

KARYA TULIS ILMIAH

**TINJAUAN SANITASI MAKANAN DAN MINUMAN
DI RUMAH SAKIT UMUM MITRA SEJATI MEDAN
TAHUN 2023**

*Karya Tulis Ilmiah Ini Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk
Menyelesaikan Program Diploma III Politeknik Kesehatan Medan
Jurusan Kesehatan Lingkungan Kabanjahe*



PUTRI CAROLINA

P00933120036

**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MEDAN
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
PRODI D-III SANITASI TAHUN
2023**

KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, atas berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan karya tulis ilmiah ini. Karya Tulis Ilmiah ini dibuat guna memenuhi salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan dan memperoleh gelar Judul karya tulis ilmiah ini adalah **“Tinjauan Sanitasi Makanan Dan Minuman Di Rumah Sakit Umum Mitra Sejati Medan Tahun 2023”**

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 R.R Sri Arini Winarti Risnawati, SKM.M.Kep selaku Direktur Politeknik Kesehatan Medan.
2. Ibu Haesti Sembiring, SST, MSc selaku Ketua Jurusan Politeknik Kesehatan Medan Jurusan Kesehatan Lingkungan Kabanjahe.
3. Ibu Marina Br Karo SKM,M.KES Selaku pembimbing Karya Tulis Ilmiah saya, yang telah bersedia meluangkan waktu untuk membimbing saya serta memberikan ilmu, arahan, motivasi, dan semangat sehingga Karya Tulis Ilmiah ini dapat diselesaikan.
4. Bapak Nelson Tanjung, SKM, M.Kes dan Ibu Julietta Br Girsang, SKM, M.Kes selaku Penguji I dan Penguji II yang telah memberikan kritik dan saran kepada penulis Karya Tulis Ilmiah ini.
5. Kepada Bapak/Ibu Dosen beserta staf Pegawai Politeknik Kesehatan Medan Jurusan Kesehatan Lingkungan yang banyak memberi ilmu pengetahuan.
6. Teristimewa buat kedua orang tua saya Jhonson Karo Karo dan Sarifah Hannum Harahap yang saya kasihi dan cintai yang telah banyak memberikan perhatian, semangat, nasehat, bantuan moril dan materil dan juga selalu mendoakan penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini dengan baik.

7. M Rasyid Sidiq yang telah memberikan dukungan dan semangat serta memberikan motivasi kepada penulis sehingga Karya Tulis Ilmiah ini terselesaikan dengan baik.

8. Terkhusus untuk sahabat-sahabat saya Putri Febriani, Ina Selvi Yanti, Ririn Rusaida Tanjung 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.

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

Kabangahe, 25 Juli 2023

Penulis,

Putri Carolina

P00933120036

LEMBAR PERSETUJUAN

**JUDUL : TINJAUAN SANITASI MAKANAN DAN MINUMAN DI RUMAH
SAKIT MITRA SEJATI MEDAN TAHUN 2023**

NAMA : PUTRI CAROLINA

NIM : P00933120036

Telah Diterima dan Disetujui untuk diseminarkan Dihadapan Penguji

Kabanjahe, 25 juli 2023

Menyetujui

Pembimbing

Marina Br Karo SKM,M.KES

NIP.196911151992032003

LEMBAR PENGESAHAN

**JUDUL : TINJAUAN SANITASI MAKANAN DAN MINUMAN DI RUMAH
SAKIT UMUM MITRA SEJATI MEDAN TAHUN 2023**

NAMA : PUTRI CAROLINA

NIM : P00933120036

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

Penguji I,

Penguji II,

Nelson Tanjung, SKM,M.KES

NIP.196302171986031003

**Jullietta Br Girsang,
SKM,M.KES**

NIP.197006141996022001

Ketua Penguji

Marina Br Karo SKM,M.KES

NIP.196911151992032003

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

Haesti Sembiring, SST,MSc

NIP.197206181997032003



BIODATA PENULIS

Nama : **PUTRI CAROLINA**
Nim : P00933120036
Tempat/Tanggal Lahir : Padangsidempuan, 09 Oktober 2001
Jenis Kelamin : Perempuan
Agama : Islam
Anak Ke : 3 dari 5 bersaudara
Alamat : Jl Stn Panindoan Gg. Basilam Wek I
Nama Ayah : Jonson Karo Karo
Nama Ibu : Sarifah Hannum Harahap

Riwayat Pendidikan

1. SD : SDN 200115/23
2. SMP : Pondok Pesanten Al Muchtar
3. SMA : SMA N 6 Padangsidempuan
4. DIPLOMA III : POLTEKKES MEDAN JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN KABANJAHE

POLITEKNIK KESEHATAN KEMENSKES MEDAN

JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN

KABANJAHE 2023

KARYA TULIS ILMIAH, JULI 2023

PUTRI CAROLINA

**TINJAUAN SANITASI MAKANAN DAN MINUMAN DI RUMAH SAKIT UMUM
MITRA SEJATI MEDAN TAHUN 2023**

Vi + 37 Halaman + Daftar Pustaka + 8 Tabel + Lampiran

ABSTRAK

Higiene sanitasi makanan adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan aktivitas nya pada usaha-usaha kebersihan atau kesehatan dan keutuhan makanan itu sendiri (whole someness of food). Sanitasi makanan adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan kepada kesehatan lingkungan tempat makanan dan minuman itu berada (food environment).

Penelitian ini bertujuan untuk menjelaskan tentang higiene sanitasi makanan dan minuman yaitu untuk mengetahui pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, proses pengolahan bahan makanan, pengangkutan bahan makanan, penyimpanan bahan jadi/masak, penyajian makanan. Jenis penelitian ini bersifat deskriptif yaitu untuk melihat penerapan higiene sanitasi makanan dan minuman di Rumah Sakit Umum Mitra Sejati Medan Tahun 2023 menggunakan formulir checklist.

Dari hasil penelitian tersebut dapat disimpulkan sanitasi makanan dan minuman di Rumah Sakit Umum Mitra Sejati Medan yang diperiksa 55 item , yang menyatakan "Ya" sebanyak 51 item (92 %) dan yang menyatakan "Tidak" sebanyak 4 item (8%) dan penerapan makanan dan minuman di RSUD Mitra Sejati Medan sudah memenuhi syarat kesehatan minimal 75% hasil penelitian diatas. Diharapkan kepada pihak rumah sakit agar slalu memperhatikan penjamah makanan agar slalu menggunakan pakaian kerja dengan lengkap dan mengukur suhu kelembaban di dalam ruangan penyimpanan bahan makanan.

Kata Kunci : Sanitasi, Makanan, Minuman

MINISTRY OF HEALTH OF THE REPUBLIC OF INDONESIA

POLYTECHNIC OF HEALTH MEDAN

DEPARTEMENT OF ENVIRONMENTAL HEALTH

KABANJAHE 2023

SCIENTIFIC Paper, JULY 2023

PUTRI CAROLINA

**“REVIEW OF FOOD AND BEVERAGE SANITATION AT MITRA SEJATI
GENERAL HOSPITAL MEDAN IN 2023”**

Vi + 37 Page + Bibliography + 8 Table + Attachment

ABSTRACT

Food sanitation hygiene is a disease prevention effort that focuses its activities on cleanliness or health and integrity of the food itself (whole someness of food). Food sanitation is a disease prevention effort that focuses on the health of the environment where food and drink are located (food environment).

This research aims to explain food and beverage sanitation hygiene, namely to determine the selection of food ingredients, storage of food ingredients, processing of food ingredients, transportation of food ingredients, storage of finished/cooked ingredients, and serving of food. This type of research is descriptive, namely to look at the implementation of food and drink sanitation hygiene at the Mitra Sejati General Hospital in Medan in 2023 using a checklist form.

From the results of this research, it can be concluded that the sanitation of food and drinks at the Mitra Sejati General Hospital in Medan was examined by 55 items, which stated "Yes" as many as 51 items (92%) and those which stated "No" as many as 4 items (8%) and the application of food and drinks at RSU Mitra Sejati Medan has met the health requirements of at least 75% of the research results above. It is hoped that the hospital will always pay attention to food handlers so that they always wear complete work clothes and measure the humidity temperature in the food storage room.

Keywords: Sanitation, Food, Drink

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR LAMPIRAN.....	vi
BAB I Pendahuluan	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	2
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 Institusi.....	3
D.3 Bagi Rumah Sakit	3
BAB II Tinjauan Pustaka	4
A. Pengertian Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman	4
A.1 Peranan Makanan Dalam Penularan Penyakit.....	5
A.2 Persyaratan Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman	6
A.3 Enam Prinsip Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman	7
A.4 Pengawasan Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman	13
B. Keracunan Makanan.....	14
C. Pengertian Rumah Sakit.....	14
C.1 Klasifikasi Rumah Sakit Menurut Kelas/Tipe.....	15
C.2 Tipe Rumah Sakit.....	16
D. Kerangka Konsep	18
E. Defenisi Operasional.....	19
BAB III METODE PENELITIAN.....	21
A. Jenis penelitian	21
B. Lokasi dan Waktu penelitian	21
C. Objek Penelitian.....	21

D. Cara Pengumpulan Data	21
E. Analisa Data	21
BAB IV Hasil dan Pembahasan.....	22
A. Gambaran Umum Rumah Sakit Mitra Sejati Medan	22
A.1 Sejarah Rumah Sakit Umum Mitra Sejati Medan	22
A.2 Instalasi Gizi	23
A.3 Tujuan Instalasi Gizi	23
A.4 Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit	23
A.5 Pengawasan Hygiene Sanitasi Makanan Dan Minuman	24
A.6 Visi Dan Misi Rumah Sakit Umum Mitra Sejati Medan	24
B. Hasil Penelitian	25
B.1 Pemilihan Bahan Makanan	25
B.2 Penyimpanan Bahan Makanan	26
B.3 Pengolahan Bahan Makanan	27
B.4 Penyimpanan Makanan Jadi/Masak.....	29
B.5 Pengangkutan Makanan	30
B.6 Penyajian Makanan.....	31
C. Pembahasan	32
C.1 Pemilihan Bahan Makanan	32
C.2 Penyimpanan Bahan Makanan	32
C.3 Pengolahan Bahan Makanan.....	33
C.4 Penyimpanan Makanan Jadi/Masak	34
C.5 Pengangkutan Makanan	34
C.6 Penyajian Makanan.....	35
C.7 Pengawasan Pengolahan Makanan.....	35
C.8 Penilaian	35
BAB V Penutup	35
A. Kesimpulan	36
B. Saran.....	37
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Suhu Penyimpanan Menurut Jenis Bahan Makanan.....	8
Tabel 2.2 Suhu Penyimpanan Makanan Jadi/Masak	11
Tabel 4.1 Distribusi Pemilihan Bahan Makanan.....	25
Tabel 4.2 Distribusi Penyimpanan Bahan Makanan.....	26
Tabel 4.3 Distribusi Pengolahan Bahan Makanan	27
Tabel 4.4 Distribusi Penyimpanan Makanan Jadi/Masak.....	29
Tabel 4.5 Distribusi Pengangkutan Makanan.....	30
Tabel 4.6 Distribusi Penyajian Makanan	31

DAFTAR LAMPIRAN

1. Lembar Formulir Cheklist Pengumpulan Data.....	39
2. Hasil Pemeriksaan Makanan & Minuman di RSUD Mitra Sehati Medan Tahun 2022	44
3. Dokumentasi	50
4. Surat Izin Penelitian	52
5. Surat Balasan Pelaksanaan Penelitian	53

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Menurut WHO (World Health Organization). 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. Rumah sakit juga merupakan pusat pelatihan bagi tenaga kesehatan dan pusat peneliti medik.

Higiene sanitasi makanan adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan aktivitas nya pada usaha-usaha kebersihan atau kesehatan dan keutuhan makanan itu sendiri (whole someness of food). Sanitasi makanan adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan kepada kesehatan lingkungan tempat makanan dan minuman itu berada (food environment). Suyono, M.Sc

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 higiene 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 rantai penularan penyakit dan gangguan kesehatan.

Higiene dan sanitasi makanan di rumah sakit menjadi hal penting karena makanan dapat menjadi sarana penularan infeksi, menyebabkan wabah penyakit bawaan makanan pada populasi rentan orang sakit.

Rumah sakit Mitra Sejati adalah rumah sakit umum (RSU) milik Swasta dan merupakan salah satu rumah sakit tipe B yang terletak di wilayah Jl. A.H. Nasution No. 7, Pangkalan Mansyur, Medan Johor, Medan Sumatera Utara Rumah sakit ini memberikan pelayanan di bidang kesehatan yang didukung oleh layanan dokter spesialis serta ditunjang dengan fasilitas medis yang memadai. Rumah Sakit Umum Mitra Sejati Medan 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.

Berdasarkan hasil pengamatan yang dilakukan saat survey diketahui bahwa masih ditemukan nya penjamah makanan yang tidak menerapkan 6 prinsip hygiene sanitasi makanan salah satunya adalah penjamah makanan yang tidak menggunakan APD dengan lengkap ketika sedang mengolah makanan seperti tidak memakai masker dan celemek serta tidak dilakukan nya kegiatan mengukur kelembaban udara di dapur yang mana sangat erat berkaitan dengan tumbuh kembang nya bakteri yang mungkin saja tumbuh di bahan makanan dan alat makan. Berdasarkan latar belakang diatas maka penulis tertarik untuk mengetahui keadaan Hygiene sanitasi makanan dan minuman di Rumah Sakit Mitra Sejati, dengan melakukan penelitian yang berjudul **“TINJAUAN SANITASI MAKANAN DAN MINUMAN DI RUMAH SAKIT UMUM MITRA SEJATI MEDAN TAHUN 2023”**.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka dapat diperoleh rumusan masalah yaitu “Bagaimana Pengolahan sanitasi makanan dan minuman di Rumah Sakit Umum Mitra Sejati Medan Tahun 2023”.

C. Tujuan Penelitian

C.1 Tujuan Umum

Untuk Mengetahui keadaan sanitasi makanan dan minuman di Rumah Sakit Umum Mitra Sejati Medan tahun 2023.

C.2 Tujuan Khusus

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

1. Untuk mengetahui pemilihan bahan makanan di Rumah Sakit Umum Mitra Sejati tahun 2023
2. Untuk mengetahui cara penyimpanan bahan makanan di Rumah Sakit Umum Mitra Sejati tahun 2023
3. Untuk mengetahui proses pengolahan makanan di Rumah Sakit Umum Mitra Sejati tahun 2023
4. Untuk mengetahui pengangkutan makanan di Rumah Sakit Umum Mitra Sejati tahun 2023
5. Untuk mengetahui penyimpanan bahan masak di Rumah Sakit Umum Mitra Sejati tahun 2023
6. Untuk mengetahui penyajian makanan di Rumah Sakit Umum Mitra Sejati tahun 2023.

D. Manfaat Penelitian

D.1 Bagi Peneliti

Menambah wawasan pengetahuan penulis dalam hal sanitasi makanan dan minuman.

D.2 Bagi Institusi

Sebagai bahan tambahan bacaan di perpustakaan Jurusan Kesehatan Lingkungan dan referensi untuk teman-teman yang akan melakukan penelitian selanjutnya.

D.3 Bagi Rumah Sakit

Menjadi bahan masukan dan evaluasi bagi pihak rumah sakit dengan tujuan untuk memperbaiki hygiene sanitasi makanan di rumah sakit mitra sejati.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Pengertian Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman

1. Higiene Sanitasi Makanan

Higiene sanitasi makanan adalah upaya mengendalikan faktor makanan, orang dan tempat yang dapat menyebabkan penyakit kondisi lingkungan dan sarana sanitasi yang mendukung juga di lingkungan yang tercemar dan sanitasi yang buruk dapat menyebabkan infeksi. (Syafarida Amna, 2022.)

Salah satu kegiatan sanitasi makanan adalah penyehatan makanan yang merupakan upaya untuk mengendalikan faktor-faktor yang mempengaruhi pertumbuhan kuman pada makanan. Faktor-faktor tersebut berasal dari proses penanganan makanan, lingkungan dan orangnya sehingga makanan yang disajikan tidak menjadi rantai penularan penyakit (Barbara, 2018).

2. Higiene Sanitasi Minuman

Higiene sanitasi minuman merupakan upaya pengendalian faktor minuman yang berkemungkinan dapat menimbulkan penyakit. Sanitasi minuman adalah suatu usaha terhadap kebersihan dan kemurnian berdasarkan penglihatan maupun rasa minuman. Yang perlu dalam menjaga higiene dan sanitasi minuman yaitu:

1. Keamanan minuman yang disediakan
2. Higiene perorangan dalam penanganan minuman
3. Keamanan terhadap penyediaan air
4. Pengelolaan pembuangan air limbah dan kotoran
5. Perlindungan minuman terhadap kontaminasi selama dalam proses pengolahan. (Puteri, 2015).

A. 1 Peranan Makanan Dalam Penularan Penyakit

Makanan dalam hubungannya dengan penyakit ada beberapa peran sebagai berikut :

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. Ada juga 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 lemah. Sejumlah survei terhadap kejadian luar biasa (KLB) penyakit bawaan makanan yang terkangkit 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 Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman

Berdasarkan PERMENKES 1204 /MENKES/SK/X/2004 Persyaratan Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman, yaitu :

- 1) Angka kuman E. Coli pada makanan jadi harus 0/gr sampel makanan dan pada minuman angka kuman E. Coli harus 0/100 ml sampel minuman.
- 2) Kebersihan peralatan ditentukan dengan angka total kuman sebanyak-banyaknya 100/cm² permukaan dan tidak ada kuman E. Coli.
- 3) Makanan yang mudah membusuk disimpan dalam suhu panas lebih dari 65,5⁰C atau dalam suhu dingin kurang dari 4⁰ Untuk makanan yang disajikan lebih dari 6 jam disimpan dalam suhu – 5⁰C sampai – 1⁰C.
- 4) Makanan kemasan tertutup sebaiknya disimpan dalam suhu ± 10⁰.

A.3 Enam prinsip Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman

Menurut Permenkes RI No.1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Makanan, ada enam prinsip higiene sanitasi makanan dan minuman yaitu sebagai berikut :

1. Pemilihan Bahan Makanan

Pemilihan bahan makanan adalah semua bahan baik terolah maupun tidak, termasuk bahan tambahan makanan dan bahan penolong. Prinsip pemilihan bahan makanan adalah sebagai berikut:

- a. Bahan makanan mentah (segar) yaitu makanan yang perlu pengolahan sebelum dihidangkan seperti :
 - 1) daging, susu, telur, ikan/udang, buah dan sayuran harus dalam keadaan baik, segar dan tidak rusak atau berubah bentuk, warna dan rasa, serta sebaiknya berasal dari tempat resmi yang diawasi.
 - 2) jenis tepung dan biji-bijian harus dalam keadaan baik, tidak berubah warna, tidak bernoda dan tidak berjamur.
 - 3) makanan fermentasi yaitu makanan yang diolah dengan bantuan mikroba seperti ragi atau cendawan, harus dalam keadaan baik, tercium aroma fermentasi, tidak berubah warna, aroma, rasa serta tidak bernoda dan tidak berjamur.
- b. Makanan dikemas : mempunyai label dan merk, terdaftar dan mempunyai nomor daftar, kemasan tidak rusak / pecah atau kembung, belum kadaluarsa, kemasan digunakan hanya untuk satu kali penggunaan.
- c. Makanan tidak dikemas: baru dan segar, tidak basi, busuk, rusak atau berjamur, dan tidak mengandung bahan berbahaya.

2. Penyimpanan Bahan Makanan

Penyimpanan bahan makanan adalah suatu kegiatan penyimpanan bahan makanan pada suhu yang sesuai dan wadah penyimpanan dalam keadaan baik dan bersih. Prinsip penyimpanan bahan makanan adalah 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 almari pendingin dan bahan makanan kering disimpan ditempat yang kering dan tidak lembab.
 4. Penyimpanan bahan makanan harus memperhatikan suhu.
 5. Ketebalan dan bahan padat tidak lebih dari 10 cm.
 6. Kelembaban penyimpanan dalam ruangan 80%-90%.
 7. 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

8. Tidak menempel pada lantai, dinding atau langit-langit dengan ketentuan :
 - a. Jarak bahan makanan dengan lantai 15 cm.
 - b. Jarak bahan makanan dengan dinding 5 cm.
 - c. 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.

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 makanan yang disimpan lebih dulu digunakan agar tidak ada makanan yang busuk.

3. Pengolahan Makanan

Pengolahan makanan adalah suatu kegiatan dimana bahan makanan diolah di tempat pengolahan makanan oleh penjamah makanan dengan menggunakan perlengkapan dalam pengolahan. Prinsip pengolahan makanan sebagai berikut:

a. Tempat Pengolahan Makanan

Tempat pengolahan makanan harus memenuhi persyaratan higiene sanitasi sebagai berikut :

- 1) Lantai dibuat kedap air, luasnya tidak kurang dari 15-25 m², mudah dibersihkan, rata dan semua sudut antara lantai dan dinding harus melengkung bulat dengan tinggi 7,62 cm dari lantai, terpeliharanya kebersihan sebelum dan sesudah kegiatan pengolahan makanan.
- 2) Permukaan dinding harus rata, halus, kuat, mudah dibersihkan, tidak menyerap percikan air. Dinding yang selalu kena percikan air atau air harus dilapisi porselin setinggi 2 m dari lantai dan dinding berwarna terang.
- 3) Atap dibuat dengan bahan yang kedap air dan tidak bocor, langit-langit harus menutupi semua bangunan, dan mudah dibersihkan. Tinggi langit-langit sekurang-kurangnya 2,5 m dari lantai.
- 4) Pencahayaan harus cukup untuk dapat melakukan aktivitas memasak, intensitas penerangan >200 lux. Pencahayaan tidak boleh menimbulkan silau
- 5) Memiliki pengumpul asap (flood) atau cerobong asap dilengkapi dengan saringan minyak (grase filter) dan penyedot asap agar tidak mengganggu

masyarakat sekitar.

- 6) Penyediaan air bersih menggunakan system perpipaan, mempunyai bak persediaan air, konstruksi aman, mudah dibersihkan, dan mempunyai tutup.
- 7) Tersedianya tempat sampah yang tertutup, kedap air, mudah dibersihkan, dan mudah diangkut. Pengangkutan dilakukan setiap hari.
- 8) Tersedianya bak cuci tangan/washtapel yang bersih dilengkapi dengan sabun pencuci tangan dan pengering/handuk bersih.

4. Penyimpanan Makanan Jadi/masak

Penyimpanan makanan adalah suatu kegiatan dimana makanan yang telah masak disimpan dalam suatu tempat agar terhindar dari gangguan fisik dan biologi. Prinsip penyimpanan makanan jadi/masak adalah sebagai berikut :

- 1) Makanan yang disimpan harus tertutup terutama makanan kaleng yang telah dibuka.
- 2) Tempat atau wadah penyimpanan makanan harus bersih, terpisah dari jenis makanan jadi yang berbeda dan mempunyai tutup yang dapat menutup sempurna tetapi berventilasi yang dapat mengeluarkan uap air
- 3) Makanan yang di kemas menggunakan karton tidak boleh disimpan dekat dengan tempat basah atau lembab
- 4) Makanan terlindungi dari debu, bahan kimia berbahaya, serangga dan tikus
- 5) 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

5. Pengangkutan Makanan

Pengangkutan makanan adalah suatu kegiatan dimana makanan diangkut dari tempat penyimpanan makanan dengan menggunakan alat pengangkut agar terhindar dari kerusakan dan pencemaran makanan. Prinsip pengangkutan makanan adalah sebagai berikut :

Pengangkutan bahan makanan :

1. Tidak bercampur dengan bahan berbahaya
2. Menggunakan kendaraan khusus pengangkut bahan makanan yang higienis
3. Bahan makanan tidak boleh diinjak, dibanting, dan diduduki
4. Pengangkutan makanan Jadi/masak Tidak bercampur dengan bahan berbahaya
5. Menggunakan kendaraan khusus pengangkut makanan jadi/masak dan harus selalu higienis
6. Setiap jenis makanan jadi mempunyai wadah masing-masing dan tertutup
7. Wadah harus utuh, kuat, tidak karat dan ukurannya memadai dengan jumlah makanan yang akan disiapkan
8. Isi tidak boleh penuh untuk menghindari terjadi uap makanan yang mencair (kondensasi)
9. Pengangkutan untuk waktu yang lama, suhu harus diperhatikan dan diatur agar makanan tetap panas pada suhu 60°C atau tetap dingin pada suhu 4°C.

6. Penyajian Makanan

Penyajian makanan adalah suatu kegiatan dimana makanan disajikan di tempat penyajian makanan yang bersih agar terlindung dari pencemaran. Prinsip penyajian makanan adalah sebagai berikut:

1. Wadah yaitu setiap jenis makanan di tempatkan dalam wadah terpisah, tertutup agar tidak terjadi kontaminasi dan dapat memperpanjang masa saji makanan sesuai dengan tingkat kerwanan makanan.
2. Kadar air yaitu makanan yang mengandung kadar air tinggi (makanan berkuah) baru dicampur pada saat menjelang dihidangkan untuk mencegah makanan cepat rusak dan basi.

3. Pemisah yaitu makanan yang ditempatkan dalam wadah yang sama seperti dus atau rantang harus dipisah dari setiap jenis makanan agar tidak saling campur aduk.
4. Panas yaitu makanan yang harus disajikan panas diusahakan tetap dalam keadaan panas dengan memperhatikan suhu makanan, sebelum ditempatkan dalam alat saji panas (food warmer/bean merry) makanan harus berada pada suhu $>60^{\circ}\text{C}$
5. Bersih yaitu semua peralatan yang digunakan harus higienis, utuh, tidak cacat atau rusak.
6. Tepat penyajian yaitu pelaksanaan penyajian makanan harus tepat sesuai dengan seharusnya yaitu tepat menu, tepat waktu, tepat tata hidang dan tepat volume.

A.4 Pengawasan Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman

1. Internal

Internal Pengawasan dilakukan oleh petugas sanitasi atau petugas penanggung jawab kesehatan lingkungan rumah sakit. Pemeriksaan parameter mikrobiologi dilakukan pengambilan sampel makanan dan minuman. Pengawasan secara berkala dan pengambilan sampel dilakukan minimal 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. Eksternal

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

B. Keracunan Makanan

Konsep Keracunan Makanan Keracunan makanan adalah penyakit yang dapat menular atau beracun, dan disebabkan oleh agen mediator yang masuk ke dalam tubuh melalui konsumsi makanan (Morya et al., 2020). Keracunan makanan, juga dikenal sebagai penyakit bawaan makanan, adalah penyakit yang disebabkan oleh konsumsi makanan atau air tercemar yang mungkin mengandung berbagai mikroorganisme (bakteri, virus, protozoa, dll), agen non-mikroba (sumber nabati atau hewani) , atau racun yang bersifat biokimia atau kimiawi (Guptaa & Chaudharyb, 2022).

Keracunan makanan adalah suatu bentuk keracunan yang dapat terjadi setelah mengkonsumsi makanan atau air yang mengandung bakteri, parasit, virus, atau jamur yang telah terkontaminasi oleh racun. Mikroorganisme ini dapat menyebabkan gejala pada sistem saraf seperti kesemutan, serta kelumpuhan pada otot pernapasan dan pencernaan, yang dapat bermanifestasi sebagai mual, muntah, dan bahkan diare (Wahana, 2020).

Berdasarkan informasi yang disajikan di atas, dapat ditarik kesimpulan bahwa keracunan adalah keadaan darurat medis yang dapat menyebabkan kerusakan sel dan fungsi tertentu tubuh akibat konsumsi zat atau makanan yang mengandung racun. Racun ini berasal dari bahan beracun yang terbentuk saat makanan rusak dan bakteri tumbuh di atasnya.

C. Pengertian Rumah Sakit

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan No. 340/MENKES/PER/III/2010, Rumah sakit adalah institusi pelayanan kesehatan yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan perorangan secara paripurna yang menyediakan pelayanan rawat inap, rawat jalan dan gawat darurat.

Pelayanan Kesehatan Paripurna adalah pelayanan kesehatan yang meliputi promotif, preventif, kuratif, dan rehabilitatif, sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No 340/MENKES/PER/III/2010 :

- a. Pelayanan kesehatan promotif yaitu serangkaian kegiatan pelayanan kesehatan yang lebih mengutamakan kegiatan yang bersifat promosi kesehatan.
- b. Pelayanan kesehatan preventif yaitu kegiatan pencegahan terhadap suatu masalah kesehatan atau penyakit. Secara spesifik, kegiatan ini

terkait dengan skrining riwayat kesehatan dan pelayanan penapisan atau skrining kesehatan tertentu.

- c. Pelayanan kesehatan kuratif adalah suatu kegiatan dan/atau serangkaian kegiatan pengobatan yang ditujukan untuk penyembuhan penyakit, pengurangan penderitaan akibat penyakit, pengendalian 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.

Rumah sakit sebagai sarana pelayanan kesehatan yang dapat menjadi tempat penularan penyakit serta memungkinkan terjadinya pencemaran lingkungan dan gangguan kesehatan. Untuk menghindari risiko tersebut maka perlu penyelenggaraan kesehatan lingkungan rumah sakit salah satunya yaitu penyelenggaraan Higiene dan Sanitasi Makanan dan Minuman sesuai dengan persyaratan kesehatan. Kualitas makanan harus terjamin higienenya agar terhindar dari penyakit atau gangguan kesehatan terutama bagi pasien yang sedang dirawat di rumah sakit yang rentan terhadap berbagai penyakit termasuk penyakit-penyakit yang ditularkan melalui makanan. (Barbara, 2018).

C.1 Klasifikasi Rumah Sakit Menurut Kelas/Tipe

Dalam penyelenggaraan pelayanan kesehatan secara berjenjang dan fungsi rujukan, rumah sakit umum dan rumah sakit khusus diklasifikasikan berdasarkan fasilitas dan kemampuan pelayanan Rumah Sakit.

a. Rumah Sakit Umum

1) Rumah sakit umum kelas A

Rumah Sakit Umum Kelas A harus mempunyai fasilitas dan kemampuan pelayanan medik paling sedikit 4 Pelayanan Medik Spesialis Dasar, 5 Pelayanan Spesialis Penunjang Medik, 12 Pelayanan Medik Spesialis Lain dan 13 Pelayanan Medik Sub Spesialis. Jumlah tempat tidur Rumah Sakit Umum Kelas A yaitu 400 buah.

2) Rumah sakit umum kelas B

Rumah Sakit Umum Kelas B harus mempunyai fasilitas dan kemampuan pelayanan medik paling sedikit 4 Pelayanan Medik Spesialis Dasar, 4 Pelayanan Spesialis Penunjang Medik, 8 Pelayanan Medik Spesialis Lainnya dan 2 Pelayanan Medik Subspesialis Dasar. Jumlah tempat tidur Rumah Sakit Umum Kelas B yaitu 200 buah.

3) Rumah sakit umum kelas C

Rumah Sakit Umum Kelas C harus mempunyai fasilitas dan kemampuan pelayanan medik paling sedikit 4 Pelayanan Medik Spesialis Dasar dan 4 Pelayanan Spesialis Penunjang Medik. Jumlah tempat tidur Rumah Sakit Umum Kelas C yaitu 100 buah.

4) Rumah sakit umum kelas D

Rumah Sakit Umum Kelas D harus mempunyai fasilitas dan kemampuan pelayanan medik paling sedikit 2 Pelayanan Medik Spesialis Dasar. Jumlah tempat tidur Rumah Sakit Kelas D yaitu 50 buah.

5) Rumah Sakit Khusus

Jenis Rumah Sakit khusus antara lain: rumah sakit khusus ibu dan anak, jantung, kanker, orthopedi, paru, jiwa, kusta, mata, ketergantungan obat, stroke, penyakit infeksi, bersalin, gigi dan mulut, rehabilitasi medik, telinga hidung tenggorokan, bedah, ginjal, kulit dan kelamin.

C.2 Tipe Rumah Sakit

a. Rumah Sakit Tipe A

Rumah Sakit kelas A adalah rumah sakit yang mampu memberikan pelayanan kedokteran spesialis dan subspesialis luas oleh pemerintah, rumah sakit ini telah ditetapkan sebagai tempat pelayanan rujukan tertinggi (top referral hospital) atau disebut juga rumah sakit pusat.

b. Rumah Sakit Tipe B

Rumah Sakit kelas B adalah rumah sakit yang mampu memberikan pelayanan kedokteran medik spesialis luas dan subspesialis terbatas. Direncanakan rumah sakit tipe B didirikan disetiap ibukota propinsi (provincial

hospital) yang menampung pelayanan rujukan dari rumah sakit kabupaten. Rumah sakit pendidikan yang tidak termasuk tipe A juga diklasifikasikan sebagai rumah sakit tipe B.

c. Rumah Sakit Tipe C

Rumah Sakit kelas C adalah rumah sakit yang mampu memberikan pelayanan kedokteran subspecialis terbatas. Terdapat empat macam pelayanan spesialis disediakan yakni pelayanan penyakit dalam, pelayanan bedah, pelayanan kesehatan anak, serta pelayanan kebidanan dan kandungan. Direncanakan rumah sakit tipe C ini akan didirikan di setiap kabupaten/kota (*regency hospital*) yang menampung pelayanan rujukan dari puskesmas.

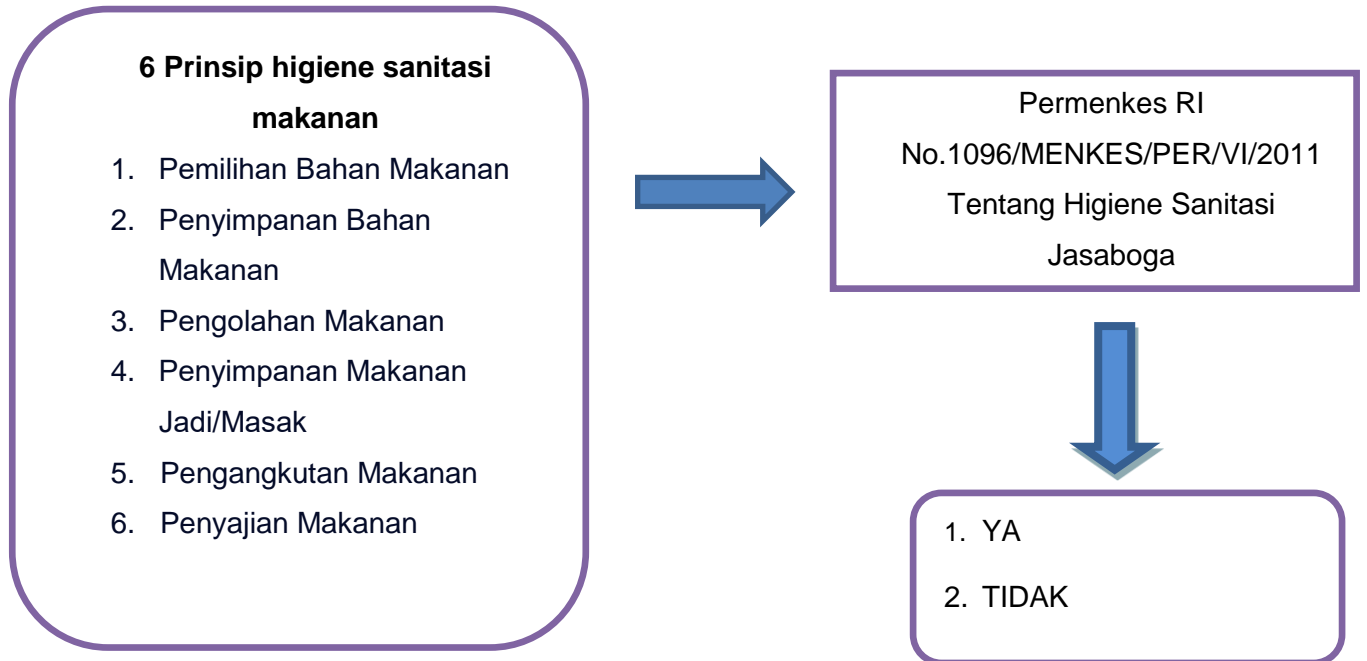
d. Rumah Sakit Tipe D

Rumah Sakit ini bersifat transisi karena pada suatu saat akan ditingkatkan menjadi rumah sakit kelas C. Pada saat ini kemampuan rumah sakit tipe D hanyalah memberikan pelayanan kedokteran umum dan kedokteran gigi. Sama halnya dengan rumah sakit tipe C, rumah sakit tipe D juga menampung pelayanan yang berasal dari puskesmas.

e. Rumah Sakit Tipe E

Rumah sakit ini merupakan rumah sakit khusus (*special hospital*) yang menyelenggarakan hanya satu macam pelayanan kedokteran saja. Pada saat ini banyak tipe E yang didirikan pemerintah, misalnya rumah sakit jiwa, rumah sakit kusta, rumah sakit paru, rumah sakit jantung, dan rumah sakit ibu dan anak.

D. Kerangka Konsep



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 Bahan 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 jadi	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 diangkut 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

METODELOGI PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Penelitian ini bersifat deskriptif yaitu untuk melihat penerapan hygiene sanitasi makanan dan minuman di instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Mitra Sejati Medan Tahun 2023.

B. Lokasi Dan Waktu Penelitian

Penelitian dilakukan di Rumah Sakit Umum Mitra Sejati Medan yang terletak di Jl. Jenderal Besar A.H. Nasution No.7, Pangkalan Masyhur, Kec. Medan Johor, Kota Medan, Sumatera Utara. Waktu Penelitian : Mei – Juli Tahun 2023.

C. Objek Penelitian

Objek dalam penelitian ini adalah pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan jadi, pengangkutan makanan, dan penyajian makanan yang ada di Rumah Sakit Umum Mitra Sejati Medan.

D. Cara Pengumpulan Data

D.1 Data Primer

Data primer diperoleh dari observasi langsung untuk mengetahui penerapan prinsip hygiene sanitasi makanan dan minuman di Rumah Sakit Umum Mitra Sejati Medan dengan checklist. Observasi dilakukan dengan menggunakan lembar observasi tentang persyaratan hygiene sanitasi makanan dan minuman berdasarkan Permenkes No.1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang hygiene sanitasi jasa boga.

D.2 Data Sekunder

Diperoleh dari data profil yang terdiri dari gambaran umum, struktur organisasi, sarana dan prasarana Rumah Sakit Umum Mitra Sejati Medan.

E. Analisa Data

Data yang diperoleh dianalisa dengan menggunakan teori yang ada hubungannya dengan penelitian ini, kemudian dibandingkan dengan persyaratan yang sudah diterapkan di Rumah Sakit Umum Mitra Sejati Medan sehingga diperoleh data yang jelas tentang penerapan sanitasi makanan dan minuman di Rumah Umum Mitra Sejati Medan.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Rumah Sakit Mitra Sejati Medan

A.1 Sejarah Rumah Sakit Umum Mitra Sejati Medan

Rumah Sakit Umum Mitra Sejati pada awalnya merupakan rumah sakit umum yang secara struktural berada dibawah manajemen Yayasan Mitra Sejati berdasarkan akte pendirian No. 14 tanggal 10 Oktober 2001 oleh Notaris Nur Eny Ginting, SH di Medan. Atas kesepakatan pengurus yayasan maka berdirilah Rumah Sakit Umum yang diberi nama Rumah Sakit Umum Mitra Sejati sesuai dengan surat keputusan Kepala Dinas Kesehatan Kota Medan No. 445/6590/RS.I/03 Tanggal 31 Januari 2003.

Rumah Sakit Umum Mitra Sejati mulai beroperasi sejak tahun 2003 yang terletak di Jl. AH. Nasution No. 7, Kelurahan Pangkalan Masyhur, Kecamatan Medan Johor, Kota Medan Sesuai Peraturan Daerah Kota Medan No. 13 Tahun 2011 tentang RTRW Kota Medan Tahun 2011-2031 pada BAB III, pasal 14 huruf g yang menyatakan bahwa Kecamatan Medan Johor termasuk sebagai pusat kegiatan perdagangan/bisnis dan pusat pendidikan. Selanjutnya pada BAB IV pasal 49 ayat 4 menjelaskan bahwa kawasan kesehatan, peribadatan dan sosial ditetapkan menyebar diseluruh kota, termasuk di Kecamatan Medan Johor. RSU Mitra Sejati memiliki bangunan permanen 5 (lima) lantai di areal seluas ± 1.515 m² sesuai dengan Sertifikat Hak Milik terlampir (tidak pernah bersengketa dengan siapapun), yang terdiri dari ± 52 ruangan kamar rawat inap dengan kapasitas tempat tidur 154 bed telah memiliki dokumen UKL-UPL.

Seiring dengan berjalan waktu dan tingkat kepercayaan masyarakat kepada RSU Mitra Sejati semakin tinggi maka Yayasan Mitra Sejati berubah menjadi PT. Mitra Sejati Husada berdasarkan akte pendirian No. 8 tanggal 16 Mei 2013 dengan Direktur Utama dr. Parambir Singh. PT Mitra Sejati Husada saat ini sedang membangun gedung baru 5 lantai x 643,75 m²/lantai dengan luas bangunan 3.21,75 m² berdiri diatas lahan seluas 647,74 m², berada pada titik koordinat N 03° 32' 26,75", E 098° 40' 45,53".

A.2 Instalasi Gizi

Instalasi gizi rumah sakit adalah unit yang mengelola pelayanan gizi bagi pasien rawat inap, rawat jalan maupun keluarga pasien. Pelayanan gizi merupakan suatu upaya memperbaiki, meningkatkan gizi, makanan dietetik masyarakat, kelompok, individu atau klien (Permenkes, 2013). Kegiatan pelayanan gizi meliputi:

- a. Pengadaan / penyajian makanan
- b. Pelayanan gizi ruang rawat inap
- c. Penyuluhan, konsultasi dan rujukan gizi
- d. Penelitian dan pengembangan gizi terapan

Dalam pengadaan/penyediaan makanan mulai dari perencanaan hingga bahan makanan dan berlanjut pada proses pengolahan dan distribusi diawasi oleh ahli gizi (Faizia, El, 2013).

A.3 Tujuan Instalasi Gizi

- a. Tujuan umum

Terciptanya sistem pelayanan gizi yang bermutu dan paripurna sebagai bagian dari pelayanan kesehatan di rumah sakit.

- b. Tujuan khusus

Tujuan khususnya meningkatkan (Permenkes, 2013) :

- 1) Menyelenggarakan asuhan gizi terstandar pada pelayanan gizi rawat jalan dan rawat inap
- 2) Menyelenggarakan makanan sesuai standar kebutuhan gizi dan aman dikonsumsi
- 3) Menyelenggarakan penyuluhan dan konseling gizi pada klien/pasien dan keluarganya.
- 4) Menyelenggarakan penelitian aplikasi di bidang gizi dan dietetik sesuai perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi.

A.4 Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit

Menurut Permenkes RI Nomor 78 Tahun 2013 Tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit, penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan.

A.5 Pengawasan Sanitasi Dalam Hygiene Sanitasi Makanan Dan Minuman

Hygiene dan sanitasi pengelolaan makanan termasuk ke dalam penyelenggaraan penyehatan pangan siap saji. Berdasarkan PMK No 07 Tahun 2019, dimana penyelenggaraan penyehatan pangan siap saji upaya pengawasan, pengendalian dan peningkatan kualitas hygiene dan sanitasi makanan bertujuan mewujudkan pengelolaan makanan yang sehat dan aman, untuk mencapai standar baku mutu hygiene dan sanitasi makanan pada penyelenggaraan kesehatan lingkungan di rumah sakit.

A.6 Visi Dan Misi Rumah Sakit Umum Mitra Sejati Medan

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 daya manusia agar selalu siap menghadapi perubahan serta kesejahteraan sumber daya manusia.

Tujuan : Mensukseskan program pemerintah dibidang kesehatan

Motto : Mitra anda menuju hidup sehat.

B. Hasil Penelitian

Berdasarkan hasil survey penelitian yang dilakukan oleh peneliti di RSUD Mitra Sehati Medan Tahun 2023 di bagian Instalasi Gizi dapat diperoleh hasil, sebagai berikut :

B. 1 Pemilihan Bahan Makanan

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

Tabel 4.1
Distribusi Pemilihan Bahan Makanan di RSUD Mitra Sehati Medan Tahun 2023

NO	Variabel Yang di Teliti	Memenuhi Syarat	
		YA	TIDAK
1.	Bahan makanan mentah seperti daging, susu, telur, ikan, buah dan sayur dalam keadaan bersih, segar, dan tidak layu	✓	
2.	Bahan makanan jenis tepung, dan biji-bijian tidak berubah warna, dan bebas dari kutu	✓	
3.	Penyimpanan bahan makanan terpisah dengan makanan jadi	✓	
4.	Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang dipakai harus memenuhi persyaratan sesuai peraturan yang berlaku	✓	
5.	Makanan dikemas	✓	
	a. Mempunyai label	✓	
	b. belum kadaluwarsa		
6.	Makanan tidak dikemas	✓	
	a. baru dan segar	✓	
	b. tidak mengandung bahan berbahaya.		
JUMLAH		8	0

Dari tabel 4.1 diatas dapat dilihat bahwa pada proses pemilihan bahan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Mitra Sehati Medan di kategorikan baik baik dan sudah memenuhi syarat sesuai dengan Permenkes No.1096/MENKES/PER/VI/2011.

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 RSUD Mitra Sehati Medan Tahun 2023

NO	Variabel Yang di Teliti	Memenuhi Syarat	
		YA	TIDAK
1.	Tempat penyimpanan bahan makanan terhindar dari serangga dan tikus	✓	
2.	Penyimpanan memperhatikan prinsip first in first out (FIFO) dan expired first out (FEFO)	✓	
3.	Bahan makanan basah disimpan dilemari pendingin	✓	
4.	Bahan makanan kering disimpan ditempat yang kering dan tidak lembab	✓	
5.	Kelembaban penyimpanan dalam ruangan 80% - 90%		✓
6.	Jarak bahan makanan dengan lantai : 15 cm	✓	
7.	Jarak bahan makanan dengan dinding : 5 cm	✓	
8.	Jarak bahan makanan dengan langit-langit 60 cm	✓	
JUMLAH		7	1

Dari tabel 4.2 diatas dapat dilihat bahwa pada penyimpanan bahan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Mitra Sehati Medan terdapat satu variabel yang tidak memenuhi syarat Permenkes No.1096/MENKES/PER/VI/2011 yaitu pada kelembaban penyimpanan bahan makanan dalam ruangan.

B.3 Pengolahan Bahan Makanan

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

Tabel 4.3
Distribusi Pengolahan Bahan Makanan di RSUD Mitra Sejati Medan Tahun
2023

NO	Variabel Yang di Teliti	Memenuhi Syarat	
		YA	TIDAK
1.	Tempat pengolahan makanan (dapur) terhindar dari masuknya lalat, kecoa, tikus dan hewan lainnya	✓	
2.	Bahan makanan di cuci dengan air mengalir	✓	
3.	Tersedianya tempat sampah kedap air dan mempunyai tutup	✓	
4.	Dinding dan langit-langit dalam keadaan baik	✓	
5.	Pencahayaan >200 lux	✓	
6.	Atap tidak bocor	✓	
7.	Tersedia bak pencuci tangan/wastapel	✓	
Peralatan Makanan dan Minuman			
1.	Peralatan makan terbuat dari bahan tara pangan (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.	✓	
Cara Pengolahan Makanan			
1.	Memasak makanan yang kering terlebih dahulu	✓	
2.	Memasak makanan yang berkuah paling akhir	✓	
3.	Memasak makanan sesuai dengan tingkat kematangan	✓	

Penjamah Makanan (<i>food handler</i>)		
1.	Memiliki surat keterangan sehat yang berlaku	✓
2.	Memakai penutup kepala	✓
3.	Menggunakan Masker	✓
4.	Menggunakan celemek	✓
5.	Menggunakan sarung tangan	✓
6.	Memakai alas kaki yang tidak licin	✓
7.	Tidak memakai perhiasan	✓
8.	Tidak berkuku panjang	✓
JUMLAH		20 2

Dari tabel 4.3 diatas dapat dilihat bahwa pada proses pengolahan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Mitra Sejati Medan, terdapat dua variabel yang tidak memenuhi syarat sesuai dengan Permenkes No.1096/MENKES/PER/VI/2011 yaitu pada penjamah makanan beberapa orang tidak menggunakan masker dan menggunakan celemek.

B.4 Penyimpanan Makanan Jadi/Masak

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

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

NO	Variabel Yang di Teliti	Memenuhi Syarat	
		YA	TIDAK
1.	Makanan tidak rusak, tidak busuk, tidak basi	✓	
2.	Wadah penyimpanan terpisah untuk setiap jenis makanan jadi/masak berbahaya dan memiliki tutup	✓	
3.	Makanan jadi tidak tercampur 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 Mitra Sejati Medan di kategorikan baik dan sudah memenuhi syarat.

B.5 Pengangkutan Makanan

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

Tabel 4.5

Distribusi Pengangkutan Makanan di RSUD Mitra Sehati Medan Tahun 2023

NO	Variabel Yang di Teliti	Memenuhi Syarat	
		YA	TIDAK
1.	Tidak bercampur dengan bahan berbahaya dan beracun (B3)	✓	
2.	Menggunakan kendaraan khusus untuk mengangkut bahan makanan	✓	
3.	Bahan makanan tidak diinjak, dibanting, diduduki	✓	
4.	Lalu lintas makanan menggunakan jalur khusus	✓	
5.	Menggunakan kereta dorong tertutup	✓	
Pengangkutan Makanan Jadi/Masak			
1.	Menggunakan kendaraan khusus untuk mengangkut makanan jadi/masak	✓	
2.	Mempunyai wadah yang berbeda untuk setiap jenis makanan	✓	
3.	Pengangkutan makanan tetap panas pada suhu 60°C atau dingin pada suhu 40°C	✓	
4.	Wadah makanan utuh, kuat, tidak berkarat	✓	
JUMLAH		9	0

Dari tabel 4.5 di atas dapat dilihat bahwa pada proses pengangkutan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Mitra Sehati Medan sudah memenuhi syarat sesuai dengan menurut Suyono dalam bukunya.

B.6 Penyajian Makanan

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

Tabel 4.6

Distribusi Penyajian Makanan di RSUD Mitra Sejati Medan Tahun 2023

NO	Variabel Yang di Teliti	Memenuhi Syarat	
		YA	TIDAK
1.	Tempat atau wadah yang digunakan bersih dan dilengkapi dengan tutup	✓	
2.	Alat-alat makan dalam keadaan baik dan bersih	✓	
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 di Isntalasi Gizi Rumah Sakit Mitra Sejati Medan di kategorikan baik dan sudah memenuhi syarat sesuai dengan Permenkes No.1096/MENKES/PER/VI/ 2011.

C. Pembahasan

C.1 Pemilihan Bahan Makanan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan pada pemilihan bahan makanan dapat dilihat pada tabel 4.1 bahwa pada proses pemilihan bahan makanan yang dilaksanakan di dapur Rumah Sakit Umum Mitra Sejati dengan cara penerimaan bahan makanan yang berasal dari pasar serta juga pihak ketiga yang dipercaya untuk mensupply bahan makanan ke dapur Rumah Sakit Umum Mitra Sejati.

Pemilihan bahan makanan bebas dari kerusakan juga telah dilakukan oleh pengelola makanan di Rumah Sakit Umum Mitra Sejati. Hal ini sesuai dengan persyaratan bahan makanan yang aman yaitu bebas dari pencemaran, dan bebas dari adanya perubahan secara fisik, kimia, biologi seperti mikroorganisme dan parasit penyebab penyakit, Sementara bahan makanan seperti daging, ikan, telur, buah dan sayuran dalam keadaan bersih, segar dan tidak layu.

Penggunaan bahan Tambahan Pangan (BTP) yang dipakai memenuhi syarat sesuai peraturan yang berlaku seperti tanggal kadaluwarsa dan izin edar dari BPOM dan makanan yang sudah dikemas mempunyai label dan tanggal kadaluwarsa dan makanan yang tidak dikemas harus baru dan segar juga tidak mengandung bahan berbahaya.

C.2 Penyimpanan Bahan Makanan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan pada penyimpanan bahan makanan di Instalasi Gizi RSUD Mitra Sejati, dapat dilihat pada tabel 4.2 bahwa pada Penyimpanan Bahan Makanan di RSUD Mitra Sejati Medan Tempat penyimpanan makanan terhindar dari serangga dan tikus dan menerapkan system FIFO (First In First Out) dan Expired First Out (FEFO) yaitu bahan makanan yang disimpan terlebih dahulu dan yang mendekati masa kadaluwarsa dimanfaatkan/digunakan terlebih dahulu Dan menggunakan rak yang berjarak >5cm dari dinding, >15 cm dari lantai, dan >60cm dari langit-langit

Gudang tempat penyimpanan bahan makanan di RSUD Mitra Sejati dilengkapi dengan rak, lemari es, sebuah kotak pendingin yang berukuran besar dan untuk kelembaban penyimpanan bahan makanan didalam ruangan

tidak memenuhi syarat atau belum teruji klinis dan belum adanya pengujian untuk kelembaban di Rumah Sakit Umum Mitra Sejati.

Penyimpanan bahan makanan kering seperti beras, gula, telur, garam, susu, dan tepung disimpan di gudang penyimpanan menggunakan rak kemudian disusun rapi, dan disesuaikan dengan daftar nama yang sudah dilekatkan di dinding. Lantainya bersih, rata, dan kedap air. Dinding, atap, serta lantai rata dan bersih, tidak terdapat sarang laba-laba.

Penyimpanan untuk bahan makanan basah seperti sayur-sayuran, bumbu-bumbu, ikan, tahu dan lain-lain disimpan di lemari es menggunakan plastik, dan penyimpanan sayur-sayuran dalam jangka waktu 1 (satu) hari. Penyimpanan bahan makanan di Rumah Sakit Umum Mitra Sejati 100% telah memenuhi syarat berdasarkan Permenkes No.1096/MENKES/PER/VI/2011.

C.3 Pengolahan Bahan Makanan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan di RSUD Mitra Sejati dapat dilihat pada tabel distribusi 4.3 pada penjamah makanan beberapa penjamah makanan belum patuh dalam penggunaan APD seperti masker dan celemek dan harus diberikan sanksi atau peringatan kepada beberapa penjamah makanan agar selalu memakai pakaian kerja dengan disiplin agar tidak terkontaminasi makanan yang di olah pada penjamah makanan.

1. Tempat pengolahan bahan makanan

Berdasarkan observasi yang telah dilakukan ditempat pengolahan bahan makanan di Instalasi Gizi RSUD Mitra Sejati sudah memenuhi syarat karena terhindar dari masuknya lalat, kecoa, tikus dan hewan lainnya. Bahan makanan di cuci dengan air mengalir dan tersedianya tempat sampah yang kedap air dan mempunyai tutup dan pencahayaan yang tidak menyilaukan >200 dan tersedianya bak pencuci tangan/wastafel. Tidak terdapat retak (bolong) pada meja tempat pencucian bahan makanan. Ruangan pengolahan bahan makanan dilakukan pembersihan setiap sebelum dan sesudah kegiatan pengolahan makanan.

2. Peralatan Pengolahan Bahan Makanan

Peralatan yang digunakan untuk memasak tidak mengeluarkan zat berbahaya/beracun. Peralatan masak mudah dibersihkan dan tidak mengandung kuman/bakteri dan peralatan masak yang telah digunakan dicuci

dengan bersih menggunakan sabun lalu disimpan kedalam lemari penyimpanan peralatan.

3. Cara Pengolahan Bahan Makanan

Cara pengolahan bahan makanan yang dilakukan oleh penjamah sudah memenuhi syarat karena ada program yang dilakukan Rumah Sakit Umum Mitra Sejati untuk memeriksa kesehatan petugas penjamah makanan secara berkala.

4. Penjamah Makanan

Seluruh penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Mitra Sejati berjumlah 23 orang. Berdasarkan observasi yang telah dilakukan, Telah dilengkapi pakaian kerja seperti, penutup kepala/harnet, masker, celemek, sarung tangan, alas kaki, namun masih ada beberapa penjamah makanan tidak menggunakan alat pelindung diri (APD) seperti masker, celemek dan harus memberikan arahan kepada petugas penjamah makanan untuk selalu memakai pakaian kerja agar tidak menularkan penyakit/kuman dari penjamah makanan tersebut. Pihak rumah sakit juga perlu memberikan sanksi kepada beberapa penjamah makanan agar lebih patuh lagi dalam pemakaian pakaian kerja.

C.4 Penyimpanan Makanan Jadi/Masak

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan pada proses penyimpanan makanan dilakukan dengan baik, dalam keadaan tertutup dan bebas dari serangga dan tikus. Rak penyimpanan makanan dalam keadaan bersih dan makanan yang disiapkan tidak sampai bermalam. Menurut Permenkes No.1096/MENKES/PER/VI/2011 Wadah tempat penyimpanan makanan dalam keadaan bersih dan kering. penggunaan wadah makanan harus sepenuhnya kering untuk mencegah rusaknya kualitas makanan.

C.5 Pengangkutan Makanan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan pada pengangkutan makanan di Rumah Sakit Umum Mitra Sejati pada pagi hari pukul 07.00-08.00 WIB, siang hari pukul 11.20-13.20 WIB, dan sore hari pukul 17.00-18.00 WIB. Pembagian makanan langsung dibagi per porsi untuk pasien yang mana di Rumah Sakit Umum Mitra Sejati terdapat ruangan khusus pasien yang terkena penyakit HIV, COVID-19, dan Tb paru untuk alat makan pasien khusus tersebut dibedakan dengan pasien umum. Pengangkutan makanan di Rumah

Sakit Umum Mitra Sejati sudah baik karena menggunakan wadah tertutup rapat ataupun menggunakan kreta dorong sehingga makanan dapat terhindar dari kontaminasi faktor-faktor lingkungan dan tenaga pengangkut makanannya juga tidak memiliki penyakit menular serta lalu lintas makanan tidak menggunakan jalur umum. Melainkan menggunakan jalur khusus yang membedakan jalur pendistribusian makanan dengan jalur yang lain seperti pengambilan linen dengan cara memberikan jadwal yang berbeda untuk pendistribusian makanan dan pengambilan linen.

C.6 Penyajian Makanan

Peralatan yang digunakan untuk menyajikan makanan dalam keadaan bersih dan baik. Makanan yang disajikan dalam kondisi baik. Tenaga penyaji juga mempunyai personal hygiene yang baik sehingga memungkinkan makanan bebas dari kontaminasi yang dapat menimbulkan dan menularkan penyakit serta keracunan. Makanan yang disajikan tidak berjamur sehingga makanan selalu dalam keadaan yang baik dan segar.

C.7 Pengawasan Pengolahan Makanan

Pengawasan hygiene sanitasi makanan dan minuman dilakukan oleh penanggung jawab dapur yang berlatar belakang lulusan Diploma Gizi. Pengawasan dilakukan setiap hari, nilai gizi yang dibutuhkan pasien diatur oleh nutrisi beserta pengawas pengelola makanan itu sendiri sesuai dengan diet yang diberikan oleh dokter.

Pengawasan pengelolaan makanan merupakan unsur yang sangat penting dalam menghasilkan makanan yang memenuhi persyaratan kesehatan mulai dari pengamanan bahan makanan hingga ke penyajian makanan. Dengan demikian petugas sanitasi sangat dibutuhkan untuk mengontrol seluruh sistem pengelolaan makanan dari segi sanitasinya untuk menghindari kuman/bakteri.

C.8 Penilaian

Dari hasil penelitian yang dilakukan terhadap sanitasi makanan dan minuman di Rumah Sakit Umum Mitra Sejati dengan menggunakan formulir ceklist, objek yang diperiksa sebanyak 55 pertanyaan dan yang menyatakan "Ya" sebanyak 52 objek (94%) dan yang menyatakan "Tidak" sebanyak 3 objek (6%). Dari hasil penelitian tersebut dapat disimpulkan sanitasi makanan dan minuman di Rumah Sakit Umum Mitra Sejati sudah memenuhi persyaratan kesehatan minimal 75% hasil penilaian dari objek diatas.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan di Rumah Sakit Umum Mitra Sejati Medan Tahun 2023, Dari uraian di atas penulis dapat memberikan kesimpulan sebagai berikut :

1. Pemilihan bahan makanan di Rumah Sakit Umum Mitra Sejati dikategorikan baik dan telah memenuhi syarat.
2. Penyimpanan bahan makanan di Rumah Sakit Umum Mitra Sejati sudah menggunakan rak dan lemari pendingin untuk menyimpan bahan makanan kering dan basah sudah terpisah dan di ruangan yang berbeda, namun untuk kelembabannya belum memenuhi syarat ataupun belum ada pengujian dan belu teruji klinis.
3. Pengolahan makanan di Rumah Sakit Umum Mitra Sejati sudah memenuhi syarat kesehatan, karena penjamah makanan sudah memiliki surat kesehatan dari dokter dan masih ditemukannya beberapa penjamah makanan yang tidak menggunakan pakaian kerja secara lengkap pada saat mengolah makanan seperti masker dan celemek.
4. Penyimpanan makanan jadi/masak di Rumah Sakit Umum Mitra Sejati dikategorikan baik dan memenuhi syarat dan menggunakan wadah yang bersih dan memiliki tutup sehingga makanan tidak terkontaminasi bakteri/virus.
5. Pengangkutan makanan di Rumah Sakit Umum Mitra Sejati 3 kali pengangkutan pada pagi hari, siang hari dan sore hari dengan menggunakan kreta dorong yang tertutup dan wadah yang bersih dan memiliki tutup.
6. Penyajian makanan di Rumah Sakit Umum Mitra Sejati dikategorikan baik dan benar dan sudah memenuhi syarat dan makanan langsung diantar kepada pasien sesuai dengan porsi yang sudah ditentukan.

B. Saran

Dari kesimpulan diatas tersebut, penulis memberikan saran sebagai berikut :

1. Kepada pihak rumah sakit agar mempunyai aturan yang tegas dalam pemakaian APD pada saat mengolah makanan di dapur rumah sakit karena masih ada beberapa penjamah makanan yang belum patuh terhadap pemakaian pakaian kerja seperti masker dan celemek, karena jika penjamah makanan tidak memakai masker pada saat mengolah makanan dan nanti nya dapat menimbulkan penyakit yang disebabkan oleh percikan air liur penjamah makanan tersebut.
2. Kepada pihak rumah sakit diharapkan untuk kelembaban penyimpanan bahan makanan belum ada pengujian ataupun belum teruji klinis untuk kelembabannya agar segera melakukan pengujian kelembaban pada penyimpanan bahan makanan dan minuman dan harus di sesuaikan dengan PERMENKES No.1096/MENKES/VI/2001.
3. Kepada pihak rumah sakit agar lebih melibatkan pihak tenaga sanitasi dalam pengolahan ataupun pengawasan hygiene sanitasi makanan dan minuman agar tidak terjadinya kontaminasi pada makanan yang di olah di dapur Rumah Sakit Mitra Sejati.
4. Kepada pihak rumah sakit agar membuat aturan yang tegas kepada para penjamah makanan yang tidak menggunakan apd secara lengkap seperti masker dan celemek demi terciptanya keamanan hygiene sanitasi makanan & minuman di Rumh Sakit Mitra Sejati.

DAFTAR PUSTAKA

- Barbara, A. S. S. (2018). *Analisis Higiene Sanitasi Makanan Dan Minuman Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Tk. IV 02.07.02 Dkt Lahat* xiv. 1–26.
- Buku Pedoman Akademi Kesehatan Jakarta Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 1096 Tahun 2011 Tentang Hygiene Sanitasi Jasaboga, di akses 5 Maret 2015 Harper (dkk, 1986), konsep makanan
- Depkes RI. 2003. Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Jakarta. Dinkes Kota Palembang. 2009.
- Departemen. Kesehatan RI Jakarta, Depkes RI, 2000 Direktorat Jendral Bina Kesehatan Masyarakat Jakarta.
- Depkes RI (2004), Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman
- Guptaa, A. K., & Chaudharyb, A. (2022). Food Poisoning: Causes, Its Effects And Control
- 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), pp. 32–44.
- Morya, S., Amoah, A. E. D. D., & Snaebjornsson, S. O. (2020). Food poisoning hazards and their consequences over food safety. In *Microorganisms for Sustainable Environment and Health* (pp. 383–400). Elsevier.
- Peraturan Menteri Kesehatan No. 340/MENKES/PER/III/2010 Tentang Klasifikasi Rumah Sakit
- Peraturan Menteri Kesehatan No. 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang Hygiene Sanitasi Jasa Boga
- Puteri, Y. R. (2015). Higiene Sanitasi Minuman.
- Suyono, M.Sc 'Ilmu Kesehatan Masyarakat Dalam Konteks Kesehatan Lingkungan Thn 2014.
- Wahana, H. (2020). Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Tingkat Pengetahuan Masyarakat Tentang Keracunan Makanan Di Kecamatan AluhAluh. *Journal of Nursing Invention*, 1(2), 123–129

**Formulir Pemeriksaan/Penilaian Persyaratan Higiene Sanitasi Makanan
Dan Minuman Di Rumah Sakit Umum Mitra Sejati Medan 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	✓	
6.	Makanan dikemas		
	a. Mempunyai label	✓	

	b. Belum kadaluwarsa	✓	
7.	Makanan Tidak Dikemas		
	a. Baru dan segar	✓	
	b. Tidak mengandung bahan berbahaya	✓	
Penyimpanan Bahan Makanan			
1.	Tempat penyimpanan bahan makanan terhindar dari serangga dan tikus	✓	
2.	Penyimpanan memperhatikan prinsip first in first out (FIFO) dan expired first out (FEFO)	✓	
3.	Bahan makanan basah disimpan dilemari pendingin	✓	
4.	Bahan makanan kering disimpan ditempat yang kering dan tidak lembab	✓	
5.	Kelembaban penyimpanan dalam ruangan 80% - 90%	✓	
6.	Jarak bahan makanan dengan lantai : 15 cm	✓	
7.	Jarak bahan makanan dengan dinding : 5 cm	✓	
8.	Jarak bahan makanan dengan langit-langit 60 cm	✓	
Pengolahan Bahan Makanan			
1.	Tempat pengolahan makanan (dapur) terhindar dari masuknya lalat, kecoa, tikus dan hewan lainnya	✓	
2.	Bahan makanan di cuci dengan air mengalir	✓	
3.	Tersedianya tempat sampah kedap air dan mempunyai tutup	✓	
4.	Pencahayaan >200 lux	✓	
5.	Atap tidak bocor	✓	
6.	Tersedia bak pencuci tangan/wastafel	✓	
Peralatan Makanan dan Minuman			
1.	Peralatan makan terbuat dari bahan tara pangan (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	✓	
Cara Pengolahan Makanan			
1.	Memasak makanan yang kering terlebih dahulu	✓	
2.	Memasak makanan yang berkuah paling akhir	✓	
3.	Memasak makanan sesuai dengan tingkat kematangan	✓	
Penjamah Makanan (food handler)			
1.	Memiliki surat keterangan sehat yang berlaku	✓	
2.	Memakai penutup kepala	✓	
3.	Menggunakan masker		✓
4.	Menggunakan celemek		✓
5.	Menggunakan sarung tangan	✓	
6.	Memakai alas kaki yang tidak licin	✓	
7.	Tidak memakai perhiasan	✓	
8.	Tidak berkuku panjang	✓	
Penyimpanan Makanan Jadi/Masak			
1.	Makanan tidak rusak, tidak busuk, tidak basi	✓	
2.	Wadah penyimpanan terpisah untuk setiap jenis makanan jadi/masak berbahaya dan mentah	✓	
3.	Makanan jadi tidak tercampur dengan bahan makanan mentah	✓	
4.	Makanan langsung disajikan	✓	
Pengangkutan Makanan			
1.	Tidak tercampur dengan bahan berbahaya dan beracun (B3)	✓	
2.	Menggunakan kendaraan khusus untuk mengangkut bahan makanan	✓	

3.	Bahan makanan tidak diinjak, dibanting, diduduki	✓	
4.	Lalu lintas makanan menggunakan jalur khusus	✓	
5.	Menggunakan kreta dorong tertutup	✓	
Pengangkutan Makanan Jadi/Masak			
1.	Menggunakan kendaraan khusus untuk mengangkut makanan jadi/masak	✓	
2.	Mempunyai wadah yang berbeda untuk setiap jenis makanan	✓	
3.	Pengangkutan makanan tetap panas pada suhu 60°C atau dingin pada suhu 40°C	✓	
4.	Wadah makanan utuh, kuat, tidak berkarat	✓	
Penyajian Makanan			
1.	Tempat atau wadah yang digunakan bersih dan dilengkapi dengan tutup	✓	
2.	Alat-alat makan dalam keadaan baik dan bersih	✓	
3.	Penyajian Makanan terhindar dari pencemaran	✓	
4.	Makanan langsung disajikan	✓	

Yang Memenuhi Syarat = $\frac{\text{Jumlah Jawaban "Ya"}}{\text{Jumlah Seluruh Item}} \times 100\%$

Jumlah Seluruh Item

$$= \frac{51}{55} \times 100\%$$

$$= 92\%$$

Hasil Pemeriksaan Makanan Dan Minuman di Rumah Sakit Umum Mitra Sejati Medan Tahun 2022

	DINAS KESEHATAN PROPINSI SUMATERA UTARA UPT. LABORATORIUM KESEHATAN Jl. Williem Iskandar Pasar V Barat I (Jl. Balai Pom) No. 4 Telp. (061) 6617079 Email : labkesda.provsu@gmail.com Medan Estate, Kode Pos : 20371																						
LAPORAN HASIL PENGUJIAN MIKROBIOLOGI LINGKUNGAN NOMOR : 008.2/2358/UPT. Labkes/VII/2022																							
Nama Pelanggan : Alamat :	: RSU Mitra Sejati : Jl. A.H. Nasution No. 7 Pangkalan Masyur Medan	Tgl. Penerimaan : 14-07-2022 Tgl. Pengujian : 14-07-2022 s/d 26-07-2022																					
Sampel :	: Makanan " Lauk Hewani (Ikan Goreng) "	No. Lab : 2337/L/VII/2022																					
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 10%;">No</th> <th style="width: 40%;">Parameter Analisa</th> <th style="width: 20%;">Hasil</th> <th style="width: 30%;">Metode Pengujian</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">1.</td> <td style="text-align: center;">E.coli</td> <td style="text-align: center;">< 3,6</td> <td style="text-align: center;">SNI 2897-2008</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2.</td> <td style="text-align: center;">Salmonella</td> <td style="text-align: center;">Negatif</td> <td style="text-align: center;">SNI 2897-2008</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3.</td> <td style="text-align: center;">Vibrio cholera</td> <td style="text-align: center;">Negatif</td> <td style="text-align: center;">SNI 01-2332-4-2006</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">4.</td> <td style="text-align: center;">Shigella</td> <td style="text-align: center;">Negatif</td> <td style="text-align: center;">SNI 2897-2008</td> </tr> </tbody> </table>	No	Parameter Analisa	Hasil	Metode Pengujian	1.	E.coli	< 3,6	SNI 2897-2008	2.	Salmonella	Negatif	SNI 2897-2008	3.	Vibrio cholera	Negatif	SNI 01-2332-4-2006	4.	Shigella	Negatif	SNI 2897-2008	Catatan : 1. Hasil yang ditampilkan hanya berhubungan dengan sampel yang diuji. 2. Laporan hasil pengujian tidak boleh digandakan tanpa persetujuan tertulis dari laboratorium.		
No	Parameter Analisa	Hasil	Metode Pengujian																				
1.	E.coli	< 3,6	SNI 2897-2008																				
2.	Salmonella	Negatif	SNI 2897-2008																				
3.	Vibrio cholera	Negatif	SNI 01-2332-4-2006																				
4.	Shigella	Negatif	SNI 2897-2008																				
		26 Juli 2022 Penanggung Jawab Mikrobiologi  Sri Mawika S.Si NIP. 197112199103 2 005																					
No 31.13/FPP	Revisi : 0	Halaman 1 dari 1																					



DINAS KESEHATAN PROPINSI SUMATERA UTARA
UPT. LABORATORIUM KESEHATAN

Jl. Williem Iskandar Pasar V Barat I (Jl. Balai Pom) No. 4
Telp. (061) 6617079 Email : labkesda.provsu@gmail.com
Medan Estate, Kode Pos : 20371



LAPORAN HASIL PENGUJIAN MIKROBIOLOGI LINGKUNGAN
NOMOR : 008.2/2358/UPT. Labkes/VII/2022

Nama Pelanggan : RSU Mitra Sejati Tgl. Penerimaan : 14-07-2022
Alamat : Jl. A.H. Nasution No. 7 Pangkalan Masyur Medan Tgl. Pengujian : 14-07-2022 s/d 26-07-2022
Sampel : Makanan " Nasi " No. Lab : 2338/L/VII/2022

No	Parameter Analisa	Hasil	Metode Pengujian
1.	E.coli	< 3,6	SNI 2897-2008
2.	Salmonella	Negatif	SNI 2897-2008
3.	Vibrio cholera	Negatif	SNI 01-2332-4-2006
4.	Shigella	Negatif	SNI 2897-2008

Catatan :

1. Hasil yang ditampilkan hanya berhubungan dengan sampel yang diuji.
2. Laporan hasil pengujian tidak boleh digandakan tanpa persetujuan tertulis dari laboratorium.





DINAS KESEHATAN PROPINSI SUMATERA UTARA
UPT. LABORATORIUM KESEHATAN

Jl. Williem Iskandar Pasar V Barat I (Jl. Balai Pom) No. 4
Telp. (061) 6617079 Email : labkesda.provsu@gmail.com
Medan Estate, Kode Pos : 20371



LAPORAN HASIL PENGUJIAN MIKROBIOLOGI LINGKUNGAN
NOMOR : 008.2/2358/UPT. Labkes/VII/2022

Nama Pelanggan : RSU Mitra Sejati
Alamat : Jl. A.H. Nasution No. 7 Pangkalan Masyur Medan
Sampel : Makanan " Bubur "

Tgl. Penerimaan : 14-07-2022
Tgl. Pengujian : 14-07-2022 s/d 26-07-2022

No. Lab : 2339/L/VII/2022

No	Parameter Analisa	Hasil	Metode Pengujian
1.	E.coli	< 3,6	SNI 2897-2008
2.	Salmonella	Negatif	SNI 2897-2008
3.	Vibrio cholera	Negatif	SNI 01-2332-4-2006
4.	Shigella	Negatif	SNI 2897-2008

Catatan :

1. Hasil yang ditampilkan hanya berhubungan dengan sampel yang diuji.
2. Laporan hasil pengujian tidak boleh digandakan tanpa persetujuan tertulis dari laboratorium.

Medan, 26 Juli 2022
Kepala Laboratorium Mikrobiologi
Sri Metia S.Si
NIP. 197110321991032005



DINAS KESEHATAN PROPINSI SUMATERA UTARA
UPT. LABORATORIUM KESEHATAN

Jl. Williem Iskandar Pasar V Barat I (Jl. Balai Pom) No. 4
Telp. (061) 6617079 Email : labkesda.provsu@gmail.com
Medan Estate, Kode Pos : 20371



LAPORAN HASIL PENGUJIAN MIKROBIOLOGI LINGKUNGAN
NOMOR : 008.2/2358/UPT. Labkes/VII/2022

Nama Pelanggan : RSU Mitra Sejati
Alamat : Jl. A.H. Nasution No. 7 Pangkalan Masyur Medan
Sampel : Makanan " Sayur "

Tgl. Penerimaan : 14-07-2022
Tgl. Pengujian : 14-07-2022 s/d 26-07-2022

No. Lab : 2340/L/VII/2022

No	Parameter Analisa	Hasil	Metode Pengujian
1.	E.coli	< 3,6	SNI 2897-2008
2.	Salmonella	Negatif	SNI 2897-2008
3.	Vibrio cholera	Negatif	SNI 01-2332-4-2006
4.	Shigella	Negatif	SNI 2897-2008

Catatan :

1. Hasil yang ditampilkan hanya berhubungan dengan sampel yang diuji.
2. Laporan hasil pengujian tidak boleh digandakan tanpa persetujuan tertulis dari laboratorium.





DINAS KESEHATAN PROPINSI SUMATERA UTARA
UPT. LABORATORIUM KESEHATAN

Jl. Williem Iskandar Pasar V Barat I (Jl. Balai Pom) No. 4
Telp. (061) 6617079 Email : labkesda.provsu@gmail.com
Medan Estate, Kode Pos : 20371



LAPORAN HASIL PENGUJIAN MIKROBIOLOGI LINGKUNGAN
NOMOR : 008.2/2358/UPT. Labkes/VII/2022

Nama Pelanggan : RSU Mitra Sejati
Alamat : Jl. A.H. Nasution No. 7 Pangkalan Masyur
Medan

Tgl. Penerimaan : 14-07-2022
Tgl. Pengujian : 14-07-2022 s/d
26-07-2022

Sampel : Makanan
" Snack (Kue Kelepon) "

No. Lab : 2341/L/VII/2022

No	Parameter Analisa	Hasil	Metode Pengujian
1.	E.coli	< 3,6	SNI 2897-2008
2.	Salmonella	Negatif	SNI 2897-2008
3.	Vibrio cholera	Negatif	SNI 01-2332-4-2006
4.	Shigella	Negatif	SNI 2897-2008

Catatan :

1. Hasil yang ditampilkan hanya berhubungan dengan sampel yang diuji.
2. Laporan hasil pengujian tidak boleh digandakan tanpa persetujuan tertulis dari laboratorium.





DINAS KESEHATAN PROPINSI SUMATERA UTARA
UPT. LABORATORIUM KESEHATAN

Jl. Williem Iskandar Pasar V Barat I (Jl. Balai Pom) No. 4
Telp. (061) 6617079 Email : labkesda.provsu@gmail.com
Medan Estate, Kode Pos : 20371



LAPORAN HASIL PENGUJIAN MIKROBIOLOGI LINGKUNGAN
NOMOR : 008.2/2358/UPT. Labkes/VII/2022

Nama Pelanggan : RSU Mitra Sejati
Alamat : Jl. A.H. Nasution No. 7 Pangkalan Masyur Medan
Sampel : Minuman " Jus "

Tgl. Penerimaan : 14-07-2022
Tgl. Pengujian : 14-07-2022 s/d 26-07-2022
No. Lab : 2342/L/VII/2022

No	Parameter Analisa	Hasil	Metode Pengujian
1.	E.coli	< 3	SNI 2897-2008
2.	Salmonella	Negatif	SNI 2897-2008
3.	Vibrio cholera	Negatif	SNI 01-2332-4-2006
4.	Shigella	Negatif	SNI 2897-2008

Catatan :

1. Hasil yang ditampilkan hanya berhubungan dengan sampel yang diuji.
2. Laporan hasil pengujian tidak boleh digandakan tanpa persetujuan tertulis dari laboratorium.



DOKUMENTASI



Gambar 1. Pemilihan Bahan Makanan



Gambar 2. Penyimpanan Bahan Makanan



Gambar 3. Pengolahan Bahan Makanan



Gambar 4. Makanan Siap Olah



Gambar 5. Pencucian Alat Makanan



Gambar 6. Pengangkutan Makanan



Gambar 7. Pembuangan Sampah



Gambar 7. Tanya Jawab Dengan Kepala Gizi

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
DIREKTORAT JENDERAL TENAGA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MEDAN

Jl. Jamin Ginting K.M. 13,5 Kel. Lauch Medan Tuntungan Kode Pos. 20136
Telepon : 061-8368633 - Fax : 061-8368644
Website : www.poltekkes-medan.ac.id, email : poltekkes_medan@yahoo.com



Nomor : KH.03.03/1/01140/2023

Kabanjahe, 21 Juni 2023

Lampiran :-

Perihal : Permohonan Izin Lokasi Penelitian

Kepada Yth
Direktur Rumah Sakit Mitra Sehati Medan
Di

Tempat

Dengan Hormat,

Bersama ini datang menghadap Saudara, Mahasiswa Prodi D-III Sanitasi Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Medan :

Nama :Putri Carolina
NIM :P00933120036

Yang bermaksud akan mengambil data penelitian di Rumah Sakit Mitra Sehati Medan yang bapak pimpin dalam rangka menyusun Karya Tulis Ilmiah dengan Judul :

"Tinjauan Sanitasi Makanan Dan Minuman Di Rumah Sakit Mitra Sehati Medan Tahun 2012".

Demikian disampaikan, atas perhatian Bapak/Ibu, diucapkan terima kasih.

Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan



Haesti Sembiring, SST, M.Sc
NIP.197206181997032003





R.S.U. MITRA SEJATI

Jln. AH Nasution No. 7 Telp. (061) 7875967
Pangkalan Masyhur Medan

No. : 5325/01/e/RSUMS/PKL/VI/2023
Lampiran : -
Hal : Izin Survei Awal

Medan, 27 Juni 2023

Kepada Yth,
Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan
Prodi D-III Sanitasi Jurusan Kesehatan Lingkungan
Politeknik Kesehatan Medan

di
Medan

Dengan hormat,

Berdasarkan surat yang kami terima Nomor : KH.03.03/1/01140/2023, tertanggal 21 Juni 2023, perihal permohonan Izin Lokasi Penelitian bagi mahasiswa :

No.	Nama	NIM	Jurusan/ Prodi	Judul
1.	Putri Carolina	P00933120036	Prodi D-III Sanitasi	Tinjauan Sanitasi Makanan dan Minuman Di Rumah Sakit Mitra Sejati Medan Tahun 2023

Dengan ini kami menerangkan bahwasanya mahasiswa tersebut diizinkan untuk melakukan peninjauan lokasi penelitian di RSU MitraSejati Medan selama tidak menyalahi peraturan.

Demikian izin dari kami, semoga hasilnya nanti dapat bermanfaat. Terimakasih.

Hormat kami,

dr. Melda Yulia, MKM
Direktur

Cc : File