIC OF HEALTH, MEDAN**

**SCIENTIFIC WRITING, JULY 2018**

**CORINA SONETA BR TARIGAN**

**"FOOD AND DRINK SANITATION IN GENERAL HOSPITAL PARTNERS  
TRUE MEDAN 2019"**

### **ABSTRACT**

Food sanitation is a very important thing to pay attention to because if the sanitation situation of food does not meet health requirements can pose a danger to human life.

Food and drinks are basic human needs, for this reason, conditions must be taken to ensure that they are processed according to health requirements.

This study aims to determine food and beverage sanitation at Mitra Sejati General Hospital, Medan. This study uses research forms and questionnaires to the person in charge of the kitchen and food handlers.

This type of research conducted by survey and descriptive. The research objective is food and beverage sanitation at Mitra Sejati General Hospital, Medan.

From the results of research conducted 87.5% that the sanitation requirements of food and drinks at the Mitra Sejati General Hospital in Medan is difficult to meet health requirements according to Permenkes 1204 / MENKES / SK / X / 2004.

It is recommended to the Mitra Sejati Medan General Hospital to carry out regular health checks every six months at the nutrition installation.

**Keywords: Food and Beverage Sanitation, Hospital.**

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan ke Hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmatNya sehingga Penulis dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini yang berjudul “Sanitasi Makanan dan Minuman di Rumah Sakit Umum Mitra Sehati Medan Tahun 2019”.

Karya Tulis Ilmiah ini disusun guna memenuhi persyaratan untuk menyelesaikan Pendidikan Program Studi Diploma III Politeknik Kesehatan Medan Jurusan Kesehatan Lingkungan.

Dalam menyelesaikan Penulisan Karya Tulis Ilmiah ini banyak bimbingan, masukan serta motivasi dari berbagai pihak demi kelancaran Penulisan Karya Tulis Ilmiah ini sampai selesai.

Untuk itu perkenankanlah Penulis untuk menyampaikan ucapan terimakasih kepada :

1. Ibu Dra. Ida Nurhayati, M.Kes selaku Direktur Politeknik Kesehatan Medan.
2. Bapak Erba Kalto Manik, SKM. MSc selaku Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan Kemenkes RI Medan.
3. Ibu Desy Ari Apsari, SKM, MPH selaku Pembimbing Karya Tulis Ilmiah ini yang telah bersedia meluangkan waktu untuk membimbing, memberi arahan dalam penulisan Karya Tulis Ilmiah ini.
4. Ibu Jernita Sinaga, SKM, MPH dan Ibu Susanti Perangin-Angin, SKM, M.Kes selaku Tim Penguji yang telah memberikan saran dan masukan perbaikan dalam penulisan Karya Tulis Ilmiah ini.
5. Seluruh Bapak dan Ibu Dosen beserta Staf yang ada di Jurusan Kesehatan Lingkungan yang banyak memberi Ilmu Pengetahuan.
6. Luin Pasaribu selaku pembimbing selama penelitian di di Rumah Sakit Umum Mitra Sehati Medan.
7. Teristimewa kepada ke dua Orang tua tercinta Ayahanda Tarigan dan Ibunda T.Brahmana dan juga kepada Bulang dan Biring saya yang telah banyak mengorbankan waktu, tenaga, materi serta yang selalu memberikan dukungan, cinta dan doa yang sangat luar biasa bagi penulis dari awal pendidikan sampai pada saat ini juga.

8. Teman-teman tercinta YM Squad (Eincha Bangun, Anggriani br Sembiring, Reka Sitorus, Stepani Pasaribu, Italiana br Ginting, Hebriany Septria, Karina Ginting, Melda Sembiring) yang telah banyak memberi dukungan, perhatian, dan hiburan yang luar biasa.
9. Sahabat-sahabat tersayang yang super sibuk Dwi Nilla (Barre), Fanny Kaban (Caduk), dan Ruth Girsang (Ute)
10. Seluruh teman seperjuangan Angkatan 2016 yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu.
11. Serta semua pihak yang tidak bisa Penulis sebutkan satu persatu yang telah memberi dukungan dan doa serta motivasi dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa penulisan Karya Tulis Ilmiah ini masih jauh dari kesempurnaan, hal ini semata - mata karena keterbatasan pengetahuan dan kemampuan penulis. Untuk itu kritik dan saran yang bersifat membangun sangat penulis harapkan untuk kesempurnaan penulisan selanjutnya. Semoga Karya Tulis Ilmiah ini bermanfaat bagi pembaca pada khususnya dan masyarakat pada umumnya.

Kabanjahe, Juli 2019

**Penulis**

**Corina Soneta Br Tarigan**

**NIM: P00933016066**

## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR PENGESAHAN</b>	
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>i</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>ii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>iii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>iv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	3
C. Tujuan Penelitian.....	3
D. Manfaat Penelitian .....	4
E. Ruang Lingkup Penelitian .....	4
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>5</b>
A. Pengertian Sanitasi Makanan .....	5
B. Klasifikasi Penyakit Karena Makanan dan Minuman .....	8
C. Prinsip Sanitasi Makanan .....	8
D. Penilaian Persyaratan Sanitasi Pengelolaan Makanan .....	13
E. Kerangka Konsep.....	15
F. Defenisi Operasional.....	16
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b> .....	<b>17</b>
A. Jenis dan Desain Penelitian .....	17
B. Lokasi Penelitian .....	17
C. Waktu Penelitian .....	17
D. Objek Penelitian .....	17
E. Jenis dan Cara Pengumpulan Data.....	17
F. Pengolahan dan Analisi Data .....	18
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b> .....	<b>19</b>
A. SEJARAH SINGKAT.....	19
VISI, MISI, TUJUAN dan MOTTO.....	19
Sumber Daya Manusia.....	20



Hasil Penelitian.....	21
D.1 Pengamanan Bahan Makanan.....	21
D.2 Penyimpanan Bahan Makanan.....	22
D.3 Penjamah makanan.....	24
D.4 Cara Pengolahan Makanan.....	25
D.5 Tempat pengolahan makanan.....	27
D.6 Penyimpanan Makanan Jadi.....	29
D.7 Pengangkutan Bahan Makanan.....	30
D.8 Penyajian Makanan.....	31
E. Pembahasan.....	32
E.1 Pengamanan Bahan Makanan.....	32
E.2 Penyimpanan Bahan Makanan.....	32
E.3 Pengolahan Makanan.....	33
E.4 Tempat pengolahan makanan.....	33
E.5 Penyimpanan Makanan Jadi.....	33
E.6 Penyajian Makanan.....	33
E.7 Penilaian.....	33
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>34</b>
A. Kesimpulan.....	34
B. Saran.....	34

## **DAFTAR PUSTAKA**

## **LAMPIRAN**

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel 1.1</b> Sumber daya manusia.....	20
<b>Tabel 1.2</b> Pengamanan Bahan Makanan.....	21
<b>Tabel 1.3</b> Penyimpanan Bahan Makanan .....	<b>22</b>
<b>Tabel 1.4</b> Penjamah makanan.....	24
<b>Tabel 1.5</b> Cara Pengolahan Makanan .....	25
<b>Tabel 1.6</b> Tempat pengolahan makanan .....	27
<b>Tabel 1.7</b> Penyimpanan Makanan Jadi .....	29
<b>Tabel 1.8</b> Pengangkutan Bahan Makanan .....	30
<b>Tabel 1.9</b> Penyajian Makanan.....	31

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1. Struktur Instalasi Gizi Di Rumah Sakit Mitra Sejati Medan

Lampiran 2. Formulir Pemeriksaan Sanitasi Makanan

Lampiran 3. Kuesioner Penelitian

Lampiran 4. Daftar Pustaka

Lampiran 5. Dokumentasi

Lampiran 6. Surat Izin Penelitian

Lampiran 7. Lembar Konsul

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Kesehatan merupakan hak asasi manusia dan salah satu unsur kesejahteraan yang harus diwujudkan sesuai dengan cita-cita bangsa Indonesia sebagaimana dimaksud dalam Pancasila dan Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia tahun 1945. Setiap kegiatan dalam upaya untuk memelihara dan meningkatkan derajat kesehatan masyarakat yang setinggi-tingginya dilaksanakan berdasarkan prinsip non diskriminatif, partisipatif, dan berkelanjutan dalam rangka pembentukan sumber daya manusia Indonesia, serta peningkatan ketahanan dan daya saing bangsa bagi pembangunan nasional. Setiap hal yang menyebabkan terjadinya gangguan kesehatan pada masyarakat Indonesia akan menimbulkan kerugian ekonomi yang besar bagi negara, dan setiap upaya peningkatan derajat kesehatan masyarakat juga berarti investasi bagi pembangunan negara.

Makanan merupakan segala sesuatu yang memiliki mengandung gizi yang seimbang, mengandung serat dan zat-zat yang diperlukan tubuh untuk proses tumbuh kembang. Menu makanan sehat harusnya kaya akan unsur zat gizi seperti karbohidrat, protein, mineral, vitamin, serta sedikit lemak tak jenuh, dan lebih tepatnya disingkat dengan nama menu 4 sehat 5 sempurna. Makanan harus murni dan utuh dalam arti tidak mengandung bahan pencemar serta harus higienis. Bila salah satu faktor tersebut terganggu makanan yang dihasilkan akan menimbulkan gangguan kesehatan dan penyakit bahkan keracunan makanan.

Sanitasi makanan sangat penting terutama di tempat-tempat umum yang erat kaitannya dengan pelayanan orang banyak. Rumah sakit merupakan sebuah institusi perawatan kesehatan profesional yang pelayanannya disediakan oleh dokter, perawat, dan tenaga ahli kesehatan lainnya. Untuk menunjang pelayanan medis bagi pasien yang diselenggarakan rumah sakit, perlu adanya pengolahan makanan yang baik dan memenuhi syarat hygiene sanitasi makanan yang kegiatannya berada di Instalasi Gizi (Instalasi Nutrisi) Rumah Sakit. Untuk mendapatkan makanan yang bermanfaat dan tidak

membahayakan bagi yang memakannya perlu adanya suatu usaha penyehatan makanan dan minuman, yaitu upaya pengendalian faktor yang memungkinkan terjadinya kontaminasi yang akan mempengaruhi pertumbuhan kuman dan bertambahnya bahan aditif pada makanan dan minuman yang berasal dari proses pengolahan makanan dan minuman yang disajikan di rumah sakit agar tidak menjadi mata rantai penularan penyakit dan gangguan kesehatan (Depkes RI, 2002).

Hasil Observasi peneliti di Rumah Sakit Umum Mitra Sejati Medan bahwa rumah sakit tersebut termasuk tipe B dan salah satu unit kesehatan bagi umum, untuk menunjang kesembuhan penderita perlu diperhatikan keadaan sanitasi makanan dan minuman yang di konsumsi oleh para pasien yang berada di Rumah Sakit Umum Mitra Sejati Medan. Dan masalah yang peneliti lihat masih banyak penjamah makanan tidak menggunakan APD dengan baik dan para penjamah makanan tidak memiliki surat kesehatan atau sertifikat kesehatan.

Sehubungan dengan penjelasan diatas, peneliti ingin melakukan penelitian mengenai sanitasi makanan dan minuman di Rumah Sakit Umum Mitra Sejati Medan, dengan alasan ingin mengetahui tentang kebersihan/hygiene sanitasi makanan dan minuman yang dikonsumsi para pasien dan pegawai yang berada di Rumah Sakit Umum Mitra Sejati dengan tujuan untuk meningkatkan & menghasilkan makanan yang saniter dan sehat untuk di konsumsi pasien serta pegawai yang ada di Rumah Sakit Umum Mitra Sejati Medan.

## **B. Rumusan Masalah**

Bagaimana Pengelolaan Sanitasi Makanan dan Minuman Rumah Sakit Umum Mitra Sejati Medan Tahun 2019.

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Untuk Mengetahui keadaan sanitasi Makanan dan Minuman Rumah Sakit Umum Mitra Sejati Medan tahun 2019.

## **2. Tujuan Khusus**

Untuk mengetahui keadaan sanitasi makanan dan minuman yang terdiri dari 6 (enam) prinsip.

- 1 Untuk mengetahui pemilihan bahan makanan di Rumah Sakit Umum Mitra Sehati tahun 2019
- 2 Untuk mengetahui penyimpanan bahan makanan di Rumah Sakit Umum Mitra Sehati tahun 2019
- 3 Untuk mengetahui proses pengolahan makanan di Rumah Sakit Umum Mitra Sehati tahun 2019
- 4 Untuk mengetahui pengangkutan makanan di Rumah Sakit Umum Mitra Sehati tahun 2019
- 5 Untuk mengetahui penyimpanan bahan masak di Rumah Sakit Umum Mitra Sehati tahun 2019
- 6 Untuk mengetahui penyajian makanan di Rumah Sakit Umum Mitra Sehati tahun 2019

## **D. Manfaat Penelitian**

1. Untuk menambah pengetahuan penulis di bidang sanitasi makanan dan minuman.
2. Sebagai bahan masukan dan sumbangan pikiran bagi Rumah Sakit Umum Mitra Sehati Medan.

## **E. Ruang Lingkup Penelitian**

Berdasarkan Tujuan penelitian ini serta dengan mengingat segala keterbatasan yang ada maka penulis membatasi ruang lingkup penelitian tentang keadaan sanitasi makanan dan minuman rumah sakit ini meliputi 6 (enam) prinsip yaitu: pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, proses pengolahan makanan, pengangkutan makanan, penyimpanan makanan masak dan penyajian makanan.

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **A. Pengertian Sanitasi Makanan**

Sanitasi menurut World Health Organization (WHO) adalah suatu usaha yang mengawasi beberapa faktor lingkungan fisik yang berpengaruh kepada manusia terutama terhadap hal-hal yang mempengaruhi efek, merusak perkembangan fisik, kesehatan, dan kelangsungan hidup. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), Sanitasi yaitu usaha untuk membina dan menciptakan suatu keadaan yang baik dibidang kesehatan, terutama kesehatan masyarakat Ehler dan Steel mengemukakan bahwa sanitasi adalah usaha-usaha pengawasan yang ditujukan terhadap faktor lingkungan yang dapat menjadi mata rantai penularan penyakit.

Menurut Departemen Kesehatan Republik Indonesia tahun 1970 bahwa sanitasi makanan dan minuman sebagai suatu pengolahan yang menitik beratkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya-bahaya yang dapat mengganggu atau merusak kesehatan, mulai dari sebelum makanan di produksi, selama dalam proses pengolahan, pengangkutan, penjualan sampai pada atau dimana makanan dan minuman tersebut siap untuk dikonsumsi masyarakat atau konsumen.

Sanitasi makanan menurut Departemen Kesehatan adalah sebagai suatu pencegahan yang menitikberatkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya-bahaya yang dapat mengganggu kesehatan, mulai dari sebelum makanan itu diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, penjualan sampai pada saat dimana makanan dan minuman tersebut siap untuk di konsumsi oleh masyarakat (Depkes RI, 1970). Dengan adanya sanitasi makanan, maka makanan yang dikonsumsi manusia adalah makanan yang aman, bersih, serta sehat dikonsumsi oleh manusia. Makanan yang sehat memiliki persyaratan sebagai berikut:

1. Sesuai dengan susunan makanan yang diinginkan benar pada tahap pembuatannya dan layak untuk dimakan.

2. Bebas dari pencemaran benda-benda hidup yang sangat kecil atau jasad renik yang bisa menimbulkan penyakit atau benda-benda mati yang mengotori pada setiap tahap pembuatan atau dalam urutan penanganannya.
3. Bebas dari unsur kimia maupun akibat yang dihasilkan oleh kegiatan enzim dan kerusakan yang disebabkan oleh tekanan, pembekuan, pemanasan, pengeringan dan yang sejenisnya.
4. Bebas dari jasad renik dan parasit yang bisa menimbulkan penyakit bagi orang yang memakannya (Lukman Saksono:1986).

Untuk memperoleh makanan dan minuman yang aman dan bersih serta konsumen tidak dirugikan kesehatannya maka dilakukan usaha-usaha sanitasi yang meliputi kegiatan-kegiatan sebagai berikut:

1. Keamanan yang disediakan
2. Hygiene perorangan dan praktek penanganan makanan oleh karyawan yang bersangkutan.
3. Keamanan terhadap penyehatan air
4. Pengelolaan terhadap pembuangan limbah dan kotoran
5. Perlindungan makanan terhadap kontaminasi selama dalam proses pengolahan, penyajian/peragaan dan penyimpanannya (Depkes RI 1970).

Menurut Depkes RI tahun 1994 Higiene sanitasi merupakan suatu tindakan atau upaya untuk meningkatkan kebersihan dan kesehatan melalui pemeliharaan diri setiap individu dan faktor lingkungan yang mempengaruhinya, agar individu terhindar dari ancaman kuman penyebab penyakit.

### **Fungsi Dan Kegunaan Makanan**

Makanan memiliki beberapa fungsi bagi tubuh manusia antara lain (Chandra, 2006) :

1. Makanan sebagai sumber energi karena panas dapat dihasilkan dari makanan seperti juga energi.
2. Makanan sebagai zat pembangun karena makanan berguna untuk membangun jaringan tubuh yang baru, memelihara, dan memperbaiki jaringan tubuh yang sudah tua.
3. Makanan sebagai zat pengatur karena makanan turut serta mengatur proses alami, kimia dan proses faal dalam tubuh.



Sedangkan kegunaan makanan bagi manusia adalah:

1. Memberikan tenaga bagi tubuh untuk bekerja
2. Untuk pertumbuhan badan
3. Melindungi tubuh terhadap beberapa macam penyakit
4. Mengatur suhu tubuh
5. Membantu makanan cadangan bagi tubuh

Selain itu, makanan juga dapat menjadi tempat berkembang biaknya bakteri penyebab penyakit, dalam hubungan dengan penyakit keracunan makanan, makanan dapat berperan sebagai:

1. Sebagai Agent

Makanan sebagai agent adalah makanan itu sendiri sebagai penyebab penyakit karena makanan itu sendiri secara alamiah sudah mengandung zat yang mengganggu kesehatan dimana meliputi unsur-unsur yang terkandung dalam makanan itu sendiri.

2. Sebagai Vehicle

Makanan sebagai pembawa adalah bahwa makanan tersebut hanya berperan sebagai pembawa bibit penyakit sebagai akibat pencemaran lingkungan atau zat-zat mikroorganisme sehingga membahayakan tubuh yang berasal dari makanan itu sendiri maupun yang berasal dari luar makanan.

3. Sebagai Perantara

Makanan sebagai media perantara dapat diartikan sebagai media dan tempat perkembangbiakan mikroorganisme. Hal ini disebabkan bila makanan tersebut tidak ditangani secara saniter.

## **B. Enam Prinsip Higiene Sanitasi Makanan**

Faktor-faktor dalam higiene dan sanitasi makanan adalah tempat, peralatan, personal (orang) dan makanan. Dalam upaya untuk mengendalikan faktor tempat, peralatan, orang dan makanan yang dapat atau mungkin menimbulkan gangguan kesehatan atau keracunan makanan, maka perlu dilakukan analisis terhadap rangkaian dari faktor-faktor tersebut secara rinci. Adapun ke enam higiene sanitasi makanan tersebut adalah :

### **1. Pemilihan Bahan Baku Makanan**

Pembelian bahan sebaiknya di tempat yang resmi dan berkualitas baik seperti:

- a. Bahan makanan dan makanan jadi yang berasal dari Instalasi Gizi atau dari luar rumah sakit/jasa boga harus diperiksa secara fisik dan laboratorium minimal 1 bulan sekali sesuai Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1098/Menkes/Per/VI/2011 tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Jasaboga.
- b. Makanan jadi yang dibawa oleh keluarga pasien dan berasal dari sumber lain harus selalu diperiksa kondisi fisiknya sebelum dihidangkan.
- c. Bahan makanan kemasan (olahan) harus mempunyai label dan merek serta dalam keadaan baik. Bahan makanan tambahan (pewarna, pengawet, dan pemanis buatan) harus sesuai dengan ketentuan.

### **2. Penyimpanan Bahan Makanan**

Tempat penyimpanan bahan makanan harus selalu terpelihara dan dalam keadaan bersih, terlindung dari debu, terlindung dari bahan kimia berbahaya, serta terlindung dari serangga dan hewan lain.

#### **1) Bahan makanan kering**

- a. Semua gudang bahan makanan hendaknya berada di bagian yang tinggi
- b. Bahan makanan tidak diletakkan di bawah saluran/pipa air (air bersih maupun air limbah) untuk menghindari terkena bocoran.
- c. Tidak ada drainase di sekitar gudang makanan.
- d. Semua bahan makanan hendaknya disimpan pada rak-rak dengan ketinggian rak terbawah 15-25 cm.

- e. Suhu gudang bahan makanan kering dan kaleng dijaga kurang dari 22°C
- f. Gudang harus dibuat antikus dan serangga.
- g. Penempatan bahan makanan harus rapi dan ditata tidak terlalu rapat untuk menjaga sirkulasi udara.

## 2) Bahan makanan Basah/mudah Membusuk dan Minuman

- a. Bahan makanan seperti buah, sayuran dan minuman disimpan pada suhu penyimpanan sejuk (*cooling*) 10-15°C.
- b. Bahan makanan berprotein yang akan segera diolah kembali disimpan pada suhu penyimpanan dingin (*chilling*) 4-10°C.
- c. Bahan makanan berprotein yang mudah rusak untuk jangka waktu sampai 24 jam disimpan pada penyimpanan dingin sekali (*freezing*) dengan suhu 0-4°C.
- d. Bahan makanan berprotein yang mudah rusak untuk jangka kurang dari 24 jam disimpan pada penyimpanan beku (*frozen*) dengan suhu <0°C.
- e. Pintu tidak boleh sering dibuka karena dapat meningkatkan suhu.
- f. Makanan yang berbau tajam (udang, ikan, dan lain-lain) harus dalam kondisi tertutup.
- g. Pengambilan dengan cara *first in first out* (FIFO), yaitu yang disimpan lebih dahulu juga digunakan lebih dahulu, agar tidak ada makanan yang busuk.

## 3. Pengolahan Makanan

Pengolahan makanan adalah proses perubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan siap santap. Pengolahan makanan yang baik mengikuti kaidah dari prinsip –prinsip hygiene dan sanitasi. Semua kegiatan pengolahan makanan harus dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh

### 1) Penyiapan untuk pengolahan

- a. Peranan Penjamah Makanan
  - 1. Harus sehat dan bebas dari penyakit menular.
  - 2. Secara berkala, minimal 2 kali setahun, diperiksa kesehatannya oleh dokter yang berwenang, termasuk pemeriksaan usap dubur.

3. Harus menggunakan pakaian kerja dan perlengkapan pelindung pengolahan makanan dapur.

4. Selalu mencuci tangan sebelum bekerja dan setelah keluar dari kamar kecil.

## 2) Tempat Pengolahan Makanan

Tempat pengolahan makanan dimana makanan diolah sehingga menjadi makanan yang terolah ataupun makanan jadi yang biasanya disebut dapur. Dapur merupakan tempat pengolahan makanan yang memenuhi syarat higiene dan sanitasi, diantaranya konstruksi dan perlengkapan yang ada.

Menurut Depkes RI (2003) syarat-syarat tersebut adalah:

### 1. Lantai

Lantai harus dibuat sedemikian rupa sehingga kuat, tidak mudah rusak, permukaan lantai dibuat kedap air, tidak ada yang retak, tidak licin dan tahan terhadap pembersihan yang berulang-ulang. Dibuat miring ke arah tertentu dengan kelandaian 2 – 3% sehingga tidak terjadi genangan air serta mudah dibersihkan.

### 2. Dinding

Permukaan dinding dibuat dari bahan yang kuat, halus, kering dan tidak menyerap air serta mudah dibersihkan, sehingga tidak mudah ditumbuhi oleh jamur atau kapang yang akan mengotori dinding dan tempat berkumpulnya kuman. Keadaan dinding harus terpelihara bebas dari debu dan kotoran yang dapat menyebabkan pencemaran pada makanan. Agar mudah dikenali bila terdapat kotoran dinding dibuat berwarna terang. Bila permukaan dinding sering terkena percikan air misalnya tempat pencucian maka setinggi 2 meter dari lantai dilapisi bahan kedap air yang permukaannya halus dan tidak menahan debu.

### 3. Langit-langit

Berfungsi sebagai penahan jatuhnya debu sehingga tidak mengotori makanan, atap tidak boleh bocor, cukup landai dan tidak menjadi sarang serangga dan tikus. Langit-langit harus senantiasa bersih dan dirawat bebas dari retakan dan lubang-lubang. Tinggi langit-langit tidak kurang dari 2,4 meter.

#### 4. Pintu dan Jendela

Pada bangunan yang dipergunakan untuk memasak harus dapat ditutup dengan baik dan membuka ke arah luar. Jendela, pintu dan lubang ventilasi tempat makanan diolah dilengkapi dengan kasa yang dapat dibuka dan dipasang. Semua pintu dari ruang tempat pengolahan makanan dibuat menutup sendiri atau dilengkapi dengan peralatan anti lalat seperti kasa dan tirai.

#### 5. Pencahayaan

Intensitas pencahayaan harus cukup untuk dapat melakukan pemeriksaan dan pembersihan serta pekerjaan pengolahan makanan secara efektif.

Pencahayaan harus tidak menyilaukan dan tersebar merata sehingga sedapat mungkin tidak menimbulkan bayangan. Upaya yang dapat dilakukan adalah dengan cara menempatkan beberapa lampu dalam satu ruangan.

#### 6. Ventilasi atau Penghawaan

Bangunan atau ruangan tempat pengolahan makanan harus dilengkapi dengan ventilasi yang dapat menjaga keadaan nyaman, suhu nyaman berkisar antara 28°C – 32°C. Ventilasi dapat diperoleh secara alamiah dengan membuat lubang penghawaan, baik lubang penghawaan tetap maupun yang insidental. Bila ventilasi alamiah tidak dapat memenuhi persyaratan maka dibuat ventilasi buatan seperti kipas, exhauster, fan dan AC.

#### 7. Air bersih

Harus tersedia cukup untuk seluruh kegiatan pengelolaan makanan. Kualitas air bersih harus memenuhi syarat sesuai Permenkes No.416/Menkes/Per/IX/1990 tentang syarat-syarat dan pengawasan kualitas air.

#### 8. Tempat Sampah

Kantong plastik dan bak sampah tertutup harus tersedia dalam jumlah yang cukup dan diletakkan sedekat mungkin dengan sumber produksi sampah, namun dapat menghindari kemungkinan tercemarnya makanan oleh sampah.

#### 9. Perlindungan dari serangga dan tikus

Hubungan tempat pengolahan makanan harus dibuat anti serangga dan tikus, karena sifatnya yang suka bersarang ataupun berkembangbiak pada tempat pengolahan makanan, oleh karena itu pengendaliannya harus secara rutin.

#### **4. Penyimpanan Makanan Jadi**

Penyimpanan makanan jadi dimaksudkan untuk mengusahakan makanan agar dapat awet lebih lama. Kualitas makanan yang telah olah sangat dipengaruhi oleh suhu, dimana terdapat titik rawan untuk berkembangbiakan bakteri pathogen dan pembusukan pada suhu yang sesuai dengan kondisinya.

Tujuan dari penyimpanan makanan adalah:

- a. Mencegah pertumbuhan dan berkembangbiakan bakteri pathogen
- b. Mengawetkan makanan dan mengurangi pembusukan

Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam penyimpanan makanan adalah:

1. Makanan yang disimpan di beri tutup
2. Lantai atau meja yang digunakan untuk menyimpan makanan harus di bersihkan terlebih dahulu
3. Makanan yang tidak boleh disimpan dekat dengan saluran air limbah (selokan)
4. Makanan yang disajikan sebelum diolah (timun, tomat dan sebagainya) harus di cuci dengan air hangat
5. Makanan yang bungkus dengan karton jangan disimpan dekat air atau tempat yang basah

#### **5. Pengangkutan Makanan Masak**

Pengangkutan makanan yang sehat akan sangat berperan di dalam mencegah terjadinya pencemaran makanan. Dalam proses pengangkutan makanan banyak pihak yang terkait mulai dari persiapan, pewardahan, orang, suhu dankendaraan pengangkut itu sendiri.

Berdasarkan Permenkes RI No. 1204/Menkes/SK/X/2004, Prinsip pengangkutan siap santap yang perlu diperhatikan sebagai berikut:

- a. Makanan diangkut dengan menggunakan kereta dorong yang tertutup dan bersih.
- b. Pengisian kereta dorong tidak sampai penuh, agar masih tersedia udara untuk ruang gerak.

- c. Perlu diperhatikan jalur khusus yang terpisah dengan jalur untuk mengangkut bahan atau barang kotor.

## **6. Penyajian Makanan**

Penyajian makanan yang menarik akan memberikan nilai tambahan dalam menarik pelanggan. Teknis penyajian makanan untuk konsumen memiliki berbagai cara asalkan memperhatikan persyaratan hygiene sanitasi yang baik. Penggunaan pembungkus seperti plastik kertas atau box harus dalam keadaan bersih dan tidak berasal dari bahan-bahan yang dapat menimbulkan racun. Menurut Permenkes RI No. 1204/Menkes/SK/X/2004, persyaratan penyajian makanan sebagai berikut:

- a. Cara penyajian makanan harus terhindar dari pencemaran dan peralatan yang dipakai harus bersih.
- b. Makanan jadi yang siap disajikan harus diwadahi dan tertutup
- c. Makanan jadi yang disajikan dalam keadaan hangat ditempatkan pada fasilitas penghangat makanan dengan suhu minimal 60°C, untuk makanan dingin dengan suhu 4°C.
- d. Penyajian dilakukan dengan perilaku penyaji yang sehat dan berpakaian bersih.
- e. Makanan jadi harus segera disajikan
- f. Makanan jadi yang sudah menginap tidak boleh disajikan kepada pasien.

## **C. Pengawasan Higiene dan Sanitasi Makanan dan Minuman**

Pengawasan dilakukan secara :

### **1. Internal**

Pengawasan dilakukan oleh petugas sanitasi atau petugas penanggung jawab kesehatan lingkungan rumah sakit. Pemeriksaan para meter 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. Pengawasan secara berkala dan pengambilan sampel dilakukan

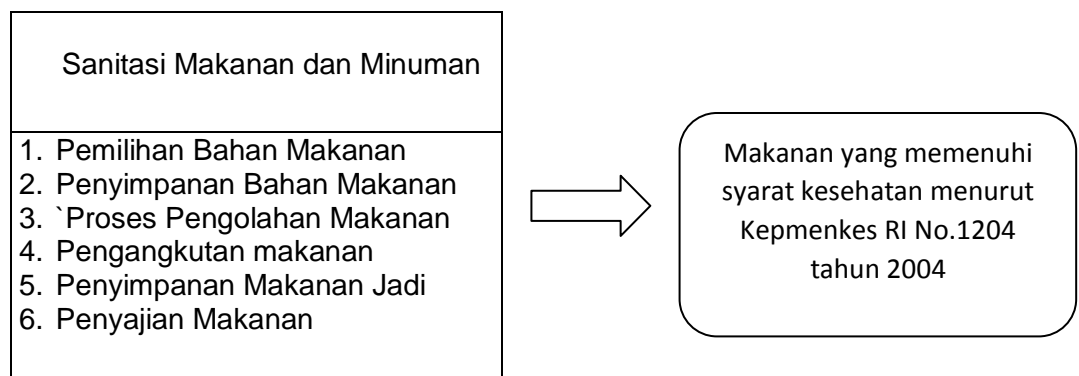
minuman 2 kali dalam setahun. Bila terjadi keracunan makanan dan minuman di rumah sakit maka petugas sanitasi harus mengambil sampel makanan dan minuman untuk diperiksa ke laboratorium.

2. External

Dengan melakukan uji petik yang dilakukan oleh petugas sanitasi dinas kesehatan provinsi dan kabupaten/kota secara insidental atau mendadak untuk menilai kualitas.

#### D. Kerangka Konsep

Berdasarkan latar belakang dan tujuan penelitian maka dapat disimpulkan bahwa kerangka konsep dari penelitian tersebut ialah untuk memperoleh makanan yang memenuhi syarat kesehatan diperlukan adanya sanitasi pengelolaan makanan yang meliputi 6 prinsip yang seluruhnya harus di perhatikan dengan baik. Karena 6 prinsip/unsur ini merupakan faktor yang paling penting dalam menghasilkan makanan yang memenuhi syarat kesehatan. Disamping itu tenaga peralatan, biaya dan peraturan merupakan faktor penunjang juga.





### E. Defenisi Operasional

No	Variabel	Defenisi Operasional	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala ukur
1.	Pemilihan Bahan Makanan	Suatu kegiatan diamankan nya bahan makanan yang penyimpanannya disusun sedemikian rupa agar terhindar dari kerusakan (Biologi,fisik,kimia), serangga dan binatang pengganggu.	Formulir Observasi	Jika YA = 1 Jika Tidak = 0 Memenuhi Syarat Apabila 75-100%	Ordinal
2.	Penyimpanan Makanan	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.	Formulir Observasi	Jika YA = 1 Jika Tidak = 0 Memenuhi Syarat Apabila 75-100%	Ordinal
3.	Pengolahan Makanan	Suatu kegiatan dimana bahan makanan diolah di tempat pengolahan makanan oleh penjamah makanan dengan menggunakan peralatan pengolahan	Formulir Observasi dan Kuesoner	Jika YA = 1 Jika Tidak = 0 Memenuhi	Ordinal

		makanan yang memenuhi syarat agar terhindar dari kerusakan makanan.		Syarat Apabila 75-100%	
4.	Penyimpanan Makanan Masak	Suatu kegiatan dimana makanan yang telah masak disimpan dalam suatu tempat agar terhindar dari gangguan fisik dan biologi	Formulir Observasi	Jika YA = 1 Jika Tidak = 0 Memenuhi Syarat Apabila 75-100%	Ordinal
5.	Pengangkutan Makanan	Suatu kegiatan dimana makanan diangkat dari tempat penyimpanan makanan dengan menggunakan tenaga dan alat pengangkut yang memenuhi syarat agar terhindar dari kerusakan dan pencemaran makanan.	Formulir Observasi	Jika YA = 1 Jika Tidak = 0 Memenuhi Syarat Apabila 75-100%	Ordinal
6.	Penyajian Makanan	Suatu kegiatan dimana makanan disajikan di tempat penyajian makanan yang bersih agar terlindung dari pencemaran.	Formulir Observasi	Jika YA = 1 Jika Tidak = 0 Memenuhi Syarat Apabila 75-100%	Ordinal

## **BAB III**

# **METODOLOGI PENELITIAN**

### **A. Jenis dan Sifat Penelitian**

Penelitian ini merupakan penelitian observasional yang bersifat deskriptif yaitu melakukan observasi langsung pada dan memperoleh gambaran mengenai keadaan Sanitasi Pengolahan Makanan dan Minuman di Rumah Sakit Umum Mitra Sejati.

### **B. Lokasi Penelitian**

Penelitian dilakukan pada Instalasi Gizi di Rumah Sakit Umum Mitra Sejati Medan.

### **C. Waktu Penelitian**

Penelitian dilakukan pada bulan Juli 2019 dihitung mulai dari pengambilan data sampai pengolahan dan analisa di Rumah Sakit Umum Mitra Sejati Medan.

### **D. Objek Penelitian**

Objek penelitian adalah Instalasi Gizi Rumah Sakit Mitra Sejati Medan yang meliputi sarana/prasarana, peralatan dan tenaga pengelolaan makanan untuk mendukung 6 prinsip sanitasi makanan dan minuman.

### **E. Alat dan Cara Pengumpulan Data**

1. Data primer diperoleh dengan observasi langsung terhadap 6 prinsip sanitasi makanan yang terdapat di lokasi dan kuesioner terhadap penjamah makanan.
2. Data sekunder diperoleh dari Rumah Sakit Umum Mitra Sejati Medan, berupa Gambaran Umum Instalasi Gizi Rumah Sakit.

## **F. Pengolahan dan Analisa Data**

Data yang diperoleh di kumpulkan, diolah, dianalisa, secara manual dan di sajikan dalam bentuk narasi, kemudian dibandingkan dengan persyaratan dan teori yang terdapat pada Permenkes No. 1204 Tahun 2004 sehingga diperoleh gambaran yang jelas tentang keadaan sanitasi makanan dan minuman di Rumah Sakit Umum Mitra Sejati Medan.

## **BAB IV**

### **HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

#### **B. SEJARAH SINGKAT**

Awalnya rumah sakit umum Mitra Sejati hanya merupakan tempat praktek bersama para dokter. Sejalan dengan perkembangan dan kemajuan zaman serta tehnologi, kemudian tercetus rencana untuk mengembangkan dari praktek dokter bersama menjadi sebuah rumah sakit umum dengan tujuan utama melayani masyarakat khususnya pelayanan kesehatan, maka pada tanggal 10 Oktober 2001 Yayasan Mitra Sejati didirikan berdasarkan akte pendirian No.14 oleh Nur Eny Ginting, Sarjana Hukum, Notaris di Medan.

Seiring dengan perkembangan regulasi pemerintah maka pada tanggal 16 Mei 2013 Yayasan Mitra Sejati berubah statusnya menjadi Perseroan Terbatas (PT) dengan nama PT. MITRA SEJATI HUSADA berdasarkan akte pendirian No. 8 oleh Idris Barus, Sarjana Hukum, Notaris di Medan.

#### **C. VISI, MISI, TUJUAN dan MOTTO**

Visi : Menjadi Rumah Sakit pilihan utama di Sumatera Utara yang memberikan pelayanan prima dengan berorientasi pada kebutuhan pelanggan.

Misi :

1. Menyelenggarakan pelayanan kesehatan yang bermutu, profesional dengan mengutamakan keselamatan pasien.
2. Menjadikan Rumah Sakit yang ramah lingkungan dan menciptakan rasa aman dan nyaman bagi pasien.
3. Meningkatkan sarana, prasarana dan peralatan untuk mendukung mutu pelayanan.
4. Mengembangkan potensi, kompetensi, etos dan budaya kerja Sumber Daya Manusia agar selalu siap menghadapi perubahan serta meningkatkan kesejahteraan Sumber Daya Manusia.

Tujuan : Mensukseskan program Pemerintah dibidang kesehatan.

Motto : Mitra anda menuju hidup sehat.

## D. Sumber Daya Manusia

Tabel 1.1 Sumber daya manusia RSUD Mitra Sehati Medan 2019

No	Uraian	Jumlah	Pendidikan			
			S2	S1	D3	SMA
1	<b>Paramedis</b>					
	a. Perawat	208	0	38	166	4
	b. Bidan	39	0	2	37	0
2	<b>Penunjang Medis</b>					
	a. Laboratorium	15	0	0	15	0
	b. Gizi	4	0	3	1	0
	c. Radiologi	7	0	0	7	0
	d. RM	9	0	2	5	2
	e. Instalasi Kesling	2	0	0	2	0
	f. Farmasi	27	0		14	8
3	<b>Non Medis</b>					
	b. Administrasi	68	0	39	20	
	c. Driver	8	0	0	0	
	d. Dapur	18	0	0	0	18
	e. Security	4				
	f. Laundry	6	0	0	0	6
	g. Maintenance	5	0	1	0	4
	<b>TOTAL</b>	432 orang		97	270	63

Sumber : Data Sekunder Rumah sakit Umum Mitra Sehati 2019

## E. Hasil Penelitian

### 1. Frekuensi distribusi pengamanan bahan makanan di Rumah Sakit Umum Mitra Sejati Medan.

Tabel 1.2 Pengamanan Bahan Makanan RSU Mitra Sejati Medan 2019

No.	Pemilihan Bahan Makanan	Ya	Tidak
1.	Bahan makanan terhindar dari kerusakan fisik, kimia dan biologis.	√	
2.	Tingkat kematangan sesuai dengan yang diinginkan.	√	
3.	Bebas dari pencemaran pada tahap proses berikutnya	√	
4.	Bebas dari perubahan secara fisik/kimia akibat faktor luar	√	

**Jumlah item yang di periksa : 4 item**

**Yang memenuhi syarat :  $\frac{4}{4} \times 100\% = 100\%$**

Dari hasil perhitungan Tabel 1.2 diatas, kriteria dari Bahan makanan terhindar dari kerusakan fisik, kimia dan biologis, Tingkat kematangan sesuai dengan yang diinginkan, Bebas dari pencemaran pada tahap proses berikutnya dan Bebas dari perubahan secara fisik/kimia akibat faktor luar, sudah memenuhi syarat sesuai PERMENKES NO.1204/MENKES/SK/X/2004 dengan total jumlah 100%.

## 2. Frekuensi distribusi penyimpanan bahan makanan di Rumah Sakit Umum Mitra Sejati Medan.

### a. Penyimpanan bahan makanan kering

- Bahan makanan ditempatkan secara teratur menurut macam golongan ataupun urutan pemakaian bahan makanan.
- Menurut bahan makanan yang diterima terlebih dahulu (*FIFO = First In First Out*)
- Pemasukan dan pengeluaran bahan makanan di catat di buku stok bahan makanan
- Semua bahan makanan ditempatkan dalam tempat tertutup. Terbungku rapat dan tidak berlubang
- Penyediaan Bahan makanan kering dilakukan seminggu sekali (sabtu)

### b. Penyimpanan bahan makanan basah

- Sudah diatur sesuai dengan keperluan bahan makanan, agar tidak mudah rusak.
- Pencetakan terhadap suhu dilakukan duakali sehari dan pembersihan lemari es pada lemari es/ruang pendinginannya dilakukan setiap hari
- Penyediaan Bahan makanan basah untuk ikan dilakukan 3 kali seminggu ( selasa, kamis dan sabtu) untuk sayur-sayuran dilakukan tiap hari menurut kebutuhan.

Tabel 1.3 Penyimpanan Bahan Makanan RSUD Mitra Sejati Medan  
2019

No.	Penyimpanan Bahan Makanan	Ya	Tidak
1.	Penyimpanan bahan makanan basah dan kering terpisah.	√	
2.	Tempat/wadah penyimpanan dalam keadaan bersih.	√	



3.	Penyimpanan bahan makanan terpisah dengan makanan jadi.	√	
4.	Bahan makanan terhindar dari pengotoran, debu dan bahan kimia berbahaya.	√	
5.	Penyimpanan bahan makanan pada suhu yang sesuai.	√	
6.	Pengaturan bahan makanan di dalam rak yang baik.	√	
7.	Tidak di jumpai tikus dan serangga	√	
8.	Lantai kedap air dan dalam keadaan bersih.	√	
9.	Pencahayaan gudang cukup.	√	

**Jumlah item yang di periksa : 9 item**

**Yang memenuhi syarat :  $\frac{9}{9} \times 100\% = 100\%$**

Dari hasil perhitungan Tabel 1.3 diatas, kriteria dari Penyimpana Bahan Makanan sudah memenuhi syarat sesuai PERMENKES NO.1204/MENKES/SK/X/2004 dengan total jumlah 100%.

### **3. Frekuensi distribusi pengolahan bahan makanan di Rumah Sakit Umum Mitra Sejati Medan 2019.**

#### **a. Penjamah makanan**

Kondisi kesehatan bebas dari penyakit kulit, bebas dari penyakit menular, kebiasaan mencuci tangan sebelum menjamah atau memegang makanan, sebelum memegang peralatan makanan, setelah keluar dari wc atau kamar kecil, selalu memakai penutup kepala, selalu bersih dan rapi, memakai celemek, memakai alas kaki yang tidak licin, tidak memakai perhiasan, memakai sarung tangan.

Tabel 1.4 Penjamah Makanan RSUD Mitra Sejati Medan 2019

No.	Penjamah makanan	Ya	Tidak
1.	Memiliki sertifikat kesehatan.		√
2.	Penjamah makanan melakukan pemeriksaan secara berkala.		√
3.	Penjamah makanan melakukan cuci tangan sebelum menjamah makanan.	√	
4.	Penjamah makanan yang sakit tidak menjamah makanan.	√	
5.	Memakai pakaian kerja yang lengkap pada saat kerja.	√	
6.	Ketika menangani makanan tidak merokok.	√	
7.	Menjaga kebersihan rambut sewaktu mengolah makanan, memakai tutup kepala.	√	
8.	Ada kamar ganti pakaian bagi penjamah makanan.	√	
9.	Tidak berpenyakit kulit	√	
10.	Penjamah makanan tidak bercakap-cakap bernyanyi-nyanyi saat mengolah makanan.	√	

**Jumlah item yang di periksa** : 10 item

**Yang memenuhi syarat** :  $\frac{8}{10} \times 100\% = 80\%$

**Yang tidak memenuhi syarat** :  $\frac{2}{10} \times 100\% = 20\%$

Dari hasil perhitungan Tabel 1.4 diatas, kriteria dari Penjamah Makanan sudah memenuhi syarat sesuai PERMENKES NO.1204/MENKES/SK/X/2004 dengan total jumlah 80%.

### b. Cara Pengolahan Makanan

Dalam memulai pekerjaan, penjamah makanan mencuci tangan. Bahan makanan yang di olah dalam keadaan baik dan tidak busuk/rusak, dan bahan makanan yang akan di olah terlebih dahulu dicuci dengan baik. Cara pencucian bahan makanan terutama bagi sayur-sayuran dilakukan setelah pemotongan. Sewaktu menolah makanan, penjamah makanan tidak meroko. Peracik dan pemasak bahan makanan dilakukan dengan tangan terbuka. Sewaktu mengolah makanan, tenaga pengolah makanan memperhatikan suhu saat memasak makanan.

Tabel 1.5 Cara Pengolahan Makanan RSUD Mitra Sehati Medan 2019

No.	Cara pengolahan makanan	Ya	Tidak
1	Bahan makanan yang diolah dalam keadaan baik, tidak rusak.	√	
2	Bahan makanan sebelum diolah terlebih dahulu dicuci dengan baik.	√	
3	Sayur-sayuran dicuci terlebih dahulu sebelum diolah air yang mengalir	√	

**Jumlah item yang di periksa** : 3 item

**Yang memenuhi syarat** :  $\frac{3}{3} \times 100\% = 100\%$

Dari hasil perhitungan Tabel 1.5 diatas, kriteria dari Cara Pengolahan Makanan sudah memenuhi syarat sesuai PERMENKES NO.1204/MENKES/SK/X/2004 dengan total jumlah 100%.

### c. Tempat Pengolahan Makanan

#### 1. Lantai

Lantai harus dibuat sedemikian rupa sehingga kuat, tidak mudah rusak, permukaan lantai dibuat kedap air, tidak ada yang retak, tidak licin dan tahan terhadap pembersihan yang berulang-ulang. Dibuat miring ke arah tertentu dengan kelandaian 2 – 3% sehingga tidak terjadi genangan air serta mudah dibersihkan.

#### 2. Dinding

Permukaan dinding dibuat dari bahan yang kuat, halus, kering dan tidak menyerap air serta mudah dibersihkan, bahan kedap air yang permukaannya halus dan tidak menahan debu.

#### 3. Langit-langit

Berfungsi sebagai penahan jatuhnya debu sehingga tidak mengotori makanan, atap tidak boleh bocor, cukup landai dan tidak menjadi sarang serangga dan tikus.

#### 4. Pintu dan Jendela

Pada bangunan yang dipergunakan untuk memasak harus dapat ditutup dengan baik dan membuka ke arah luar. Jendela, pintu dan lubang ventilasi tempat makanan diolah dilengkapi dengan kasa yang dapat dibuka dan dipasang.

#### 5. Pencahayaan

Intensitas pencahayaan harus cukup untuk dapat melakukan pemeriksaan dan pembersihan serta pekerjaan pengolahan makanan secara efektif.

Pencahayaan harus tidak menyilaukan dan tersebar merata sehingga sedapat mungkin tidak menimbulkan bayangan.

#### 6. Ventilasi atau Penghawaan

Bangunan atau ruangan tempat pengolahan makanan harus dilengkapi dengan ventilasi . luas ventilasi 10% dari luas lantai

#### 7. Air bersih

Harus tersedia cukup untuk seluruh kegiatan pengelolaan makanan. Kualitas air bersih harus memenuhi syarat sesuai Permenkes No.416/Menkes/Per/IX/1990 tentang syarat-syarat dan pengawasan kualitas air.

#### 8. Tempat Sampah

Kantong plastik dan bak sampah tertutup harus tersedia dalam jumlah yang cukup dan diletakkan sedekat mungkin dengan sumber produksi sampah, namun dapat menghindari kemungkinan tercemarnya makanan oleh sampah.

#### 9. Perlindungan dari serangga dan tikus

Hubungan tempat pengolahan makanan harus dibuat anti serangga dan tikus.

#### 10. saluran Pembuangan air Limbah

Memiliki saluran pembuangan air limbah yang tertutup.

#### 11. P3K dan Alat pemadam Kebakaran

Penempatan alat pemadam kebakaran dan alat-alat P3K telah tersedia dalam jumlah yang cukup dan tempat yang terjangkau.

#### 12. Westafel

Tersedia bak cuci tangan didapur, westafel di lengkapi dengan sabun dan lap.

Tabel 1.6 Tempat Pengolahan Makanan RSUD Mitra Sejati Medan 2019

No.	Tempat pengolahan makanan	Ya	Tidak
1	Lantai kedap air dan kulit	√	
2	Dinding dan langit-langit baik dan bersih.	√	
3	Dapur dilengkapi dengan cerobong asap	√	
4	Dinding yang selalu terkena percikan air dilapisi dengan porselin	√	
5	Pengeluaran asap tidak mengganggu sekitar	√	
6	Tersedia bak cuci tangan/westafel	√	
7	Hewan ternak, unggas tidak ada di jumpai di sekitar dapur	√	
8	Westafel di lengkapi dengan sabun dan lap tangan	√	
9	Tersedia alat P3K alat pemadam kebakaran	√	

10	Semua penerangan bebas dari kesilauan	√	
11	Tersedia tempat sampah yang tertutup kedap air, mudah di bersihkan dan mudah diangkut	√	
12	Tersedia air bersih yang memenuhi syarat baik bagi segi kualitas dan kuantitas	√	
13	Tidak di jumpai serangga dan tikus	√	

**Jumlah item yang di periksa : 13 item**

**Yang memenuhi syarat :  $\frac{13}{13} \times 100\% = 100\%$**

Dari hasil perhitungan Tabel 1.6 diatas, kriteria dari Tempat pengolahan makanan sudah memenuhi syarat sesuai PERMENKES NO.1204/MENKES/SK/X/2004 dengan total jumlah 100%.

#### **4. Frekuensi distribusi pengolahan bahan makanan di Rumah Sakit Umum Mitra Sehati Medan 2019.**

Setelah makanan dimasak langsung dimasukkan kedalam wadah tertutup dan wadah terbuat dari bahan yang tidak berbahaya. Wadah tempat penyimpanan dalam keadaan bersih. Makanan terlindungi dari gangguan serangga dan tikus, disimpan dalam lemari yang kuat, kedap air, rapat serangga dan terjaga kebersihannya.

Tabel 1.7 Penyimpanan Makanan Jadi RSUD Mitra Sehati Medan 2019

No	Penyimpanan Makanan Jadi	Ya	Tidak
1.	Makanan terlindungi dari serangga dan tikus.	√	
2.	Rak tempat penyimpanan harus keadaan bersih.	√	
3.	Penyimpanan makanan harus dalam keadaan	√	

	bersih dan terpelihara.		
4	Makanan yang bermalam tidak disajikan.	√	

**Jumlah item yang di periksa** : 4 item  
**Yang memenuhi syarat**  $\frac{4}{4} \times 100\% = 100\%$

Dari hasil perhitungan Tabel 1.7 diatas, kriteria dari Penyimpanan Makanan Jadi sudah memenuhi syarat sesuai PERMENKES NO.1204/MENKES/SK/X/2004 dengan total jumlah 100%.

#### 5. Frekuensi distribusi Pengangkutan Bahan Makanan di Rumah Sakit Umum Mitra Sejati Medan 2019.

- Pendistribusian makanan : Sarapan pukul 06:30-07:30 WIB, selingan pagi pukul 09:30-10:30 WIB, Makan siang pukul 11:30-12:30 WIB, selingan sore 15:30-16:30 WIB, Makan Sore pukul 17:00-18:00 WIB langsung dibagi perpori untuk pasien.
- Tempat dan alat pengangkutan makanan tetap dalam keadaan bersih dan baik. Makanan yang akan dibagi memakai wadah tertutup dan menggunakan kereta dorong dan tenaga pengangkutan tidak memiliki penyakit menular.

Tabel 1.8 Pengangkutan Bahan Makanan RSUD Mitra Sejati Medan 2019

No	Pengangkutan Bahan Makanan	Ya	Tidak
1.	Penggunaan kereta dorong yang tertutup dan bersih.	√	
2.	Pengisian kereta dorong tidak penuh agar ada sirkulasi udara.	√	
3.	Pengangkutan makanan memiliki personal	√	

	hygiene yang baik		
4.	Pengangkutan makanan tidak berpenyakit menular/carrier.	√	
5.	Pengangkutan makanan mempunyai jalur khusus.	√	
6.	Tempat/alat pengangkutan dalam keadaan bersih.	√	

**Jumlah item yang di periksa : 6 item**

**Yang memenuhi syarat :  $\frac{6}{6} \times 100\% = 100\%$**

Dari hasil perhitungan Tabel 1.8 diatas, kriteria dari Pengangkutan Bahan Makanansudah memenuhi syarat sesuai PERMENKES NO.1204/MENKES/SK/X/2004 dengan total jumlah 100%

#### **6. Frekuensi distribusi Penyajian Makanan di Rumah Sakit Umum Mitra Sejati Medan 2019.**

Penyajian makanan yang menarik akan memberikan nilai tambahan dalam menarik pelanggan. Teknis penyajian makanan untuk konsumen memiliki berbagai cara asalkan memperhatikan persyaratan hygiene sanitasi yang baik. Penggunaan pembungkus seperti plastik kertas atau box harus dalam keadaan bersih dan tidak berasal dari bahan-bahan yang dapat menimbulkan racun.

Tabel 1.9 Penyajian Makanan RSU Mitra Sejati Medan 2019.

No	Penyajian Makanan	Ya	Tidak
1.	Terhindar dari pencemaran.	√	
2.	Makanan yang di sajikan dalam kondisi baik.	√	
3.	Penyajian tidak memiliki penyakit menular/carrier.	√	



4.	Makanan yang disajikan tidak bermalam.	√	
5.	Penyajian memiliki personal hygiene yang baik.	√	
6.	Alat-alat yang digunakan harus bersih	√	

**Jumlah item yang di periksa** : 6 item

**Yang memenuhi syarat** :  $\frac{6}{6} \times 100\% = 100\%$

Dari hasil perhitungan Tabel 1.9 diatas, kriteria dari Penyajian Makanan sudah memenuhi syarat sesuai PERMENKES NO.1204/MENKES/SK/X/2004 dengan total jumlah 100%

## **F. Pembahasan**

### **1. Pemilihan Bahan Makanan**

Pengamanan bahan makanan yang dilakukan dalam pengolahan makanan di Rumah Sakit Umum Mitra Sehati Medan, dimulai dengan pengamanan bahan makanan yang dibawa dari pasar dengan wadah yang telah dipergunakan untuk mengangkut bahan makanan tersebut aman dan terhindar dari faktor-faktor lingkungan yang dapat mengkontaminasi makanan. Disamping itu juga terhindar dari pencemaran yang terbawa oleh bahan makanan ataupun faktor lingkungan yang akan masuk kedalam bahan makanan.

Pemilihan bahan makanan yang sesuai dengan tingkat kematangan dan bebas dari kerusakan biologis, fisik, dan kimia juga telah dilakukan makanan di Rumah Sakit Umum Mitra Sehati Medan. Hal ini sesuai dengan persyaratan bahan makanan yang aman yaitu tingkat kematangan sesuai dengan yang diinginkan, bebas dari adanya perubahan secara fisik, kimia akibat faktor-faktor luar dan bebas dari mikroorganisme dan parasit akibat penyebab penyakit.

### **2. Penyimpanan Bahan Makanan**

Tempat penyimpanan bahan makanan kering dan basah terpisah. Gudang tempat penyimpanan bahan makanan di Rumah Sakit Umum Mitra Sehati Medan mempunyai ventilasi 10% dari luas lantai. Diliat dari persyaratan luas ventilasi ini dapat dikatakan memenuhi syarat dan keadaan gudang tidak pengap, karena adanya pertukaran udara.

Pengaturan bahan makanan didalam rak teratur dengan baik sehingga mudah dalam pengambilan bahan makanan. Tidak ditemukan serangga maupun tikus didalam gudang, pengambilan bahan makanan menggunakan sistem FIFO atau adanya rotasi giliran yang baik dan teratur antara barang lama dan barang baru.

### Suhu Penyimpanan Menurut Jenis Bahan Makanan

Jenis Bahan Makanan	Digunakan untuk		
	3 hari atau kurang	1 minggu atau kurang	1 minggu atau kurang
Daging, ikan, udang dan olahannya	-5 <sup>0</sup> C sampai 0 <sup>0</sup> C	-10 <sup>0</sup> C samapi - 5 <sup>0</sup> C	Kurang dari - 10 <sup>0</sup> C
Telur, susu dan olahannya	5 <sup>0</sup> C samapi 7 <sup>0</sup> C	-1 <sup>0</sup> C samapi 0 <sup>0</sup> C	Kurang dari - 5 <sup>0</sup> C
Sayur, buah dan minuman	10 <sup>0</sup> C	10 <sup>0</sup> C	10 <sup>0</sup> C
Tepung dan biji	25 <sup>0</sup> C	25 <sup>0</sup> C	25 <sup>0</sup> C

### 3. Pengolahan Makanan

Penjamah pengolah makanan di Rumah Sakit Umum Mitra Sejati Medan belum memenuhi syarat karena penjamah makanan tidak mempunyai sertifikat kesehatan atau pemeriksaan kesehatan secara berkala oleh pihak Rumah Sakit. Sebaiknya pihak rumah sakit memberikan fasilitas tersebut kepada para penjamah pengolah makanan, karena itu di haruskan dan syarat berdasarkan Permenkes RI No.1204/MENKES/SK/X/2004.

### 4. Penyimpanan Makanan Jadi

Penyimpanan makanan jadi dilakukan dengan baik karena setelah makanan dimasak langsung dimasukkan kedalam wadah yang tertutup dan wadah terbuat dari bahan yang tidak berbahaya, wadah tempat penyimpanan dalam keadaan bersih, makanan terlindungi dari gangguan serangga dan tikus, disimpan dalam lemari yang kuat, kedap air dan makanan tidak tersimpan didekat saluran air limbah.

## **5. Pengangkutan Makanan**

- Pengangkutan Makanan di Rumah Sakit Umum Mitra Sejati Medan cukup baik, karena tempat dan alat pengangkutan makanan tetap dalam keadaan bersih dan baik. pengangkutan makanan dengan menggunakan wadah yang tertutup rapat, makanan yang akan dibagi memakai wadah tertutup, menggunakan kereta dorong dan tenaga pengangkutan tidak memiliki penyakit menular. sehingga dengan keadaan ini makanan terhindar dari faktor-faktor lingkungan dan tikus.

## **6. Penyajian Makanan**

Penyajian makanan dilakukan dengan baik karena setelah makanan dimasak langsung dimasukkan kedalam wadah yang tertutup dan wadah terbuat dari bahan yang tidak berbahaya, wadah tempat penyajian dalam keadaan bersih. Sehingga dengan keadaan ini makanan terhindar dari faktor-faktor lingkungan yang dapat menimbulkan dan menularkan penyakit serta keracunan.

## **7. Penilaian**

Dari hasil penelitian yang dilakukan terhadap sanitasi makanan dan minuman di Rumah Sakit Umum Mitra Sejati Medan diperiksa sebanyak 8 objek, yang menyatakan "YA" sebanyak 7 objek (87.5%) dan yang menyatakan "TIDAK" sebanyak 1 objek (12.5%).

Dan hasil penelitian tersebut dapat disimpulkan, Sanitasi Makanan dan Minuman di Rumah Sakit Umum Mitra Sejati Medan sudah memenuhi syarat kesehatan minimal 75% hasil penilaian dari objek tersebut.

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Dari uraian diatas penulis memberikan kesimpulan sebagai berikut :

1. Secara umum berdasarkan formulir pemeriksaan/penilaian persyaratan makanan dan minuman berdasarkan permenkes No. 1204/MENKES/SK/2004 yang terdiri dari 8 item pemeriksaan yang memenuhi syarat 7 item dengan nilai 87.5% dan yang tidak memenuhi syarat 1 item dengan nilai 12.5%.
2. Pemilihan bahan makanan di Rumah Sakit Umum Mitra Sejati Medan sudah memenuhi syarat.
3. Penyimpanan bahan makanan dilakukan dengan 2 cara penyimpanan makanan kering dan basah yang telah memenuhi syarat.
4. Pengolah makanan di Rumah Sakit Umum Mitra Sejati Medan belum memenuhi syarat kesehatan, karena penjamah makanan belum memeriksa kesehatan secara berkala sekali 6 bulan menurut syarat permenkes No. 1204/MENKES/SK/2004.
5. Penyimpanan makanan jadi di Rumah Sakit Umum Mitra Sejati Medan sudah memenuhi syarat.
6. Pengangkutan makanan di Rumah Sakit Umum Mitra Sejati Medan sudah memenuhi syarat.
7. Penyajian makanan di Rumah Sakit Umum Mitra Sejati Medan sudah memenuhi syarat.
8. Kondisi fisik lokasi dan bangunan tempat pengolah makanan sudah memenuhi syarat.

#### **B. Saran**

Dari segi kesimpulan-kesimpulan diatas tersebut, penulis memberi saran sebagai berikut

- Kepada pihak Rumah Sakit sebaiknya dilakukan pemeriksaan terhadap pada penjamah makanan secara berkala yaitu sekali dalam enam bulan sesuai dengan syarat permenkes No. 1204/MENKES/SK/2004.

## DOKUMENTASI









