

KARYA TULIS ILMIAH

**HYGIENE SANITASI MAKANAN DAN MINUMAN DI RSU
HAJI MEDAN KECAMATAN PERCUT SEI TUAN
KABUPATEN DELI SERDANG TAHUN 2023**



INA SELVI YANTI

P00933120020

POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MEDAN

JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN

PROGRAM STUDI D-III SANITASI

TAHUN 2023

LEMBAR PERSETUJUAN

JUDUL : HYGIENE SANITASI MAKANAN DAN MINUMAN
DI RSU HAJI MEDAN KECAMATAN PERCUT SEI
TUAN, KABUPATEN DELI SERDANG TAHUN 2023

NAMA : INA SELVI YANTI

NIM : P00933120020

Telah Diterima dan Disetujui Untuk Diseminarkan Dihadapan Penguji

Kabanjahe, Juli 2023

Menyetujui
Pembimbing

Deli Syaputri, SKM, M. Kes
NIP.198906022020122003

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

Haesti Sembiring, SSt, MSc
NIP.197206181997032003

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL : HYGIENE SANITASI MAKANAN DAN MINUMAN
DI RSU HAJI MEDAN KECAMATAN PERCUT SEI
TUAN, KABUPATEN DELI SERDANG TAHUN 2023

NAMA : INA SELVI YANTI

NIM : P00933120020

*Karya Tulis Ilmiah Ini Telah Diuji pada Sidang akhir Program Jurusan Kesehatan
Lingkungan Poltekkes Kemenkes Medan Tahun 2023*

Penguji I,

Penguji II,

Marina Br Karo, SKM, M.Kes
NIP.196911151992032003

Kristina Br Tariqan, SPd, M.Kes
NIP.197001011996032005

Ketua Penguji

Deli Syaputri, SKM, M.Kes
NIP.198906022020122003

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

Haesti Sembiring, SSt, Msc
NIP.197206181997032003

POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MEDAN

JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN

KABANJAHE 2023

KARYA TULIS ILMIAH, JULI 2023

INA SELVI YANTI

**HYGIENE SANITASI MAKANAN DAN MINUMAN DI RSU HAJI MEDAN
KECAMATAN PERCUT SEI TUAN KABUPATEN DELI SERDANG TAHUN
2023**

ABSTRAK

Hygiene sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor tempat, peralatan, orang dan bahan makanan yang mungkin dapat menimbulkan gangguan kesehatan, penyakit atau keracunan makanan. Makanan dan minuman yang dikonsumsi harus dikelola dengan baik dan benar sehingga tidak menimbulkan gangguan kesehatan/penyakit yang berhubungan dengan makanan atau biasa disebut *food borne disease*.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui enam prinsip hygiene sanitasi makanan dan minuman yaitu, pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, proses pengolahan bahan makanan, pengangkutan bahan makanan, Penyimpanan bahan jadi/masak, penyajian makanan di Rumah Sakit Umum Haji Medan Tahun 2023 dengan menggunakan formulir checklist. Jenis penelitian ini bersifat deskriptif yaitu menggambarkan enam prinsip yang ada diinstalasi gizi rumah sakit tersebut.

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan terhadap sanitasi makanan dan minuman di Rumah Sakit Umum Haji Medan dengan menggunakan formulir ceklis, objek yang diperiksa sebanyak 54 pertanyaan. Terdapat 52 pertanyaan dengan jawaban "Ya" (96%) dan 2 pertanyaan dengan jawaban "Tidak" (4%). Maka dapat disimpulkan hasil dari penelitian ini, enam prinsip hygiene sanitasi makanan dan minuman di Rumah Sakit Umum Haji Medan sudah memenuhi persyaratan karena telah melebihi nilai 75% untuk rumah sakit tipe B.

Kata Kunci : Hygiene Sanitasi, Makanan dan Minuman

KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, atas berkat dan rahmat-nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini dengan judul **“HYGIENE SANITASI MAKANAN DAN MINUMAN DI RSU HAJI MEDAN KECAMATAN PERCUT SEI TUAN KABUPATEN DELI SERDANG TAHUN 2023”**.

Adapun maksud dari penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini adalah untuk memenuhi studi Diploma-III di Politeknik Kesehatan Kemenkes RI Medan Jurusan Kesehatan Lingkungan Kabanjahe. Dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini penulis banyak menerima bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak yang memperlancar penyelesaian Karya Tulis Ilmiah ini hingga selesai tepat waktu.

Untuk itu perkenankan penulis menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Ibu RR. Sri Arini Winarti Rinawati, SKM, M.Kep selaku Direktur Politeknik Kesehatan Medan.
2. Ibu Haesti Sembiring, SSt, MSc selaku Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan.
3. Ibu Deli Syahputri, SKM, M.Kes selaku Dosen Pembimbing Karya Tulis Ilmiah yang telah banyak meluangkan waktu dalam membantu penulis untuk menyusun Karya Tulis Ilmiah ini.
4. Ibu Marina Br Karo, SKM, M.Kes dan Ibu Kristina Br Tarigan SPd, M.Kes selaku Penguji I dan Penguji II yang telah memberikan kritik dan saran kepada penulis untuk Karya Tulis Ilmiah ini.
5. Kepada Bapak/Ibu Dosen beserta Staf Pegawai Politeknik Kesehatan Medan Jurusan Kesehatan Lingkungan yang banyak memberi ilmu pengetahuan.
6. Kepada Ibu Ir. Elida Hanum Lubis selaku Pembimbing selama melakukan penelitian di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Haji Medan.
7. Teristimewa kepada kedua orang tua tercinta Bapak Ariyansyah dan Ibu Nurniati yang telah banyak mengorbankan waktu, tenaga, materi serta

selalu memberikan dukungan,cinta dan doa yang sangat besar bagi penulis dari awal pendidikan sampai pada saat ini juga.

8. Terkhusus untuk sahabat-sahabat penulis Putri Febriani, Putri Carolina, Ririn Rusaida Tanjung, Muthiaini Ahmadi dan Safitha Khomariah atas dukungan dan semangat yang diberikan untuk penulis dalam mengerjakan Karya Tulis Ilmiah ini.
9. Serta semua pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu yang telah memberikan motivasi beserta do'a untuk kelancaran dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini.

Kabanjahe, Juli 2023
Penulis,

INA SELVI YANTI
Nim:P00933120020

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN	i
LEMBAR PENGESAHAN.....	ii
ABSTRAK	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	1
C. Tujuan Penelitian.....	3
C.1 Tujuan Umum	3
C.2 Tujuan Khusus	3
D. Manfaat Penelitian.....	3
D.1 Bagi Peneliti	3
D.2 Bagi Intitusi Pendidikan	3
D.3 Bagi Pihak Rumah Sakit.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
A. Pengertian Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman.....	4
A.1 Peran Makanan Dalam Penularan Penyakit	4
A.2 Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman	6
A.3 Enam Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman	6
B. Pengertian Rumah Sakit.....	13
B.1 Klasifikasi Rumah Sakit Menurut Kelas/Tipe	14
C. Sanitasi Rumah Sakit.....	15
D. Kerangka Konsep.....	16
E. Definisi Operasional	17
BAB III METODE PENELITIAN	19
A. Jenis Penelitian	19
B. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	19
B.1 Lokasi Penelitian	19
B.2 Waktu Penelitian	19

C. Objek Penelitian	19
D. Cara Pengumpulan Data	19
D.1 Data Primer	19
D.2 Data Sekunder	19
E. Pengolahan dan Analisa Data	19
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	20
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian	20
A.1 Profil RSUD Haji Medan	20
A.2 Visi dan Misi RSUD Haji Medan	20
A.3 Tujuan dan Fungsi RSUD Haji Medan	21
A.4 Fasilitas Pelayanan RSUD Haji Medan	21
B. Hasil Penelitian	22
B.1 Pemilihan Bahan Makanan	22
B.2 Penyimpanan Bahan Makanan	23
B.3 Pengolahan Bahan Makanan	24
B.4 Penyimpanan Makanan Jadi/Masak	26
B.5 Pengangkutan Makanan	26
B.6 Penyajian Makanan	27
C. Pembahasan	27
C.1 Pemilihan Bahan Makanan	27
C.2 Penyimpanan Bahan Makanan	28
C.3 Pengolahan Bahan Makanan	29
C.4 Penyimpanan Makanan Jadi/Masak	30
C.5 Pengangkutan Makanan	30
C.6 Penyajian Makanan	31
D. Penilaian	31
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	32
A. Kesimpulan	32
B. Saran	32
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Suhu Penyimpanan Menurut Jenis Bahan Makanan.....	8
Tabel 1.2 Suhu Penyimpanan Makanan Jadi/Masak	11
Tabel 1.3 Definisi Operasional	17
Tabel 1.4 Pemilihan Bahan Makanan	22
Tabel 1.5 Penyimpanan Bahan Makanan	23
Tabel 1.6 Pengolahan Bahan Makanan.....	24
Tabel 1.7 Penyimpanan Makanan Jadi/Masak.....	26
Tabel 1.8 Pengangkutan Makanan	26
Tabel 1.9 Penyajian Makanan	27

DAFTAR LAMPIRAN

1. Lembar Formulir Cheklist Pengumpulan Data.....	34
2. Dokumentasi.....	37
3. Surat Izin Penelitian	38
4. Surat Balasan Pelaksanaan Penelitian	39
5. Surat Selesai Melaksanakan Penelitian	40

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Menurut World Health Organization (WHO), Rumah sakit adalah bagian integral dari suatu organisasi sosial dan kesehatan dengan fungsi menyediakan pelayanan paripurna (komprehensif), penyembuhan penyakit (kuratif), dan pencegahan penyakit (preventif) kepada masyarakat.

Keadaan sanitasi di tempat-tempat umum sangat penting untuk dilakukan pengawasan, salah satunya rumah sakit. Persyaratan tentang Kesehatan lingkungan di rumah sakit menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No.1204 tahun 2004 terdapat sembilan persyaratan salah satu persyaratan kesehatan lingkungan di rumah sakit adalah Penyehatan Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman. Penyelenggaraan yang dilakukan oleh rumah sakit merupakan suatu rangkaian mulai dari proses perencanaan sampai proses pendistribusian makanan kepada pasien.

Hygiene sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor tempat, peralatan, orang dan bahan makanan yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan gangguan kesehatan, penyakit atau keracunan makanan (Kepmenkes RI No.1098/MENKES/SKNII/2003). Makanan adalah kebutuhan pokok manusia yang dibutuhkan setiap saat dan memerlukan pengelolaan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh. Makanan dan minuman yang dikonsumsi harus dikelola dengan baik dan benar sehingga tidak menimbulkan gangguan kesehatan/penyakit yang berhubungan dengan makanan atau biasa disebut *food borne disease*. Bentuk penanganan dalam pengelolaan yang baik dan benar yaitu dengan memperhatikan kebersihannya. Masalah sanitasi makanan sangatlah penting untuk diperhatikan terutama di tempat-tempat umum yang erat kaitannya dengan pelayanan kesehatan untuk masyarakat (Putri & Wulandari, 2020).

Salah satu tempat-tempat umum yang memberikan pelayanan kesehatan kepada masyarakat adalah rumah sakit. Untuk mendukung kegiatan pelayanan medis, rumah sakit juga menyediakan makanan dan minuman untuk pasien rawat inap, yang berada di instalasi gizi. Di rumah sakit, kebersihan dalam pengelolaan makanan merupakan hal yang sangat penting untuk diperhatikan karena

makanan yang akan dikonsumsi merupakan salah satu faktor penting dalam rantai kesembuhan pasien. Maka dari itu, penjamah makanan di rumah sakit mempunyai peranan penting dalam proses pengelolaan makanan, kegiatan penyehatan makanan dan minuman di rumah sakit menekankan terwujudnya kebersihan dan kualitas yang sehat pada makanan. Jika Pengelolaan makanan di rumah sakit tidak ditangani secara sanitasi dan higienis maka sudah tentu akan menimbulkan dampak maupun pengaruh buruk bagi pasien yang mengkonsumsinya.

Rumah Sakit Haji Medan adalah rumah sakit umum (RSU) milik Pemerintah dan merupakan salah satu rumah sakit tipe B yang terletak di wilayah Kabupaten Deli Serdang, Sumatera Utara. Rumah sakit ini memberikan pelayanan di bidang kesehatan yang didukung oleh layanan dokter spesialis dan sub spesialis, serta ditunjang dengan fasilitas medis yang memadai. Selain itu rumah sakit umum Haji Medan juga merupakan rumah sakit rujukan untuk wilayah Medan dan sekitarnya. Untuk mencapai kesembuhan penderita tercapainya derajat kesehatan masyarakat yang setinggi-tingginya perlu diperhatikan keadaan makanan yang dikonsumsi oleh para pasien yang berada di Rumah Sakit Umum Haji Medan.

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan diketahui bahwa masih ditemukan permasalahan pada penjamah makanan yang tidak menggunakan APD dengan lengkap ketika sedang mengolah makanan seperti tidak memakai masker dan sarung tangan. Berdasarkan latar belakang diatas maka penulis tertarik untuk mengetahui keadaan Hygiene sanitasi makanan dan minuman di Rumah Sakit Umum Haji Medan, dengan melakukan penelitian yang berjudul **“HYGIENE SANITASI MAKANAN DAN MINUMAN DI RSU HAJI MEDAN TAHUN 2023.**

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka dapat diperoleh rumusan masalah yaitu “Bagaimana Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan dan Minuman di Rsu Haji Medan Tahun 2023”.

C.Tujuan Penelitian

C.1 Tujuan Umum

Untuk mengetahui Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan dan Minuman di Rumah Sakit Umum Haji Medan Tahun 2023.

C.2 Tujuan Khusus

- a. Untuk mengetahui gambaran pemilihan bahan makanan di RSUD Haji Medan Tahun 2023.
- b. Untuk mengetahui gambaran penyimpanan bahan makanan di RSUD Haji Medan Tahun 2023.
- c. Untuk mengetahui gambaran proses pengolahan bahan makanan di RSUD Haji Medan Tahun 2023.
- d. Untuk mengetahui gambaran penyimpanan makanan jadi/masak di RSUD Haji Medan Tahun 2023.
- e. Untuk mengetahui gambaran pengangkutan makanan jadi/masak di RSUD Haji Medan Tahun 2023.
- f. Untuk mengetahui gambaran Penyajian makanan jadi/masak di RSUD Haji Medan Tahun 2023.

D.Manfaat Penelitian

D.1 Bagi Penulis

Menambah pengetahuan penulis dalam hal sanitasi makanan dan minuman

D.2 Bagi Instansi

Menambah sumber bacaan di perpustakaan Poltekkes Kemenkes Medan Jurusan Kesehatan Lingkungan mengenai Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan dan Minuman.

D.3 Bagi Pihak Rumah Sakit

Sebagai bahan masukan bagi pihak Rumah Sakit agar selalu menerapkan Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Pengertian Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman

Hygiene adalah suatu pencegahan penyakit yang menitikberatkan pada usaha kesehatan manusia beserta lingkungan tempatnya berada, sedangkan Sanitasi adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan kegiatan pada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia. Ditinjau dari ilmu kesehatan lingkungan kedua istilah hygiene dan sanitasi mempunyai arti yang berbeda tetapi memiliki tujuan yang sama, Jadi dalam hal ini sanitasi ditujukan kepada lingkungannya, sedangkan hygiene ditujukan kepada orangnya (Makanan et al., 2014).

Menurut KEPMENKES RI No.942/MENKES/SK/VII/2003 memberikan penjelasan mengenai pengertian hygiene sanitasi, yaitu upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan. Dalam keputusan menteri kesehatan tersebut juga telah diatur mengenai sanitasi makanan yang meliputi perilaku penjamah, peralatan, air dan bahan makanan. Dengan adanya peraturan tersebut, maka penjamah makanan harus menerapkan hygiene sanitasi demi menjaga keamanan makanan yang akan di konsumsi.

Hygiene sanitasi makanan dan minuman di rumah sakit memiliki titik kritis dalam menjaga kualitas makanan yang dihasilkan. Untuk itu, pelayanan makanan di rumah sakit harus mendapat perhatian khusus karena makanan dapat menjadi sarana penularan infeksi, menyebabkan wabah penyakit bawaan makanan. Tenaga kesehatan dapat menularkan infeksi melalui kontak langsung, udara, ataupun makanan yang diberikan kepada pasien (World Health Organization, 2020).

A.1 Peranan Makanan Dalam Penularan Penyakit

Berkaitan dengan kesehatan, selain sebagai sumber energi makanan juga berperan dalam rantai penularan penyakit, maka perlu diperhatikan kebersihan makanan yang baik agar kita dapat terhindar dari penyakit yang disebabkan

makanan yang terkontaminasi oleh bakteri pembawa penyakit. Dengan menyediakan makanan yang aman dan higienis maka dapat mengoptimalkan tingkat kesehatan bagi yang mengonsumsi makanan tersebut. Agar dapat terbebas dari bakteri, makanan yang akan disajikan harus memenuhi persyaratan hygiene dan sanitasi makanan yang sesuai serta harus terjaga kualitasnya (Kesehatan et al., 2019).

Menurut (Indraswati, 2016), peranan makanan sebagai prantara penularan penyakit dalam hubungannya dengan penyakit/keracunan makanan dapat berperan, sebagai:

a. Agent

Dalam hubungannya dengan penyakit/keracunan, makanan dapat berperan sebagai agent penyakit. Maksudnya adalah makanan dapat menjadi penyebab timbulnya suatu penyakit. Contohnya: jamur, ikan, dan tumbuhan lain yang secara alamiah memang mengandung zat racun.

b. Vehicle

Makanan juga dapat sebagai pembawa penyebab penyakit, seperti bahan kimia atau parasit yang ikut termakan bersama makanan dan juga beberapa mikroorganisme yang pathogen, serta bahan radioaktif. Makanan tersebut dicemari oleh zat-zat diatas atau zat-zat yang membahayakan kehidupan.

c. Media

Makanan sebagai media penyebab penyakit, misalnya kontaminan yang jumlahnya kecil, jika dibiarkan berada dalam makanan dengan suhu dan waktu yang cukup, maka bisa menyebabkan wabah yang serius.

Penyakit yang disebabkan oleh makanan yang terkontaminasi, yang disebut dengan penyakit bawaan makanan (food-borne diseases). Penyakit bawaan makanan adalah salah satu masalah kesehatan masyarakat yang paling sering ditemukan. Penyakit ini menimbulkan banyak korban, khususnya di kalangan bayi, anak-anak, lansia dan mereka yang daya tahan tubuhnya yang lemah. Sejumlah survei terhadap kejadian luar biasa (KLB) penyakit bawaan makanan yang berjangkit di seluruh dunia memperlihatkan bahwa sebagian besar kasus penyakit bawaan makanan terjadi akibat kesalahan penanganan

pada saat pengolahan makanan tersebut baik dirumah,kantin rumah sakit,kantin sekolah (Juhaina, 2020).

A. 2 Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman

Sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No.1204/MENKES/SK/X/2004 persyaratan hygiene sanitasi makanan dan minuman,yaitu:

- a. Angka kuman E.Coli pada makanan jadi/masak harus 0/gr sampel makanan dan pada minuman angka kuman E.coli harus 0/100 ml sampel minuman.
- b. Kebersihan peralatan ditentukan dengan angka total kuman sebanyak banyaknya 100/cm² permukaan dan tidak ada kuman E.Coli.
- c. Makanan yang mudah membusuk disimpan dalam suhu panas lebih dari 65,5°C atau dalam suhu dingin kurang dari 4°C.Makanan yang disajikan lebih dari 6 jam disimpan dalam suhu -5°C sampai -1°C.
- d. Makanan kemasan tertutup sebaiknya disimpan dalam suhu $\pm 10^{\circ}\text{C}$.

A.3 Enam Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman

Menurut (Permenkes RI No.78 Tahun 2013),dalam pengelolaan makanan penjamah harus menerapkan prinsip hygiene makanan,mulai dari pemilihan bahan makanan hingga penyajian makanan dan terutama pada saat mengolah makanan harus diperhatikan kaidah cara pengolahan makanan yang baik.

a. Pemilihan Bahan Makanan

Dalam pemilihan bahan makanan terutama bahan makanan mentah (segar),ada beberapa hal yang perlu diperhatikan sebelum diolah.Hal-hal tersebut adalah Mutu bahan makanan yang terkait dengan nilai gizi, Kebutuhan bahan makanan, Kebersihan, dan Keamanan/bebas dari unsur yang tidak diharapkan. Bahan makanan yang baik dan berkualitas memiliki ciri-ciri bentuk yang baik dan menarik seperti ukuran/besar hampir seragam, warna, aroma dan rasa, tidak rusak atau berubah warna dan rasa, tidak berlendir. Setiap jenis bahan makanan memiliki ciri-ciri yang berbeda-beda.Menurut (Permenkes RI No.78 Tahun 2013), Pemilihan makanan yang aman untuk dikonsumsi dapat dilakukan dengan beberapa cara seperti berikut:

1. Pilih makanan dalam keadaan tertutup atau dalam kemasan sehingga terbebas dari debu, lalat, kecoa dan tikus serta mikroba.
2. Pilih makanan dalam kondisi baik atau sebelum melewati tanggal kadaluarsa.
3. Amati apakah makanan tersebut berwarna mencolok atau jauh berbeda dari aslinya.
4. Perhatikan juga kualitas makanan tersebut, apakah masih segar, atau sudah berjamur, yang bisa menyebabkan keracunan.
5. Amati komposisinya, bacalah dengan teliti adakah kandungan bahan tambahan makanan yang berbahaya yang bisa merusak kesehatan.

b. Penyimpanan Bahan Makanan

Menurut (Permenkes RI No.78 Tahun 2013), cara penyimpanan bahan makanan merupakan suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara keamanan makanan (kering atau basah) baik kualitas maupun kuantitas (termasuk standar mutu gizi) pada tempat yang sesuai dengan karakteristik bahan makanannya. Bahan makanan harus segera disimpan di ruang penyimpanan, gudang atau ruang pendingin setelah bahan makanan yang memenuhi syarat diterima. Prinsip penyimpanan bahan makanan harus memenuhi persyaratan-persyaratan, sebagai berikut:

1. Tempat penyimpanan bahan makanan harus terhindar dari kemungkinan kontaminasi baik oleh bakteri, serangga, tikus dan hewan lainnya maupun bahan berbahaya.
2. 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.
3. 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.
4. Kelembaban penyimpanan dalam ruangan:80%-90%.
5. Makanan dalam kemasan tertutup disimpan pada suhu $\pm 10^{\circ}\text{C}$.
6. Penyimpanan bahan makanan harus memperhatikan suhu, sebagai berikut:

Tabel 2.1
Suhu Penyimpanan Menurut Jenis Bahan Makanan

NO	Jenis Bahan Makanan	Lama waktu penyimpanan		
		<3 hari	≤1 minggu	>1 minggu
1.	Daging, ikan, udang dan hasil olahannya	-5 – 0° C	-10 – -50° C	< - 10° C
2.	Telur, buah dan hasil olahannya	5 – 7° C	-5 – 0 ° C	< - 5° C
3.	Sayur, buah dan minuman	10° C	10 ° C	10° C
4.	Tepung dan biji-bijian	25° C	25°C	25°C

7. Tidak menempel pada lantai,dinding atau langit-langit dengan ketentuan, sebagai berikut:

- Jarak bahan makanan dengan lantai: 15 cm
- Jarak bahan makanan dengan dinding: 5 cm
- Jarak bahan makanan dengan langit-langit: 60 cm

Berikut syarat-syarat penyimpanan bahan makanan berdasarkan jenis bahan makanannya:

1. Penyimpanan Bahan Makanan Kering
 - Bahan makanan harus ditempatkan secara teratur menurut macam golongan ataupun urutan pemakaian bahan makanan.
 - Menggunakan bahan makanan yang diterima terlebih dahulu (FIFO=First In First Out) untuk mengetahui bahan makanan yang diterima diberi tanggal penerimaan.
 - Suhu gudang makanan kering < 22°C
2. Penyimpanan Bahan Makanan Basah
 - Bahan makanan seperti buah, sayuran, dan minuman disimpan pada suhu penyimpanan sejuk 5°C-10°C.
 - Bahan makanan seperti daging/ikan/ayam, udang, cumi-cumi disimpan pada suhu <-10°C-0°C.
 - Semua bahan yang akan dimasukkan kelemari/ruang pendingin sebaiknya dibungkus plastik.

- Menggunakan bahan makanan dengan cara First In First Out (FIFO), yaitu bahan makanan yang disimpan lebih dulu digunakan agar tidak ada makanan yang busuk.

c. Pengolahan Makanan

Pengolahan makanan yang baik dan benar adalah menjaga mutu dan keamanan hasil olahan makanan dan mengikuti kaidah prinsip-prinsip hygiene sanitasi atau cara produksi makanan yang baik, sebagai berikut:

1. Tempat Pengolahan

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

2. Peralatan

- Peralatan masak dan peralatan makan harus terbuat dari bahan tara makanan (food grade) yaitu peralatan yang aman dan tidak berbahaya bagi kesehatan.
- 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 Timah Hitam (Pb), Arsenikum (As), Tembaga (Cu), Seng (Zn), Cadmium (Cd), Antimon (Stibium) dan lain-lain.
- Talenan terbuat dari bahan selain kayu, kuat dan tidak melepas bahan beracun.
- 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).
- Kebersihan alat artinya tidak boleh mengandung *Escherichia coli* dan kuman lainnya.
- Peralatan bersih yang siap pakai tidak boleh dipegang di bagian yang kontak langsung dengan makanan atau yang menempel di mulut.

3. Wadah Penyimpanan Makanan

- Wadah yang digunakan harus mempunyai tutup yang dapat menutup sempurna dan dapat mengeluarkan udara panas dari makanan untuk mencegah pengembunan (kondensasi).
 - Terpisah untuk setiap jenis makanan, makanan jadi/masak serta makanan basah dan kering.
4. Prioritas Dalam Memasak
- Dahulukan memasak makanan yang tahan lama seperti goreng-gorengan yang kering.
 - Makanan rawan seperti makanan berkuah dimasak paling akhir.

5. Hygiene Tenaga Penjamah Makanan

Menurut (Permekes RI No.78 Tahun 2013), Kebersihan diri dan kesehatan penjamah makanan merupakan kunci dari kebersihan dalam pengolahan makanan yang aman dan sehat. Karena penjamah makanan juga merupakan salah satu vektor yang dapat mencemari bahan pangan baik berupa cemaran fisik, kimia maupun biologis. Upaya yang dapat dilakukan adalah dengan penerapan prinsip-prinsip personal hygiene, sebagai berikut:

- Tidak menderita penyakit mudah menular: batuk, pilek, influenza, diare, penyakit menular lainnya.
- Kebersihan tangan: kuku dipotong pendek, kuku tidak dicat atau kutek, bebas luka.
- Mencuci tangan sebelum menjamah atau memegang makanan, sebelum memegang peralatan makan, dan setelah meracik bahan mentah seperti daging, ikan, sayuran dan lain-lain.
- Menggunakan masker
- Memakai celemek
- Memakai penutup kepala
- Memakai alas kaki yang tidak licin
- Tidak memakai perhiasan
- Memakai sarung tangan jika diperlukan

d. Penyimpanan Makanan Jadi/Masak

Menurut (Permenkes RI No.78 Tahun 2013), penyimpanan makanan jadi/masak yang baik dan benar, sebagai berikut:

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.
 - Angka kuman E. coli pada makanan harus 0/gr contoh makanan
 - Angka kuman E. coli pada minuman harus 0/gr contoh minuman.
3. Jumlah kandungan logam berat atau residu pestisida, tidak boleh melebihi ambang batas yang diperkenankan menurut ketentuan yang berlaku.
4. 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 kadaluwarsa harus dikonsumsi lebih dahulu.
5. 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.
6. Makanan jadi tidak dicampur dengan bahan makanan mentah.
7. Penyimpanan makanan jadi harus memperhatikan suhu sebagai berikut :

Tabel 2.2
Suhu Penyimpanan Makanan Jadi/Masak

No	Jenis Makanan	Suhu Penyimpanan		
		Disajikan dalam waktu lama	Akan segera disajikan	Belum segera disajikan
1.	Makanan Kering	25°C s/d 30°C		
2.	Makanan basah (berkuah)		>60°C	-10°C
3.	Makanan cepat basi (santan,telur,susu)		>65,5°C	-5°C s/d -1°C
4.	Makanan disajikan dingin		5°C s/d 10°C	<10°C

e. Pengangkutan Makanan

Pengangkutan makanan harus memperhatikan wadah penyimpanan makanan masak (setiap makanan masak memiliki wadah yang terpisah, pemisahan di dasarkan pada jenis makanan dan setiap wadah harus memiliki tutup tetapi tetap berventilasi serta alat pengangkutan yang khusus. Menurut (Permenkes RI No.78 Tahun 2013), pengangkutan makanan yang baik dan benar adalah, sebagai berikut:

1. Pengangkutan Bahan Makanan

- Tidak bercampur dengan bahan berbahaya dan beracun (B3).
- Menggunakan kendaraan khusus pengangkut bahan makanan yang higienis.
- Bahan makanan tidak boleh diinjak, dibanting dan diduduki.
- Bahan makanan yang selama pengangkutan harus selalu dalam keadaan dingin, diangkat dengan menggunakan alat pendingin sehingga bahan makanan tidak rusak seperti daging, susu cair dan sebagainya.

2. Pengangkutan Makanan Jadi/Masak

- Tidak bercampur dengan bahan berbahaya dan beracun (B3).
- Menggunakan kendaraan khusus pengangkut makanan jadi/masak dan harus selalu higienis.
- Setiap jenis makanan jadi mempunyai wadah masing-masing dan bertutup. Hindari perlakuan makanan yang ditumpuk, diduduki, diinjak dan dibanting
- Wadah harus utuh, kuat, tidak karat dan ukurannya memadai dengan jumlah makanan yang akan ditempatkan. Wadah tidak dibuka tutup selama perjalanan.
- Isi tidak boleh penuh untuk menghindari terjadi uap makanan yang mencair (kondensasi).
- Pengangkutan untuk waktu lama, suhu harus diperhatikan dan diatur agar makanan tetap panas pada suhu 60°C atau tetap dingin pada suhu 40°C.

f. Penyajian Makanan

Menurut (Permenkes RI No.78 Tahun 2013), penyajian makanan merupakan rangkaian akhir dari perjalanan makanan. Makanan yang disajikan adalah makanan yang siap dan laik santap. Hal-hal yang perlu diperhatikan pada tahap penyajian makanan antara lain, sebagai berikut:

1. Tempat Penyajian

- Memperhatikan 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.

2. Prinsip Penyajian Makanan

- Prinsip pewadahan yaitu setiap jenis makanan ditempatkan dalam wadah yang terpisah dan memiliki tutup untuk mencegah terjadinya kontaminasi silang.
- Prinsip kadar air yaitu makanan yang mengandung kadar air tinggi baru dicampur menjelang penyajian untuk menghindari makanan cepat basi.
- Prinsip edible part yaitu setiap bahan yang disajikan merupakan bahan yang dapat dimakan, hal ini bertujuan untuk menghindari kecelakaan salah makan.
- Prinsip bersih yaitu setiap peralatan/wadah yang digunakan harus higienis, utuh, tidak cacat atau rusak.
- Prinsip handling yaitu setiap penanganan makanan tidak boleh kontak langsung dengan anggota tubuh.
- Prinsip tepat penyajian disesuaikan dengan kelas pelayanan dan kebutuhan. Tepat penyajian yaitu tepat menu, tepat waktu, tepat tata hidang dan tepat volume (sesuai jumlah).

B. Pengertian Rumah Sakit

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No.340/MENKES/PER/III/2010 adalah, rumah sakit merupakan institusi

pelayanan kesehatan yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan perorangan secara paripurna yang menyediakan rawat inap, rawat jalan dan gawat darurat.

Pelayanan kesehatan yang paripurna adalah pelayanan kesehatan yang meliputi promotif, preventif, kuratif, dan rehabilitatif, sesuai dengan Undang-undang Republik Indonesia No 36 Tahun 2009:

- a. Pelayanan kesehatan promotif adalah suatu kegiatan dan/atau serangkaian kegiatan pelayanan kesehatan yang lebih mengutamakan kegiatan yang bersifat promosi kesehatan.
- b. Pelayanan kesehatan preventif adalah suatu kegiatan pencegahan terhadap suatu masalah kesehatan/penyakit.
- c. Pelayanan kesehatan kuratif adalah suatu kegiatan dan/atau serangkaian kegiatan pengobatan yang ditujukan untuk penyembuhan penyakit, atau pengendalian kecacatan agar kualitas penderita dapat terjaga seoptimal mungkin.
- d. Pelayanan kesehatan rehabilitatif adalah kegiatan dan/atau serangkaian kegiatan untuk mengembalikan bekas penderita ke dalam masyarakat sehingga dapat berfungsi lagi sebagai anggota masyarakat yang berguna untuk dirinya dan masyarakat semaksimal mungkin sesuai dengan kemampuannya.

B.1 Klasifikasi Rumah Sakit Menurut Kelas/Tipe

Dalam rangka penyelenggaraan pelayanan kesehatan secara berjenjang dan fungsi rujukan, Rumah Sakit umum dan Rumah Sakit khusus sebagaimana dimaksud dalam Pasal 6 diklasifikasikan berdasarkan kriteria bangunan dan prasarana, kemampuan pelayanan, sumber daya manusia, dan peralatan. Menurut Permenkes No 30 Tahun 2019 Pasal 18, yaitu:

a. Rumah Sakit Tipe A

Rumah sakit tipe teratas yang merupakan rumah sakit pusat dan memiliki kemampuan pelayanan medik yang lengkap. Rumah sakit tipe A sekurang-kurangnya terdapat 4 pelayanan medik spesialis dasar yang terdiri dari : pelayanan penyakit dalam, kesehatan anak, bedah dan obstetri dan ginekologi

b. Rumah Sakit Tipe B

Merupakan rumah sakit yang masih termasuk dalam pelayanan kesehatan tingkat tersier yang lebih mengutamakan pelayanan subspesialis. Juga menjadi rujukan lanjutan dari rumah sakit tipe C.

c. Rumah Sakit Tipe C

Merupakan rumah sakit yang merupakan rujukan lanjutan setingkat diatas dari pelayanan kesehatan primer. Pelayanan yang diberikan sudah bersifat spesialis yang kadang juga memberikan pelayanan subspesialis.

d. Rumah Sakit Tipe D

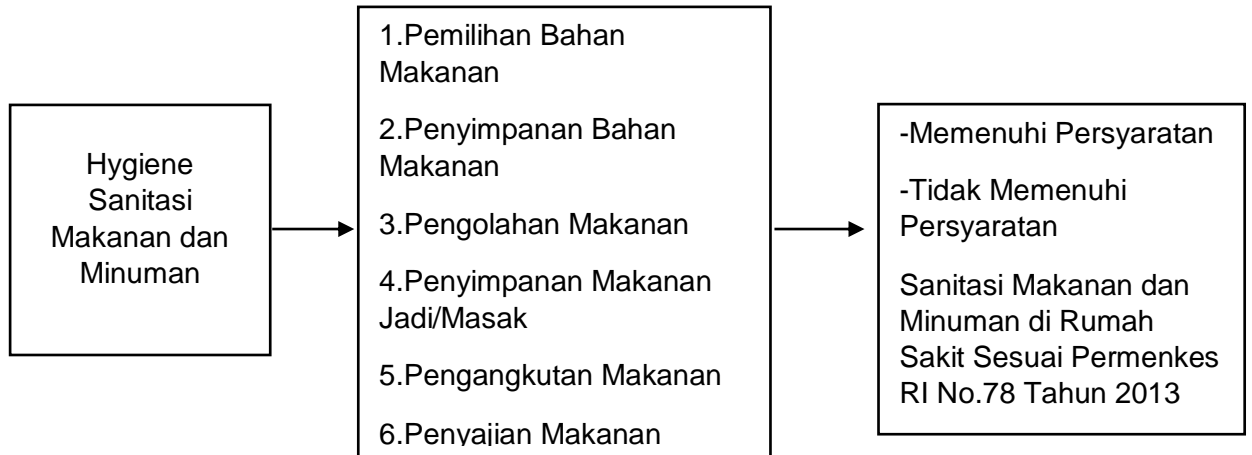
Rumah Sakit umum kelas D sebagaimana dimaksud dalam Pasal 18 ayat (1) huruf d merupakan Rumah Sakit umum yang mempunyai fasilitas dan kemampuan pelayanan medik paling sedikit 2 (dua) spesialis dasar.

C.Sanitasi Rumah Sakit

Menurut World Health Organization (WHO), sanitasi lingkungan adalah upaya pengendalian semua faktor dalam lingkungan fisik manusia yang menyebabkan atau dapat menimbulkan hal-hal yang merugikan bagi perkembangan fisik, kesehatan, dan kelangsungan hidup manusia.

Rumah Sakit menurut Menteri Kesehatan RI No. 983/Menkes/per/II/1992 yaitu "sarana upaya kesehatan dalam menyelenggarakan kegiatan pelayanan kesehatan serta dapat dimanfaatkan untuk pendidikan tenaga kesehatan dan penelitian". Dalam menyelenggarakan peran dan fungsi rumah sakit selain pelayanan medis diperlukan pelayanan penunjang salah satunya pelayanan kesehatan lingkungan atau Sanitasi Rumah Sakit. Dalam lingkup rumah sakit, sanitasi/kesehatan lingkungan berarti upaya pengawasan berbagai faktor lingkungan fisik, kimiawi dan biologi di rumah sakit yang menimbulkan atau mungkin dapat mengakibatkan pengaruh buruk terhadap kesehatan petugas, pasien, pengunjung maupun bagi masyarakat di sekitar rumah sakit Berdasarkan pengertian tersebut, sanitasi rumah sakit merupakan upaya dan bagian yang tidak terpisahkan dari sistem kesehatan rumah sakit dalam memberikan pelayanan kepada pasien yang terbaik, karena tujuan sanitasi rumah sakit adalah untuk menciptakan kondisi lingkungan rumah sakit agar tetap bersih, nyaman, sehat dan dapat mencegah infeksi silang serta tidak mencemari lingkungan.

D.Kerangka Konsep



E. Definisi Operasional

No	Variable	Definisi Operasional	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala Ukur
1.	Pemilihan Bahan Makanan	Dalam pemilihan bahan makanan terutama bahan makanan mentah (segar), ada beberapa hal yang perlu diperhatikan sebelum diolah. Hal-hal tersebut adalah Mutu bahan makanan yang terkait dengan nilai gizi , Kebutuhan bahanmakanan, Kebersihan,dan Keamanan/bebas dari unsur yang tidak diharapkan.	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 makanan yang memenuhi syarat agar terhindar dari kerusakan makanan.	Formulir Observasi	Jika YA=1 Jika Tidak=0 Memenuhi Syarat Apabila 75-100%	Ordinal

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

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Jenis penelitian ini bersifat deskriptif yaitu untuk memperoleh gambaran mengenai keadaan hygiene sanitasi makanan dan minuman di Rumah Sakit Umum Haji Medan.

B. Lokasi dan Waktu Penelitian

B.1 Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Rumah Sakit Umum Haji Medan yang terletak di Jl.Rumah Sakit Haji, Medan Estate, Kec.Percut Sei Tuan, Kabupaten Deli Serdang, Sumatera Utara.

B.2 Waktu Penelitian

Penelitian dilakukan pada bulan Mei-Juli tahun 2023 di Rumah Sakit Umum Haji Medan.

C.Objek Penelitian

Objek dalam penelitian ini yaitu pada Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Haji Medan yang meliputi sarana/prasarana, peralatan yang digunakan dan tenaga pengelolaan makanan untuk mendukung 6 prinsip hygiene sanitasi makanan dan minuman.

D.Cara Pengumpulan Data

D.1 Data Primer

Data ini diperoleh dari observasi langsung terhadap sarana/prasarana dan peralatan yang terdapat di lokasi penelitian, juga melakukan pengamatan dengan menggunakan formulir observasi di Rumah Sakit Umum Haji Medan.

D.2 Data Sekunder

Data ini diperoleh dengan cara pengumpulan informasi dari pihak Rumah Sakit Umum Haji Medan

E.Pengolahan dan Analisa Data

Data yang diperoleh, dikumpulkan, dianalisa, diolah, dan disajikan dalam bentuk tulisan, kemudian dibandingkan dengan persyaratan sanitasi makanan dan minuman Permenkes RI No.78 Tahun 2013 sehingga diperoleh gambaran tentang hygiene sanitasi makanan dan minuman di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Haji Medan.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Kondisi Geografis

Penelitian ini berlokasi di Rumah Sakit Umum Haji Medan yang terletak di Jl. Rumah Sakit Haji, Medan Estate, Kec. Percut Sei Tuan, Kabupaten Deli Serdang, Sumatera Utara.

Adapun batas-batas wilayah Rumah Sakit Umum Haji Medan, yaitu:

Sebelah Barat	:	Kantor Baznas, Kec/Desa Deli Serdang
Sebelah Timur	:	Akademi Parawisata Negeri, Kec/Desa Deli Serdang
Sebelah Utara	:	Jl. Rumah Sakit Haji Medan, Kec/Desa Deli Serdang
Sebelah Selatan	:	Pengadilan Tata Usaha Negeri, Kec/Desa Deli Serdang

A.1 Profil Rumah Sakit Umum Haji Medan

Direktur	:	Dr. Rehulina Ginting, M.Kes
Status Kepemilikan	:	Pemerintah PEMPROV
Alamat	:	Jalan Rumah Sakit Umum Haji Medan Estate
Kecamatan	:	Percut Sei Tuan
Kabupaten	:	Deli Serdang
Kota	:	Medan
Provinsi	:	Sumatra Utara
Jumlah Tempat Tidur	:	219

A.2 Visi Dan Misi Rumah Sakit Umum Haji Medan

Visi: “Rumah sakit unggulan terakreditasi yang bernuansa Islami dengan pelayanan kesehatan yang prima di Provinsi Sumatera Utara.”

Misi:

- a. Mewujudkan pelayanan kesehatan yang profesional, ramah, dan empati.
- b. Mewujudkan tata kelola RS yang bermutu dan akuntabel dengan didukung system teknologi informasi.
- c. Mewujudkan RS memiliki sumber daya sesuai dengan standar RS kelas.

A.3 Tujuan Dan Fungsi Rumah Sakit Umum Haji Medan

Tujuan: Membantu Gubernur dalam menyelenggarakan urusan Pemerintahan Daerah dibidang pelayanan medis, perawatan, pencegahan, peningkatan, pemulihan dan rehabilitasi kesehatan masyarakat umum dan secara khusus melaksanakan kesehatan Jemaah Haji.

Fungsi:

- a. Perumusan kebijakan teknis dibidang pengelolaan Rumah Sakit Umum dan Kesehatan.
- b. Pembinaan dan Pelaksanaan tugas dibidang pengelolaan Rumah Sakit Umum, Kesehatan dan Rujukan.
- c. Pemberian dukungan atas penyelenggaraan Pemerintahan Daerah dibidang pengelolaan Rumah Sakit Umum, Kesehatan dan Rujukan.

A.4 Fasilitas Pelayanan Rumah Sakit Umum Haji Medan

a. Rawat Jalan

1. Poliklinik bedah
2. Poliklinik anak/pediatri
3. Poliklinik penyakit dalam
4. Poliklinik geriatri
5. Poliklinik kebidanan dan kandungan
6. Poliklinik mata
7. Poliklinik kulit kelamin
8. Poliklinik syaraf
9. Poliklinik psikiatri
10. Poliklinik paru
11. Poliklinik gigi
12. Poliklinik THT
13. Poliklinik jantung
14. Poliklinik fisiotherapi
15. Poliklinik orthopedi
16. Poliklinik TB DOTS

b. Rawat Inap

1. Kamar Shafa I & II dengan jumlah 8 tempat tidur
2. Marwah I & II dengan jumlah 22 tempat tidur

3. Al Ikhlas S Room, S VIP & VIP dengan jumlah 31 tempat tidur
4. Annisa III dengan jumlah 14 tempat tidur
5. Alihsan III dengan jumlah 28 tempat tidur
6. Arrijal III dengan jumlah 14 tempat tidur
7. Ismail I, II, III, ISOLASI, PICU, NCU, Pemulihan, & Bayi Sehat dengan jumlah 46 tempat tidur
8. Fitrah I, II, & III dengan jumlah 10 tempat tidur
9. Raudah ICU dengan jumlah 12 tempat tidur
10. J Rahmah I & II dengan jumlah 34 tempat tidur

B.Hasil Penelitian

Berdasarkan kegiatan penelitian yang dilakukan oleh peneliti di Rumah Sakit Umum Haji Medan Kec.Percut Sei Tuan, Kab.Deli Serdang, Sumatera Utara Tahun 2023 di bagian Instalasi Gizi dapat diperoleh hasil, sebagai berikut:

B.1 Pemilihan Bahan Makanan

Untuk hasil penelitian terhadap pemilihan bahan makanan diperoleh data melalui formulir cheklist pada tabel distribusi, dibawah ini:

Tabel 4.1
Distribusi Pemilihan Bahan Makanan di RSU Haji Medan Tahun 2023

No	Variabel Yang di Teliti	Memenuhi Syarat	
		YA	TIDAK
	Bahan makanan datang dalam keadaan baik dan segar, seperti:		
1.	Daging		
	a. Warna cerah dan tidak pucat	√	
	b. Tidak berlendir	√	
	c. Tidak tercium bau busuk	√	
2.	Ikan		
	a. Tidak adanya perubahan warna pada daging ikan seperti tampak pucat	√	
	b. Tidak tercium bau busuk	√	
	c. Tidak berlendir	√	
3.	Susu		
	a. Tidak terjadi perubahan rasa pada susu	√	
	b. Susu tidak menggumpal	√	
4.	Sayuran dan buah-buahan		
	a. Dalam keadaan segar dan tidak layu	√	
	b. Tidak timbul noda pada bagian daun	√	

c. Tidak terdapat lubang pada buah	√	
5. Biji-bijian		
a. Tidak ada biji yang berlubang akibat serangga	√	
b. Tidak ada perubahan warna	√	
c. Tidak tumbuh kecambah	√	
JUMLAH	15	0

Dari tabel 4.1 diatas dapat dilihat bahwa pada proses pemilihan bahan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Haji Medan di kategorikan baik dan sudah memenuhi syarat sesuai dengan Permenkes RI No.78 Tahun 2013. Kualitas bahan makanan yang digunakan dalam keadaan segar, seperti tidak adanya perubahan warna, rasa, tidak berlendir, tidak berjamur, dan tidak tercium bau busuk pada bahan makanan basah. Untuk bahan makanan kering disimpan dalam ruangan yang kering dan tidak lembab, disusun dalam rak-rak penyimpanan.

B.2 Penyimpanan Bahan Makanan

Untuk hasil penelitian terhadap penyimpanan bahan makanan diperoleh data melalui formulir checklist pada tabel distribusi, dibawah ini:

Tabel 4.2
Distribusi Penyimpanan Bahan Makanan di RSU Haji Medan Tahun 2023

No	Variabel Yang di Teliti	Memenuhi Syarat	
		YA	TIDAK
1.	Tempat penyimpanan bahan makanan terhindar dari kemungkinan kontaminasi oleh bakteri, serangga, tikus dan hewan lainnya maupun bahan berbahaya	√	
2.	Tempat atau wadah penyimpanan sesuai dengan jenis bahan makanan	√	
3.	Bahan makanan yang cepat rusak disimpan dalam lemari pendingin	√	
4.	Bahan makanan kering disimpan ditempat yang kering dan tidak lembab	√	
5.	Kelembaban penyimpanan dalam ruangan : 80% – 90%		√
6.	Makanan dalam kemasan tertutup disimpan pada suhu + 10°C.	√	
7.	Jarak bahan makanan dengan lantai:15 cm	√	
8.	Jarak bahan makanandengan dinding:5 cm	√	
9.	Jarak bahan makanan dengan langit-langit:60 cm	√	
	JUMLAH	8	1

Dari tabel 4.2 diatas dapat dilihat bahwa pada proses penyimpanan bahan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Haji Medan,terdapat satu variabel yang tidak memenuhi syarat Permenkes RI No.78 Tahun 2013 yaitu pada kelembaban penyimpanan bahan makanan dalam ruangan.Penyimpanan 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 terlebih dahulu.

a.Penyimpanan Bahan Makanan Kering

Penyimpanan bahan makanan kering seperti beras, gula, telur, garam, kecap, saos, tepung, kacang-kacangan disimpan dalam gudang penyimpanan menggunakan rak disusun dengan rapi dan disesuaikan dengan daftar nama yang sudah ada dirak penyimpanan.

b.Penyimpanan Bahan Makanan Basah

Penyimpanan bahan makanan basah seperti daging, ikan, ayam, cumi-cumi, udang dibungkus dengan plastik yang sudah diberi label lalu disimpan ke dalam freezer.Bahan makanan yang disimpan tidak digunakan untuk keesokan harinya.

B.3 Pengolahan Bahan Makanan

Untuk hasil penelitian terhadap pengolahan makanan diperoleh data melalui formulir checklist pada tabel distribusi,dibawah ini:

Tabel 4.3
Distribusi Pengolahan Bahan Makanan di RSU Haji Medan Tahun 2023

No	Variabel Yang di Teliti	Memenuhi Syarat	
		YA	TIDAK
Tempat pengolahan			
1.	Tempat pengolahan makanan (dapur) terhindar dari masuknya lalat, kecoa, tikus dan hewan lainnya	√	
2.	Lantai kedap air,bersih,dan tidak licin	√	
3.	Dinding kedap air,berwarna terang	√	
4.	Atap tidak bocor	√	

5.	Pencahayan >200 lux	√	
6.	Tersedia tempat sampah yang dilengkapi dengan tutup	√	
7.	Tersedia tempat cuci tangan dan alat-alat dapur	√	
Peralatan			
1.	Peralatan makan terbuat dari bahan tara makanan (food grade)	√	
2.	Mudah dibersihkan	√	
3.	Talenan terbuat dari bahan selain kayu, kuat dan tidak melepas bahan beracun.	√	
4.	Peralatan tidak mengandung Eschericia coli dan kuman lainnya.	√	
Penjamah Makanan			
1.	Tidak menderita penyakit mudah menular: batuk, pilek, influenza, diare, penyakit menular lainnya.	√	
2.	Tidak berkuku panjang	√	
3.	Mencuci tangan sebelum menjamah atau memegang makanan	√	
4.	Menggunakan masker	√	
5.	Memakai celemek	√	
6.	Memakai penutup kepala	√	
7.	Memakai alas kaki yang tidak licin	√	
8.	Tidak memakai perhiasan	√	
9.	Memakai sarung tangan	√	
Cara Pengolahan Bahan Makanan			
1.	Bahan makanan yang akan diolah dalam keadaan baik, tidak rusak/busuk	√	
2.	Bahan makanan yang akan diolah terlebih dahulu dicuci dengan bersih	√	
3.	Memasak makanan sesuai dengan tingkat kematangan	√	
JUMLAH		23	0

Dari tabel 4.3 diatas dapat dilihat bahwa pada proses pengolahan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Haji Medan di kategorikan baik dan sudah memenuhi syarat sesuai dengan Permenkes RI No.78 Tahun 2013.

B.4 Penyimpanan Makanan Jadi/Masak

Untuk hasil penelitian terhadap penyimpanan makanan jadi/masak diperoleh data melalui formulir checklist pada tabel distribusi, dibawah ini:

Tabel 4.4
Distribusi Penyimpanan Makanan Jadi/Masak di RSUD Haji Medan Tahun 2023

No	Variabel Yang di Teliti	Memenuhi Syarat	
		YA	TIDAK
1.	Makanan tidak rusak,tidak busuk atau basi	√	
2.	Wadah penyimpanan terpisah untuk setiap jenis makanan jadi/masak dan memiliki tutup	√	
3.	Makanan jadi/masak tidak bercampur dengan bahan makanan mentah	√	
4.	Makanan langsung disajikan	√	
JUMLAH		4	0

Dari tabel 4.4 diatas dapat dilihat bahwa pada proses penyimpanan makanan jadi/masak di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Haji Medan di kategorikan baik dan sudah memenuhi syarat sesuai dengan Permenkes RI No.78 Tahun 2013.

B.5 Pengangkutan Makanan

Untuk hasil penelitian terhadap pengangkutan makanan diperoleh data melalui formulir checklist pada tabel distribusi, dibawah ini:

Tabel 4.5
Distribusi Pengangkutan Makanan di RSUD Haji Medan Tahun 2023

No	Variabel Yang di Teliti	Memenuhi Syarat	
		YA	TIDAK
Pengangkutan Bahan Makanan			
1.	Tidak bercampur dengan bahan berbahaya dan beracun (B3)	√	
2.	Menggunakan kendaraan khusus untuk mengangkut bahan makanan	√	
3.	Bahan makanan tidak diinjak,dibanting,diduduki	√	

Pengangkutan Makanan Jadi/Masak		
4.	Tidak bercampur dengan bahan berbahaya dan beracun (B3)	√
5.	Menggunakan kendaraan khusus untuk mengangkut makanan jadi/masak	√
6.	Mempunyai wadah yang berbeda untuk setiap jenis makanan	√
7.	Makanan ditempatkan pada wadah yang tertutup	√
9.	Pengangkutan makanan tetap panas pada suhu 60°C atau dingin pada suhu 40°C.	√
JUMLAH		8 1

Dari tabel 4.5 diatas dapat dilihat bahwa pada proses pengangkutan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Haji Medan terdapat satu variabel yang tidak memenuhi syarat Permenkes RI No.78 Tahun 2013 yaitu pada suhu pengangkutan makanan.

B.6 Penyajian Makanan

Untuk hasil penelitian terhadap penyajian makanan diperoleh data melalui formulir checklist pada tabel distribusi, dibawah ini:

Tabel 4.6
Distribusi Penyajian Makanan di RSUD Haji Medan Tahun 2023

No	Variabel Yang di Teliti	Memenuhi Syarat	
		YA	TIDAK
1.	Setiap jenis makanan ditempatkan dalam wadah yang terpisah serta memiliki tutup	√	
2.	Makanan diantar menggunakan troli khusus	√	
3.	Penyajian makanan terhindar dari pencemaran	√	
4.	Makanan langsung disajikan	√	
JUMLAH		4	0

Dari tabel 4.6 diatas dapat dilihat bahwa pada proses penyajian makanan jadi/masak di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Haji Medan di kategorikan baik dan sudah memenuhi syarat sesuai dengan Permenkes RI No.78 Tahun 2013.

C. Pembahasan

C.1 Pemilihan Bahan Makanan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan pada proses Pemilihan bahan makanan di instalasi gizi Rumah Sakit Umum Haji Medan, dapat dilihat pada tabel distribusi 4.1 yang dikategorikan baik dan memenuhi syarat sesuai

dengan (Permenkes RI No.78 Tahun 2013).Kualitas bahan makanan yang digunakan dalam keadaan baik dan segar, seperti tidak adanya perubahan warna, rasa, tidak berlendir, tidak berjamur, dan tidak tercium bau busuk.

Bahan makanan basah seperti daging, ayam, ikan, sayuran, dan buah-buahan dibeli setiap hari, sedangkan untuk pembelian bahan makanan kering dilakukan satu bulan sekali sesuai stok persediaan yang ada di instalasi gizi.Bahan makanan yang datang dari pasar kemudian dipilah sesuai kebutuhan yang ada dibuku menu,dan selanjutnya mengganti kantong plastik yang berasal dari pasar menggunakan kantong plastik yang telah disediakan di instalasi gizi.

C.2 Penyimpanan Bahan Makanan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan pada penyimpanan bahan makanan di instalasi gizi Rumah Sakit Umum Haji Medan, dapat dilihat pada tabel distribusi 4.2 yang mana kelembaban diruang penyimpanan bahan makanan tidak sesuai dengan persyaratan kelembaban (Permenkes RI No.78 Tahun 2013), kelembaban tidak sesuai karena ruangan penyimpanan bahan makanan kering yang terlalu kecil dengan menggunakan AC ukuran besar.

Ruang penyimpanan bahan makanan basah dan kering selalu dalam keadaan bersih,terbebas dari kontaminasi serangga dan hewan lainnya.Bahan makanan setelah dipilah selanjutnya diberi label pada setiap kantong plastik yang sudah berisi bahan makanan dan sudah dilakukan penimbangan sesuai dengan buku menu,lalu disimpan kedalam ruang penyimpanan sesuai dengan jenis bahan makanan.Penyimpanan bahan makanan terbagi dua yaitu,penyimpanan bahan makanan basah dan kering.Untuk penyimpanan bahan makanan basah seperti,daging,ayam,ikan,sayuran dan buah-buahan disimpan didalam lemari pendingin dan bahan makanan kering seperti minyak goreng, kecap, gula, garam, biji-bijian, telur dan lain-lain di simpan dalam ruangan yang kering dan tidak lembab.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 terlebih dahulu.

C.3 Pengolahan Bahan Makanan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan pada proses Pengolahan bahan makanan di instalasi gizi Rumah Sakit Umum Haji Medan, dapat dilihat pada tabel distribusi 4.3 yang dikategorikan baik dan memenuhi syarat sesuai dengan (Permenkes RI No.78 Tahun 2013).

a. Tempat pengolahan bahan makanan

Berdasarkan observasi yang telah dilakukan, tempat pengolahan bahan makanan di instalasi gizi Rumah Sakit Umum Haji Medan memiliki konstruksi yang kuat dan bersih. Terhindar dari masuknya lalat, kecoa, tikus dan hewan lainnya, lantai tidak licin, dinding berwarna terang, atap tidak bocor, pencahayaan yang tidak menyilaukan >200 lux, tersedianya tempat sampah, dan juga tersedianya tempat untuk mencuci tangan serta alat-alat dapur. Ruang pengolahan bahan makanan dilakukan pembersihan setiap sebelum dan sesudah kegiatan pengolahan makanan.

b. Peralatan Pengolahan Bahan Makanan

Peralatan yang digunakan untuk memasak tidak mengeluarkan zat berbahaya/beracun. Peralatan masak yang telah digunakan dicuci dengan bersih menggunakan sabun lalu disimpan ke dalam lemari penyimpanan peralatan.

c. Cara Pengolahan Bahan Makanan

Cara pengolahan bahan makanan yang dilakukan oleh penjamah dapat dikategorikan baik, makanan yang dimasak disesuaikan dengan menu yang harus disediakan.

d. Penjamah Makanan

Seluruh penjamah makanan di instalasi gizi Rumah Sakit Umum Haji Medan berjumlah 31 orang. Berdasarkan observasi yang telah dilakukan, penjamah makanan telah dilengkapi pakaian kerja seperti, penutup kepala, masker, celemek, sarung tangan, alas kaki. Namun masih ada beberapa penjamah makanan yang belum disiplin dalam penggunaan alat pelindung diri (APD). Untuk mencegah risiko penularan penyakit dari penjamah makanan, salah satu hal yang dapat dilakukan penjamah makanan harus memperhatikan kebersihan dan kesehatan dirinya

dengan membiasakan penggunaan pakaian yang bersih (Syafirah & Andrias, 2012).

C.4 Penyimpanan Makanan Jadi/Masak

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan pada proses penyimpanan makanan jadi/masak di instalasi gizi Rumah Sakit Umum Haji Medan, dapat dilihat pada tabel distribusi 4.4 yang dikategorikan baik dan memenuhi syarat sesuai dengan (Permenkes RI No.78 Tahun 2013). Penyimpanan makanan ditempatkan di atas meja yang terdapat wadah untuk tempat makanan yang telah selesai dimasak. Penyimpanan makanan jadi/masak menggunakan wadah yang tertutup, makanan yang sudah selesai dimasak dimasukkan kedalam wadah kemudian disusun kedalam troli makanan untuk disajikan langsung ke ruangan pasien.

C.5 Pengangkutan Makanan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan pada pengangkutan makanan di instalasi gizi Rumah Sakit Umum Haji Medan, untuk suhu makanan yang telah diangkat tidak diketahui karena dirumah sakit tersebut masih menggunakan troli yang tidak terdapat pengaturan untuk suhu makanan atau menggunakan troli penghangat makanan.

Pengangkutan makanan tidak bercampur dengan bahan berbahaya dan beracun (B3), menggunakan kreta dorong (troli) yang bersih dan tertutup. Pengangkutan makanan dan pengangkutan piring kotor menggunakan jalur yang berbeda, yaitu makanan yang sudah masuk kedalam kreta dorong (troli) untuk diantar keruangan pasien menggunakan pintu alur bersih untuk keluar dari ruang instalasi gizi sedangkan untuk pengangkutan alat makan yang telah selesai dipakai oleh pasien menggunakan pintu alur kotor untuk masuk kedalam ruang instalasi gizi.

C.6 Penyajian Makanan

Penyajian makanan merupakan titik akhir dari rangkaian perjalanan makanan maka harus memenuhi persyaratan sanitasi yaitu bebas dari kontaminasi, bersih dan tertutup, serta dapat memenuhi kebutuhan diet pasien di rumah sakit (Permenkes RI No.1204/MENKES/SK/X/2004).Setiap jenis makanan ditempatkan pada wadah yang terpisah dan memiliki tutup, penyajian makanan diantar keruangan pasien menggunakan kreta dorong (troli) yang tertutup dan makanan langsung disajikan kepada pasien.Makanan yang telah disajikan harus segera dimakan untuk mencegah pertumbuhan bakteri dan pencemaran ulang yang dapat disebabkan oleh lingkungan sekitarnya, seperti debu serangga, percikan ludah atau penjamahan yang tidak sehat (Pengembangan et al., 2021).

D.Penilaian

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan terhadap sanitasi makanan dan minuman di Rumah Sakit Umum Haji Medan dengan menggunakan formulir ceklis,objek yang diperiksa sebanyak 54 pertanyaan.Terdapat 52 pertanyaan "Ya" (96%) dan 2 pertanyaan "Tidak"(4%).Maka hasil penilaian dapat disimpulkan sudah memenuhi persyaratan, karena telah melebihi nilai 75% untuk rumah sakit tipe B.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan di Rumah Sakit Umum Haji Medan Kecamatan Percut Sei Tuan Kabupaten Deli Serdang Tahun 2023 diperoleh kesimpulan, sebagai berikut:

- Pemilihan bahan makanan dikategorikan baik dan memenuhi persyaratan
- Penyimpanan bahan makanan kering dan basah diletakkan kedalam ruangan yang berbeda, namun untuk kelembaban didalam ruangan penyimpanan belum memenuhi persyaratan
- Pengolahan makanan dapat dikategorikan baik dalam mengolah bahan makanan namun untuk penjamah masih ada terdapat yang tidak menggunakan alat pelindung diri dengan benar.
- Penyimpanan makanan jadi/masak menggunakan wadah yang bersih dan memiliki tutup sehingga makanan tidak terkontaminasi.
- Pengangkutan makanan dilakukan 3 kali sehari yaitu pada pagi hari, siang hari, dan malam hari dengan menggunakan kreta dorong (trolis).
- Makanan jadi/masak langsung diantar keruangan pasien dengan menggunakan kreta dorong (trolis)

B. Saran

- Kepada pihak rumah sakit diharapkan selalu memberi peringatan untuk para penjamah makanan agar tetap disiplin dalam menggunakan alat pelindung diri saat sedang bekerja terutama untuk penggunaan masker.
- Diharapkan untuk kelembaban ruangan pada penyimpanan bahan makanan disesuaikan dengan persyaratan Permenkes RI No.78 Tahun 2013.

DAFTAR PUSTAKA

- Indraswati, D. (2016). *Kontaminasi Makanan*.
- Juhaina, E. (2020). Keamanan Makanan Ditinjau Dari Aspek Higiene Dan Sanitasi Pada Penjamah Makanan Di Sekolah, Warung Makan Dan Rumah Sakit. *E-SEHAD*, 1(1), 32–44.
- Kesehatan, F., Universitas, M., Jakarta, M., & Selatan, T. (2019). *Kajian Literatur pada Makanan dalam Perspektif Islam dan Kesehatan*. 178–198.
- Makanan, K., Dijajakan, Y., Di, P., Sdn, L., & Samarinda, K. (2014). *25424-ID-penyuluhan-hygiene-sanitasi-makanan-dan-minuman-serta-kualitas-makanan-yang-dija*. 10(1), 64–72.
- Pengembangan, D. K., Sakit, S. R., & Sakit, D. I. R. (2021). *PENGLOLAAN HYGIENE SANITASI*. 6.
- Putri, S. C., & Wulandari, A. R. (2020). Gambaran Higiene Sanitasi Makanan dan Penerapan Prinsip Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) di Unit Instalasi Gizi Rumah Sakit X Tahun 2018 Abstrak. *Jurnal Nasional Kesehatan Lingkungan Global*, 1(1), 55–64.
- Syafirah, S., & Andrias, D. R. (2012). Higiene Penjamah Makanan Dan Sanitasi Kantin Sekolah Dasar Negeri Di Kecamatan Mulyorejo, Surabaya. *Media Gizi Indonesia*, 10(2014), 1–6.
- Departemen Kesehatan RI, 2013. Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Jakarta
- Wagustina, S. (2013). Pengaruh Hygiene dan Sanitasi terhadap Pengetahuan dan Perilaku Penjamah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Meuraxa Banda Aceh. *Jurnal Ilmiah STIKes U'Budiyah*, 2(1), 56-66.

**Formulir Pemeriksaan/Penilaian Persyaratan
Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman di Rsu
Haji Medan Kecamatan Percut Sei Tuan
Kabupaten Deli Serdang Tahun 2023**

NO	Variabel Yang Di Teliti	Memenuhi Syarat	
		Ya	Tidak
Pemilihan Bahan Makanan			
	Bahan makanan datang dalam keadaan baik dan segar, seperti:		
1.	Daging		
	a. Warna cerah dan tidak pucat		
	b. Tidak berlendir		
	c. Tidak tercium bau busuk		
2.	Ikan		
	a. Tidak adanya perubahan warna pada daging ikan seperti tampak pucat		
	b. Tidak tercium bau busuk		
	c. Tidak berlendir		
3.	Susu		
	a. Tidak terjadi perubahan rasa pada susu		
	b. Susu tidak menggumpal		
4.	Sayuran dan Buah-buahan		
	a. Dalam keadaan segar dan tidak layu		
	b. Tidak timbul noda pada bagian daun		
	c. Tidak terdapat lubang pada buah		
5.	Biji-bijian		
	a. Tidak ada biji yang berlubang akibat serangga		
	b. Tidak ada perubahan warna		
	c. Tidak tumbuh kecambah		
Penyimpanan Bahan Makanan			
1.	Tempat penyimpanan bahan makanan terhindar dari kemungkinan kontaminasi oleh bakteri, serangga, tikus dan hewan lainnya maupun bahan berbahaya		
2.	Tempat atau wadah penyimpanan sesuai dengan jenis bahan makanan		
3.	Bahan makanan yang cepat rusak disimpan dalam lemari pendingin		
4.	Bahan makanan kering disimpan ditempat yang kering dan tidak lembab		
5.	Kelembaban penyimpanan dalam ruangan : 80% – 90%		
6.	Makanan dalam kemasan tertutup disimpan pada suhu + 10°C.		
7.	Jarak bahan makanan dengan lantai: 15 cm		

8.	Jarak bahan makanandengan dinding:5 cm		
9.	Jarak bahan makanan dengan langit-langit:60 cm		
Pengolahan Bahan Makanan			
Tempat Pengolahan			
1.	Tempat pengolahan makanan (dapur) terhindar dari masuknya lalat, kecoa, tikus dan hewan lainnya		
2.	Lantai kedap air,bersih,dan tidak licin		
3.	Dinding kedap air,berwarna terang		
4.	Atap tidak bocor		
5.	Pencahayan >200 lux		
6.	Tersedia tempat sampah yang dilengkapi dengan tutup		
7.	Tersedia tempat cuci tangan dan alat-alat dapur		
Peralatan			
8.	Peralatan makan terbuat dari bahan tara makanan (food grade)		
9.	Mudah dibersihkan		
10.	Talenan terbuat dari bahan selain kayu, kuat dan tidak melepas bahan beracun.		
11.	Peralatan tidak mengandung Eschericia coli dan kuman lainnya.		
Penjamah Makanan			
12.	Tidak menderita penyakit mudah menular:batuk,pilek,influenza,diare,penyakit menular lainnya.		
13.	Tidak berkuku panjang		
14.	Mencuci tangan sebelum menjamah atau memegang makanan		
15.	Menggunakan masker		
16.	Memakai celemek		
17.	Memakai penutup kepala		
18.	Memakai alas kaki yang tidak licin		
19.	Tidak memakai perhiasan		
20.	Memakai sarung tangan		
Cara pengolahan bahan makanan			
21.	Bahan makanan yang akan diolah dalam keadaan baik,tidak rusak/busuk		
22.	Bahan makanan yang akan diolah terlebih dahulu dicuci dengan bersih		
23.	Memasak makanan sesuai dengan tingkat kematangan		
Penyimpanan Makanan Jadi/Masak			
1.	Makanan tidak rusak,tidak busuk atau basi		
2.	Wadah penyimpanan terpisah untuk setiap jenis makanan jadi/masak dan memiliki tutup		
3.	Makanan jadi/masak tidak bercampur dengan bahan makanan mentah		

4.	Makanan langsung disajikan		
Pengangkutan Makanan			
Pengangkutan Bahan Makanan			
1.	Tidak bercampur dengan bahan berbahaya dan beracun (B3)		
2.	Menggunakan kendaraan khusus untuk mengangkut bahan makanan		
3.	Bahan makanan tidak diinjak, dibanting, diduduki		
Pengangkutan Makanan Jadi/Masak			
4.	Tidak bercampur dengan bahan berbahaya dan beracun (B3)		
5.	Menggunakan kendaraan khusus untuk mengangkut makanan jadi/masak		
6.	Mempunyai wadah yang berbeda untuk setiap jenis makanan		
7.	Makanan ditempatkan pada wadah yang tertutup		
8.	Wadah makanan utuh, kuat, tidak berkarat		
9.	Pengangkutan makanan tetap panas pada suhu 60°C atau dingin pada suhu 40°C.		
Penyajian Makanan			
1.	Setiap jenis makanan ditempatkan dalam wadah yang terpisah serta memiliki tutup		
2.	Makanan diantar menggunakan troli khusus		
3.	Penyajian makanan terhindar dari pencemaran		
4.	Makanan langsung disajikan		

$$\text{Yang memenuhi syarat} = \frac{\text{Jumlah Jawaban "Ya"}}{\text{Jumlah seluruh item}} \times 100\%$$

$$= \frac{52}{54} \times 100\%$$

$$= 96\%$$

DOKUMENTASI



1. Pemilihan Bahan Makanan



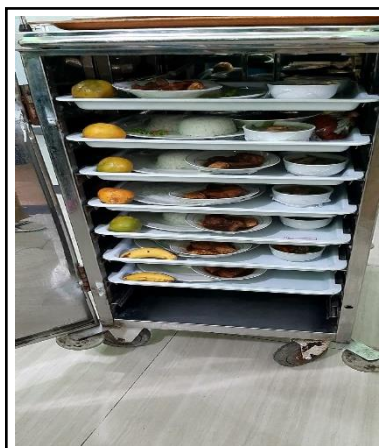
2. Penyimpanan Bahan Makanan



3. Pengolahan Bahan Makanan



4. Penyimpanan Makanan Jadi/Masak



5. Pengangkutan Makanan



6. Penyajian Makanan

Surat Balasan Pelaksanaan Penelitian

PENGEMBANGAN SDM UPTD. KHUSUS RSU. HAJI MEDAN

Medan, 15 Juni 2023

Nomor: 80/R/PSDM/RSUHM/VI/2023
Lamp -
Hal: Penelitian

Kepada Yth,
Bagian Gizi
di,
Tempat

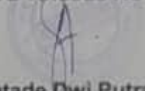
Assalamu'alaikum wr. wb.

Bersama ini kami kirimkan mahasiswafi Poltekkes Kemenkes Medan :

NAMA : INA SELVI YANTI
NIM : P00933120020
JUDUL : HYGIENE SANITASI MAKANAN DAN MINUMAN DI RUMAH
SAKIT UMUM HAJI MEDAN KECAMATAN PERCUT SEI TUAN
KABUPATEN DELI SERDANG TAHUN 2023.

Untuk melaksanakan Penelitian di bagian Bapak/Ibu Pimpin.
Demikian disampaikan, atas kerja sama yang baik diucapkan terima kasih.

Wassalam,
Bagian Pengembangan SDM
UPTD Khusus RSU. Haji Medan


Saptade Dwi Putra Sitepu
NIP. 19840913 2000901 1 002

