

SKRIPSI

ANALISIS PENERAPAN PRINSIP HIGIENE SANITASI MAKANAN DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT UMUM DAERAH OGAN ILIR TAHUN 2023



OLEH

NAMA : DWI NIRANTIE

NIM : 10031381924073

**PROGRAM STUDI KESEHATAN LINGKUNGAN (S1)
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2023**

SKRIPSI

ANALISIS PENERAPAN PRINSIP HIGIENE SANITASI MAKANAN DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT UMUM DAERAH OGAN ILIR TAHUN 2023

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar (S1)
Sarjana Kesehatan Lingkungan pada Fakultas Kesehatan Masyarakat
Universitas Sriwijaya



OLEH

NAMA : DWI NIRANTIE

NIM : 10031381924073

**PROGRAM STUDI KESEHATAN LINGKUNGAN (S1)
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2023**

KESEHATAN LINGKUNGAN
FAKULTAS KESEHATAN MASYRAKAT UNIVERSITAS SRIWIJAYA
Skripsi, Juli 2023
Dwi Nirantie

**Analisis Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Di Instalasi Gizi
Rumah Sakit Umum Daerah Ogan Ilir Tahun 2023**

xii, 66 Halaman, 9 Tabel, 11 Gambar, 14 Lampiran

ABSTRAK

Berdasarkan laporan kasus keracunan makanan tahun 2019 rumah sakit di Indonesia terdapat 16 kasus, dan laporan Balai Besar POM Palembang tahun 2019 kejadian keracunan makanan dengan jumlah korban 158 orang di Sumatera Selatan. Hasil uji terbanyak berasal dari masyarakat yang kurang menjaga hygiene dan sanitasi proses pengolahan makanan. Tujuan penelitian ini menganalisis penerapan prinsip hygiene dan sanitasi makanan di Instalasi Gizi RSUD Ogan Ilir. Metode penelitian yang digunakan adalah penelitian kualitatif dengan melakukan wawancara mendalam kepada 8 orang dan observasi. Hasil yang didapatkan dalam penelitian diantaranya pada bahan makanan bersumber dari tempat resmi, bahan makanan seperti daging, ikan, buah, dan sayuran dalam keadaan baik, dan bahan makan kemasan sudah memenuhi standar peraturan, penyimpanan bahan makanan sudah aman, yang dimana dibedakan antara bahan makanan basah dan bahan makanan kering, penjamah makanan sebelum memasak bahan makanan dibersihkan terlebih dahulu, dan proses memasak dilakukan dengan matang sehingga makanan tidak ada yang masih mentah, mengenai tempat pengolahan makanan sudah cukup baik, pengangkutan makanan menggunakan kendaraan khusus kereta dorong dan kendaraan selalu dibersihkan setiap hari, makanan saat diangkut dalam keadaan tertutup, serta pada penyajian makanan setiap jenis makanan ditempatkan dalam wadah terpisah dan tertutup, makanan disajikan dalam keadaan panas, peralatan yang digunakan bersih, serta penyajian makanan tepat sesuai dengan seharusnya. Kesimpulan dalam penelitian bahwa belum memenuhi persyaratan Permenkes RI Nomor 1096 tahun 2011 tentang hygiene sanitasi jasaboga. Disarankan Instalasi Gizi RSUD Ogan Ilir perlu memperbaiki pada tahap pengolahan makanan, dan pengangkutan makanan.

Kata Kunci : Higiene Sanitasi Makanan, Instalasi Gizi, Rumah Sakit
Kepustakaan : 57 (2002-2022)

ENVIRONMENTAL HEALTH
FACULTY OF PUBLIC HEALTH, UNIVERSITY OF SRIWIJAYA
Thesis, July 2023
Dwi Nirantie

Analysis of the Application of Food Sanitation Hygiene Principles in the Nutrition Installation of Ogan Ilir Regional General Hospital in 2023

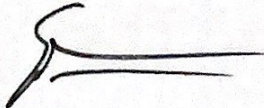
xii, 66 Pages, 9 Table, 11 Figure, 14 Attachment

ABSTRACT

Based on the report of food poisoning cases in 2019, hospitals in Indonesia there were 16 cases, and the report of the Palembang POM Center in 2019 food poisoning incidents with 158 victims in South Sumatra. Most test results come from people who do not maintain hygiene and sanitation of the food processing process. The purpose of this study is to analyze the application of food hygiene and sanitation principles in the Nutrition Installation of RSUD Ogan Ilir. The research method used was qualitative research by conducting in-depth interviews with 8 people and observation. The results obtained in the study include food ingredients sourced from official places, food ingredients such as meat, fish, fruit, and vegetables are in good condition, and packaged food ingredients have met regulatory standards, food storage is safe, which is distinguished between wet food ingredients and dry food ingredients, food handlers before cooking food ingredients are cleaned first, and the cooking process is carried out thoroughly so that none of the food is still raw, regarding the food processing place is good enough, transportation of food using special stroller vehicles and vehicles are always cleaned every day, food when transported in a closed state, as well as in food presentation each type of food is placed in a separate and closed container, Food is served hot, the equipment used is clean, and the presentation of food is exactly as it should be. The conclusion in the study is that it has not met the requirements of the Indonesian Minister of Health Number 1096 of 2011 concerning sanitary hygiene of jasaboga. It is recommended that the Nutrition Installation of Ogan Ilir Hospital needs to improve at the stages of food processing and food transportation.

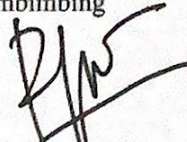
Keywords : Hygiene Sanitation Food, Nutrition Installation, Hospital Literature : 57 (2002-2022)

Mengetahui,
Koordinator Program Studi
Kesehatan Lingkungan,



Dr. Elvi Sunarsih, S.KM., M.Kes.
NIP. 197806282009122004

Pembimbing



Rahmatullah Razak, S.KM., M.Epid.
NIP. 199307142019032023

LEMBAR PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME

Saya dengan ini menyatakan bahwa skripsi ini dibuat dengan sejujurnya dengan mengikuti kaidah Etika Akademik Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya serta menjamin bebas plagiarism. Bila kemudian diketahui saya melanggar Etika Akademik maka saya bersedia dinyatakan tidak lulus/gagal.

Indralaya, 28 Juli 2023

Yang Bersangkutan,



Dwi Nirantie

NIM. 10031381924073

HALAMAN PERSETUJUAN

Karya tulis ilmiah berupa Skripsi dengan judul "Analisis Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Ogan Ilir Tahun 2023" telah dipertahankan dihadapan Tim Penguji Sidang Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya pada tanggal 27 Juli 2023 dan telah diperbaiki serta sesuai dengan masukan Tim Penguji Sidang Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya.

Indralaya, 28 Juli 2023

Tim Penguji Skripsi

Ketua :

1. Inoy Trisnaini, S.KM., M.KL.
NIP. 198809302015042003

()

Anggota :

1. Laura Dwi Pratiwi, S.KM., M.KM.
NIP. 199312212022032008
2. Rahmatillah Razak, S.KM., M.Epid.
NIP. 199307142019032023

()

()

Mengetahui,
Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat
Universitas Sriwijaya



Dr. Misnaharti, S.KM., M.KM.
NIP. 197606092002122001

Koordinator Program Studi
Kesehatan Lingkungan

()

Dr. Elvi Sunarsih, S.KM., M.Kes.
NIP. 197806282009122004

HALAMAN PENGESAHAN

**ANALISIS PENERAPAN PRINSIP HIGIENE
SANITASI MAKANAN DI INSTALASI GIZI
RUMAH SAKIT UMUM DAERAH OGAN ILIR TAHUN 2023**

SKRIPSI

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
Memperoleh Gelar Sarjana Kesehatan Lingkungan

Oleh :

DWI NIRANTIE
NIM. 10031381924073

Indralaya, 28 Juli 2023

Mengetahui,
Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat
Universitas Sriwijaya



Dr. Misnantarti, S.K.M., M.K.M.
NIP. 197606092002122001

Pembimbing,

A handwritten signature in black ink, appearing to be "Rahmatillah Razak".

Rahmatillah Razak, S.K.M. M.Epid.
NIP. 199307142019032023

RIWAYAT HIDUP

Data Pribadi

Nama : Dwi Nirantie
NIM : 10031381924073
Tanggal Lahir : 15 Juni 2001
Agama : Islam
Jenis Kelamin : Perempuan
Email : dwiniranti15@gmail.com
No. HP : -

Riwayat Pendidikan

1. SD (2007-2013) : SD Negeri 14 Tanjung Batu
2. SMP (2013-2016) : SMP Negeri 1 Tanjung Batu
3. SMA (2016-2019) : SMA Negeri 1 Tanjung Batu
4. S1 (2019-2023) : Jurusan Kesehatan Lingkungan Fakultas Kesehatan Masyarakat

Riwayat Organisasi

1. Anggota Himpunan Mahasiswa Kesehatan Lingkungan
2. Anggota Himpunan Mahasiswa UNSRI Kecamatan Tanjung Batu

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
LEMBAR PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME	iii
RIWAYAT HIDUP	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.3.1 Tujuan Umum	4
1.3.2 Tujuan Khusus	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
1.4.1 Bagi Peneliti.....	5
1.4.2 Bagi Fakultas Kesehatan Masyarakat	5
1.4.3 Bagi Rumah Sakit Umum Daerah Ogan Ilir	5
1.4.4 Bagi Masyarakat.....	5
1.5 Ruang Lingkup Penelitian	6
1.5.1 Lingkup Lokasi	6
1.5.2 Lingkup Waktu.....	6
1.5.3 Lingkup Materi.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Higiene dan Sanitasi	7
2.2 Higiene Sanitasi Makanan	7
2.3 Prinsip-prinsip Higiene Sanitasi Makanan di Rumah Sakit	8
2.3.1 Pemilihan Bahan Makanan	8
2.3.2 Penyimpanan Bahan Makanan	8

2.3.3	Pengolahan Makanan	9
2.3.4	Penyimpanan Makanan Jadi atau Masak	11
2.3.5	Pengangkutan Makanan	11
2.3.6	Penyajian Makanan	12
2.4	Persyaratan Penyehatan Makanan di Rumah Sakit	12
2.4.1	Bahan makanan	13
2.4.2	Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi.....	13
2.4.3	Tempat Pengolahan Makanan	13
2.4.4	Penjamah Makanan	13
2.4.5	Peralatan Makanan	14
2.5	Kontaminasi Makanan.....	14
2.6	Penyakit Akibat dari Makanan	14
2.7	Kerangka Teori.....	16
2.8	Kerangka Pikir.....	17
2.9	Definisi Istilah	18
BAB III METODE PENELITIAN		21
1.1	Desain Penelitian	21
1.2	Informan Penelitian	21
1.3	Jenis, Cara, dan Alat Pengumpulan Data	23
1.3.1	Jenis Data	23
1.3.2	Cara dan Alat Pengumpulan Data	23
1.4	Pengolahan Data.....	24
1.5	Validitas Data	24
1.5.1	Triangulasi Sumber	24
1.5.2	Triangulasi Teknik	25
1.6	Analisis dan Penyajian Data	25
1.6.1	Analisis Data	25
1.6.2	Penyajian Data	25
BAB IV HASIL PENELITIAN.....		26
4.1	Gambaran Umum Lokasi Penelitian	26
4.2	Struktur Organisasi Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Ogan Ilir 27	
4.3	Hasil Penelitian.....	27

4.3.1	Karakteristik Informan	27
4.3.2	Pemilihan Bahan Makanan	29
4.3.3	Penyimpanan Bahan Makanan	31
4.3.4	Pengolahan Makanan	35
4.3.5	Penyimpanan Makanan Jadi atau Masak	42
4.3.6	Pengangkutan Makanan	44
4.3.7	Penyajian Makanan	48
BAB V PEMBAHASAN		51
5.1	Keterbatasan Penelitian	51
5.2	Pembahasan	51
5.2.1	Pemilihan Bahan Makanan	51
5.2.2	Penyimpanan Bahan Makanan	53
5.2.3	Pengolahan Makanan	55
5.2.4	Penyimpanan Makanan Jadi atau Masak	60
5.2.5	Pengangkutan Makanan	62
5.2.6	Penyajian Makanan	64
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN.....		67
6.1	Kesimpulan.....	67
6.2	Saran	69
DAFTAR PUSTAKA		70

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Definisi Istilah.....	18
Tabel 3. 1 Informan Penelitian.....	22
Tabel 4. 1 Karakteristik Informan.....	27
Tabel 4. 2 Hasil Observasi Pemilihan Bahan Makanan.....	30
Tabel 4. 3 Hasil Observasi Penyimpanan Bahan Makanan	33
Tabel 4. 4 Hasil Observasi Pengolahan Makanan.....	39
Tabel 4. 5 Hasil Observasi Penyimpanan Makanan Jadi atau Masak.....	43
Tabel 4. 6 Hasil Observasi Pengangkutan Makanan.....	46
Tabel 4. 7 Hasil Observasi Penyajian Makanan.....	49

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Kerangka Teori Penelitian.....	16
Gambar 2. 2 Kerangka Pikir Penelitian Analisis Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Ogan Ilir Tahun 2023.....	17
Gambar 4. 1 Lokasi Penelitian	26
Gambar 4. 2 Struktur Organisasi Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Ogan Ilir ...	27
Gambar 4. 3 Bahan Makanan	31
Gambar 4. 4 Penyimpanan Bahan Makanan Basah dan Kering	34
Gambar 4. 5 Penyimpanan Bahan Makanan Kemasan dan Buah	34
Gambar 4. 6 Penjamah Makanan saat Bekerja	41
Gambar 4. 7 Makanan Jadi atau Masak.....	43
Gambar 4. 8 Pengangkutan Makanan.....	47
Gambar 4. 9 Penyajian Makanan	50

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Kaji Etik Penelitian.....	74
Lampiran 2 Surat Izin Penelitian Dari Fakultas Kesehatan Masyarakat.....	76
Lampiran 3 Surat Izin Penelitian Dari Badan Kesatuan Bangsa dan Politik	76
Lampiran 4 Lembar Informed Consent.....	78
Lampiran 5. Pedoman Wawancara Kepala Gizi dan Staff Gizi.....	79
Lampiran 6. Pedoman Wawancara Penjamah Makanan.....	83
Lampiran 7. Pedoman Wawancara Pengangkut Makanan.....	86
Lampiran 8. Pedoman Wawancara Keluarga Pasien	88
Lampiran 9. Lembar Observasi.....	89
Lampiran 10. Matriks Wawancara Mendalam Informan Kepala Gizi dan Staff Gizi.....	94
Lampiran 11. Matriks Wawancara Mendalam Informan Penjamah Makanan ...	107
Lampiran 12. Matriks Wawancara Mendalam Informan Pengangkut Makanan	115
Lampiran 13. Matriks Wawancara Mendalam Informan Keluarga Pasien	119
Lampiran 14. Dokumentasi Penelitian.....	121

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Manusia membutuhkan makanan untuk menopang kehidupannya sehari-hari. Makanan yang dibutuhkan harus bersih dan murni dalam hal yang tidak terkontaminasi dan mengandung bahan pencemar. Jika makanan ini tidak bersih atau higienis, dapat menyebabkan masalah kesehatan, penyakit, dan bahkan gangguan kesehatan. Keamanan pada makanan dapat berkontribusi pada hasil kesehatan yang lebih baik melalui berbagai upaya kesehatan (Ramadani Erin Rahmi et al., 2017).

Data WHO tahun 2018 bahwa setiap tahun 1 dari 10 orang menjadi sakit karena memakan makanan yang terkontaminasi, mengakibatkan 420.000 kematian per tahun (World Health Organization, 2018). Dilaporkan oleh BPOM tahun 2019 bahwa penyebab keracunan makanan paling banyak pada urutan kedua berupa makanan olahan jasa boga sebanyak 97 kasus (POM Badan, 2020). BPOM menyatakan bahwa lebih dari 60% penyakit bawaan makanan disebabkan oleh penjamah makanan yang buruk, karena kurangnya kesadaran masyarakat dan kurangnya penerapan praktik keamanan makanan yang baik (Putri Hayomi et al., 2019).

Laporan kasus keracunan tahun 2019 diperoleh bahwa kasus keracunan akibat makanan di rumah sakit di Indonesia terdapat 16 kasus (POM Badan, 2020). Sedangkan laporan Balai Besar POM di Palembang tercatat tahun 2019 Telah diuji untuk 12 keracunan makanan dengan total 158 korban, sebagian besar hasil tes berasal dari orang-orang yang memiliki penanganan makanan dan kebersihan lingkungan yang buruk, dan sumber keracunan ini salah satunya makanan jasa boga (Badan POM, 2020).

Dalam pelayanan rumah sakit diwajibkan mencukupi kebutuhan dan kepuasan pasien yaitu salah satunya pelayanan gizi dalam pengelolaan makanan jasa boga. Faktor yang dapat mempengaruhi kepuasan pasien dalam pelayanan ini berupa kebersihan alat makan, ketepatan waktu distribusi makanan, menu makanan, serta penampilan petugas. Makanan rumah sakit dapat menjadi bagian dari kegiatan pemulihan pasien. Mutu makanan yang dihasilkan diharapkan dapat mempercepat kesembuhan (Angelina Swaninda Nareswara, 2017).

Hasil penelitian yang dilakukan di Rumah Sakit Jiwa Indonesia oleh Ika Ratna Palupi, Rosa Pinanda Fitasari, dan Fasty Arum Utami didapatkan tingkat sikap hygiene dan sanitasi >80%. Terdapat hasil 38% berada dalam kategori praktik yang kurang baik. Penjamah makanan 73% tidak pernah menerima pelatihan formal apapun terkait dengan hygiene dan sanitasi makanan, dan karakteristik individu ini secara signifikan berkorelasi (Ika Ratna Palupi et al., 2020).

Dalam penelitian yang dilakukan oleh Nanda Sallihidayati et al. tahun 2021 di Rumah Sakit Umum Daerah Cut Nyak Dhien Meulaboh didapatkan hasil penelitian yang belum memenuhi persyaratan prinsip hygiene dan sanitasi makanan yaitu penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, dan pengangkutan makanan (Nanda Sallihidayati et al., 2021). Serta pada penelitian yang dilakukan oleh Yuliantika Delima tahun 2019 di Rumah Sakit Khusus Ginjal Rasyida Medan didapatkan hasil yang belum memenuhi persyaratan diantaranya pemilihan bahan makanan dan pengangkutan makanan yang belum ditutup dengan sempurna. Hal ini berarti dalam penerapan prinsip hygiene dan sanitasi makanan di rumah sakit masih belum sepenuhnya diterapkan (Yuliantika Delima, 2019).

Perseorangan yang menyelenggarakan atau terlibat dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, dan penyajian makanan penting diwajibkan untuk memenuhi persyaratan hygiene sanitasi makanan. Dalam Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096 tahun 2011 hygiene sanitasi jasaboga merupakan suatu upaya untuk mengendalikan faktor risiko, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman

dikonsumsi. Higiene sanitasi makanan ini dapat menjadi solusi dalam mengurangi terjadinya kontaminasi pada makanan yang dapat menimbulkan terjadinya penyakit. Serta dengan menerapkan prinsip higiene dan sanitasi makanan mampu menurunkan angka kuman (Ramadani Erin Rahmi et al., 2017).

Rumah Sakit Umum Daerah Ogan Ilir merupakan rumah sakit milik pemerintah yang terletak di wilayah Kabupaten Ogan Ilir. Pada tahun 2020 sudah meningkat dan termasuk ke dalam rumah sakit tipe C. Rumah sakit ini menjadi rumah sakit rujukan utama untuk masyarakat daerah Ogan Ilir. Dalam pelayanan di rumah sakit terdapat berbagai pelayanan, salah satunya pelayanan di instalasi gizi, tempat penyelenggaraan makanan untuk pasien di rumah sakit tersebut (RSUD Ogan Ilir, 2022). Rumah Sakit Umum Daerah Ogan Ilir ini masih dalam tahap berkembang, yang dimana memungkinkan membutuhkan masukan dalam hal salah satunya yaitu penerapan higiene dan sanitasi makanan.

Berdasarkan informasi yang didapat dari tenaga kesehatan di Rumah Sakit Umum Daerah Ogan Ilir yaitu didapatkan bahwa penjamah makanan di Instalasi Gizi saat melakukan pengolahan makanan atau memasak tidak menggunakan sarung tangan, tidak menggunakan penutup kepala, dan tidak menggunakan masker. Penggunaan masker hanya dipakai waktu pengantaran makanan ke pasien. Hal ini tentu dapat memungkinkannya terjadi kontaminasi makanan yang akan dimakan oleh pasien di rumah sakit tersebut. Mengingat besarnya pengaruh makanan bagi para pasien untuk membantu dalam penyembuhan. Dengan demikian, berdasarkan uraian diatas peneliti tertarik untuk melakukan analisis penerapan prinsip higiene dan sanitasi makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Ogan ilir.

1.2 Rumusan Masalah

Terdapat data dari laporan kasus keracunan tahun 2019 diperoleh bahwa kasus keracunan akibat makanan di rumah sakit di Indonesia terdapat 16 kasus (POM Badan, 2020), dan laporan Balai Besar POM di Palembang tercatat tahun 2019 kejadian keracunan makanan dengan jumlah korban 158 orang di Sumatera Selatan. Hasil uji ini terbanyak berasal dari masyarakat yang kurang menjaga higiene dan sanitasi proses pengolahan makanan. Serta berdasarkan informasi yang didapat dari tenaga kesehatan di Rumah Sakit Umum Daerah Ogan Ilir yaitu didapatkan bahwa penjamah makanan di Instalasi Gizi saat melakukan pengelolaan makanan atau memasak tidak menggunakan sarung tangan, tidak menggunakan penutup kepala, dan tidak menggunakan masker. Hal ini tentu dapat memungkinkannya terjadi kontaminasi makanan yang akan dimakan oleh pasien di rumah sakit tersebut. Mengingat besarnya pengaruh makanan bagi para pasien untuk membantu dalam penyembuhan. Dengan demikian, berdasarkan uraian peneliti merumuskan masalah yaitu bagaimana penerapan prinsip higiene dan sanitasi makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Ogan ilir?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Menganalisis penerapan prinsip higiene dan sanitasi makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Ogan Ilir.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Menganalisis pemilihan bahan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Ogan Ilir.
2. Menganalisis penyimpanan bahan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Ogan Ilir.
3. Menganalisis pengolahan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Ogan Ilir.
4. Menganalisis penyimpanan makanan jadi di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Ogan Ilir.

5. Menganalisis pengangkutan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Ogan Ilir.
6. Menganalisis penyajian makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Ogan Ilir.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Bagi Peneliti

Manfaat bagi peneliti dapat memahami mengenai penelitian tentang penerapan higiene dan sanitasi makanan di rumah sakit. Menambah ilmu pengetahuan dalam penerapan prinsip higiene dan sanitasi makanan. Serta dilakukan sebagai syarat untuk menyelesaikan perkuliahan.

1.4.2 Bagi Fakultas Kesehatan Masyarakat

Manfaat bagi Fakultas Kesehatan Masyarakat hasil penelitian dapat menjadi menambah bahan referensi mengenai materi higiene dan sanitasi makanan. Menambah bahan bacaan bagi mahasiswa yang mungkin tertarik dalam penelitian penerapan prinsip higiene dan sanitasi makanan. Serta diharapkan dapat menambah informasi mengenai higiene dan sanitasi makanan di Rumah Sakit.

1.4.3 Bagi Rumah Sakit Umum Daerah Ogan Ilir

Manfaat bagi Rumah Sakit Umum Daerah Ogan Ilir diharapkan dapat menjadi masukan dalam penerapan prinsip higiene dan sanitasi makanan. Serta dapat menambah informasi kepada khususnya tenaga kesehatan bagian gizi maupun petugas yang bekerja di Instalasi Gizi supaya tidak terjadinya kontaminasi makanan atau gangguan kesehatan lainnya dalam mengolah makanan.

1.4.4 Bagi Masyarakat

Manfaat bagi masyarakat dapat memberikan informasi atau wawasan baru dalam menerapkan higiene dan sanitasi makanan. Dapat menjaga agar pengolahan makanan lebih terjamin keamanannya. Serta diharapkan masyarakat dapat menerapkan higiene dan sanitasi makanan

supaya tidak terjadi kontaminasi makanan maupun terjadinya penyakit akibat makanan.

1.5 Ruang Lingkup Penelitian

1.5.1 Lingkup Lokasi

Lingkup lokasi penelitian ini yaitu dilaksanakan di Rumah Sakit Umum Daerah Ogan Ilir.

1.5.2 Lingkup Waktu

Lingkup waktu penelitian ini yaitu dari bulan Oktober 2022 sampai dengan bulan Juli 2023.

1.5.3 Lingkup Materi

Lingkup materi pada penelitian ini yaitu pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan jadi, pengangkutan makanan, dan penyajian makanan.

DAFTAR PUSTAKA

- Alristina, Arie Dwi, Ethasari, Rossa Kurnia & Hayudanti, Dewinta 2021. Kelaikan Penyelenggaraan Makanan pada Rumah Makan berdasarkan Pemeriksaan Fisik dan Laboratorium. *Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 13, 43-56.
- Arrazy, Syafran, Susilawati, Susilawati & Agustina, Dewi 2020. Analisa Higiene Dan Sanitasi Pengolahan Makanan Pada Pedagang Makanan Di Pasar Tradisional Kota Medan.
- Atmoko Akparyo, T Prasetyo Hadi 2017. Peningkatan higiene sanitasi sebagai upaya menjaga kualitas makanan dan kepuasan pelanggan di Rumah Makan Dhamar Palembang. *Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 8.
- Aulia, Rr Desi Dina. 2021. *Pemilihan Bahan Makanan di RSA UGM* [Online]. Tersedia: <https://rsa.ugm.ac.id/id/2021/10/7667/>.
- Auliya, Anisatul & Aprilia, Dinda Nira 2017. Pengaruh Hygiene Pengolahan Makanan Terhadap Kualitas Makanan di Hotel Aston Rasuna Jakarta. *Jurnal Hospitality dan pariwisata*, 2.
- Azizah, Qorina Nurul & Subagiyo, Agus 2018. Deskriptif Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan di Lembaga Masyarakat kelas IIB Kabupaten Cilacap Tahun 2017. *Buletin Keslingmas*, 37, 475-481.
- Badan, POM 2020. Laporan Tahunan Pusat Data dan Informasi Obat dan Makanan Tahun 2019. Diunduh.
- B POM 2020. 101 Tips Keamanan Pangan.
- Chantika, Iqdhana, Sumardianto, Dadiiek & Sumaningrum, Ningsih Dewi 2016. Higiene penjamah dan sanitasi pengelolaan makanan di instalasi gizi rumah sakit umum daerah gambiran kota kediri. *Preventia: The Indonesian Journal of Public Health*, 1, 7-13.
- Cholid, Khafid Anwar, Darundiati, Yusniar Hanani & Sulistiyani, Sulistiyani 2022. Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Angka Kuman pada Peralatan Makan di Rumah Makan Wilayah Perimeter dan Buffer Area Pelabuhan Sampit. *Jurnal Kesehatan Masyarakat (Undip)*, 10, 290-297.
- Danaswari, Ni Putu Wulan. 2022. *Gambaran Angka Kuman Alat Makan pada Rumah Makan Nasi Campur di Jalan Tukad Pakerisan Kelurahan Panjer Kota Denpasar*. Poltekkes Kemenkes Denpasar Jurusan Teknologi Laboratorium Medis 2022.
- Delima, Yuliantika 2019. Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Di Rumah Sakit Khusus Ginjal Rasyida Medan Tahun 2019.
- Depkes, RI 2002. Pedoman Sanitasi Rumah Sakit di Indonesia. *Direktorat Jenderal Pemberantasan Penyakit Menular & Penyehatan Lingkungan dan Direktorat Jenderal Pelayanan Medik*.
- Depkes, RI 2004. Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman. *Jakarta: Dirjen PPM dan PL*.
- Erin Rahmi, Ramadani, fifi, Nirmala & Agnes, Mersatika 2017. Higiene dan Sanitasi Makanan Jajanan di Kantin Sekolah Dasar di Kecamatan Buke Kabupaten Konawe Selatan Tahun 2016. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kesehatan Masyarakat Unsyiah*, 2.

- Fadli, Muhammad Rijal 2021. Memahami desain metode penelitian kualitatif. *Humanika, Kajian Ilmiah Mata Kuliah Umum*, 21, 33-54.
- Fauziah, Rina & Suparmi 2022. Penerapan Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Dan Pengetahuan Penjamah Makanan. *Jambura Health and Sport Journal*, 4, 11-18.
- Firmansyah, Cahyan, Novianti, Siti & Gustaman, Rian Arie 2022. Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Pada Bagian Proses Terhadap Kepuasan Pasien Rawat Inap Kebidanan di Blud Rumah Sakit Umum Kota Banjar Tahun 2021. *Jurnal Kesehatan Komunitas Indonesia*, 18.
- Gultom, J, Ariani, N & Sri Aryanti, N 2019. Pengaruh Penyimpanan Bahan Makanan Terhadap Kualitas Bahan Makanan Di Kitchen Hotel The Patra Resort And Villas Bali. *Jurnal Kepariwisata Dan Hospitalitas*, 3, 158-176.
- Hapsara, Vriandi, Jemy, Samantha Putri & Gunawan, Florensia Irena 2023. Penerapan Standar Operasional Prosedur Terhadap Penyimpanan Bahan-Bahan Kering Dalam Kegiatan Praktikum Pengolahan Makanan Universitas Pelita Harapan. *Gemawisata: Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 19, 74-85.
- Hayomi, Putri, Noor, Tifauzah & Rina, Oktasari. 2019. *Tinjauan Pengetahuan dan Perilaku Penjamah Makanan Tentang Keamanan Pangan di RSUD Prof. Dr. Margono Soekardjo Purwokerto*. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Hernaeny, Ul'fah 2021. Populasi dan Sampel. *Pengantar Statistika*, 1, 33.
- Hutasoit, Dion Pardameian 2020. Pengaruh Sanitasi Makanan dan Kontaminasi Bakteri Escherichia coli Terhadap Penyakit Diare. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*, 9, 779-786.
- Iilir, RSUD Ogan. 2022. *RSUD Kabupaten Ogan Ilir* [Online]. Tersedia: <https://rsud.oganilirkab.go.id/> [Diakses 16 Oktober 2022].
- Indraswati, Denok. Kontaminasi Makanan. 2016. Ponorogo: Forum Ilmiah kesehatan, halaman.
- Irawati, Irawati, Siagian, Jenni Lilis S & Gombo, Ismael 2021. Gambaran Kondisi Sanitasi Dan Tingkat Kepadatan Lalat Pada Warung Makan Di Wilayah Kerja Puskesmas Sorong Timur. *Jurnal Inovasi Kesehatan*, 3, 11-15.
- Jaya, I Made Laut Mertha 2020. *Metode Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif: Teori, Penerapan, dan Riset Nyata*, Anak Hebat Indonesia.
- Jiastuti, Titis 2018. Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan dan Keberadaan Bakteri pada Makanan Jadi di RSUD dr Harjono Ponorogo. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 10, 13-24.
- Kemenkes, RI 2011. Permenkes RI, No 1096, Tahun 2011 Tentang Hygiene Sanitasi Jasaboga. *Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta*.
- Kemenkes, RI 2019. Permenkes Nomor 7 Tahun 2019 Tentang Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit. *Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta*.
- Khairina, Atika Dina, Palupi, Ika Ratna & Prawiningdyah, Yeni 2018. Pengaruh Media Visual Higiene Sanitasi Makanan Terhadap Praktik Higiene Penjamah Makanan Di Kantin Kampus. *JHE (Journal of Health Education)*, 3, 65-74.

- Mekarisce, Arnild Augina 2020. Teknik Pemeriksaan Keabsahan Data pada Penelitian Kualitatif di Bidang Kesehatan Masyarakat. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Masyarakat: Media Komunikasi Komunitas Kesehatan Masyarakat*, 12, 145-151.
- Mulyani, Roza 2017. Pengetahuan, Sikap dan Perilaku Higiene Pengolah Makanan. *Jurnal Ilmiah Keperawatan Sai Betik*, 10, 6-12.
- Nareswara, Angelina Swaninda 2017. Hubungan Kepuasan Pasien Dari Kualitas Makanan Rumah Sakit dengan Sisa Makanan di RSUD Kota Semarang. *Ilmu Gizi Indonesia*, 1, 34-39.
- Nasution, Balqis Putri 2019. Tinjauan Enam Prinsip Sanitasi Makanan dan Minuman di Rumah Sakit Umum Daerah Panyabungan, Mandailing Natal tahun 2019.
- Notoatmodjo, Soekidjo 2018. Metode Penelitian Kesehatan, Cetakan Ke Tiga. *Pt Rineka. Jakarta*.
- Nussy, Grace Bella K 2021. Gambaran Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan di Kantin PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk, Tuban, Jawa Timur.
- Organization, World Health. 2018. *Food safety* [Online]. Tersedia: <https://www.who.int/news-room/facts-in-pictures/detail/food-safety> [Diakses 12 Desember 2022].
- Palupi, Ika Ratna, Fitasari, Rosa Pinanda & Utami, Fasty Arum 2020. Knowledge, Attitude and Practice of Hygiene and Aanitation Among Food-Handlers in a Psychiatric Hospital in Indonesia-a Mixed Method Study. *Journal of preventive medicine and hygiene*, 61, E642.
- POM, Badan 2020. Rencana Strategis Badan Pengawas Obat dan Makanan Tahun 2020-2024
- Pratiwi, Zuyyin Ika Dwi. 2019. *Gambaran Penyelenggaraan Makanan di Panti Asuhan Putri Aisyiyah Muhammadiyah Kupang Ringkasan*. Poltekkes Kemenkes Kupang.
- Priyani, Astri & Budiono, Zaeni 2018. Studi Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan dan Minuman di RSUD Banyumas Kabupaten Banyumas Tahun 2017. *Buletin Keslingmas*, 37, 316-322.
- Rachmawati, Annisa Dewi & Afifah, Choirul Anna Nur 2021. Tingkat Kepuasan Pasien Rawat Inap terhadap Penyajian dan Pelayanan Makanan Di Rumah Sakit. *Gorontalo Journal Of Nutrition And Dietetic*, 1, 37-49.
- Rijali, Ahmad 2019. Analisis data kualitatif. *Alhadharah: Jurnal Ilmu Dakwah*, 17, 81-95.
- Rukajat, Ajat 2018. *Pendekatan Penelitian Kualitatif (Qualitative research approach)*, Deepublish.
- Rukin, S Pd 2019. *Metodologi Penelitian Kualitatif*, Yayasan Ahmar Cendekia Indonesia.
- Safmila, Yuliani, Husna, Husna, Sari, Ernina & Muhammad, Riski 2022. Gambaran Pengelolaan Makanan yang Aman dan Sehat di Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Indrapuri Aceh Besar. *Jurnal Serambi Akademica*, 10, 603-613.
- Sallihidayati, Nanda, Elida, Sukma, Putri, Enda Silvia & Darmawi, Darmawi 2021. Analisis Higiene Sanitasi Pengolahan Makanan dan Pemeriksaan E. Coli pada Makanan Pasien di Rumah Sakit Umum Daerah Cut Nyak

- Dhien Meulaboh. *Jurmakemas (Jurnal Mahasiswa Kesehatan Masyarakat)*, 1, 77-96.
- Sani, Dini Rasika 2021. Hygiene dan Sanitasi Makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Dr. A. Dadi Tjokrodipo Bandar Lampung. *Ruwa Jurai: Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 13, 29-34.
- Sari, Fitria Novita 2016. Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) di dapur rumah sakit. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 8, 248-257.
- Simarmata, Nova Ria 2019. Tinjauan Sanitasi Makanan dan Minuman di Rumah Sakit Umum Daerah Dr. Hadrianus Sinaga Kabupaten Samosir Tahun 2019.
- Sintia, Faradila, Susilawati, Susilawati & Fathmawati, Fathmawati 2020. Gambaran Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan di Rumah Sakit ABC Kabupaten Kubu Raya Kalimantan Barat. *Jurnal Sehat Mandiri*, 15, 33-40.
- Suryani, Adelia. 2020. *Analisis Penerapan Syarat Higiene Sanitasi Makanan pada Proses Penyelenggaraan Makanan di Instalasi Gizi RSUD Palembang Bari*. Sriwijaya University.
- Syafarida, Amna. 2022. *Gambaran Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman di Instalasi Gizi RSI Ibnu Sina Padang Panjang Tahun 2020*. Universitas Muhammadiyah Sumatera Barat.
- Syahlan, Vioni LG, Joseph, Woodford BS & Sumampouw, Oksfriani Jufri 2018. Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan dan Angka Kuman Peralatan Makan (Piring) di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Pancaran Kasih GMIM Kota Manado. *Kesmas: Jurnal Kesehatan Masyarakat Universitas Sam Ratulangi*, 7.
- Wahyuni, Hesti. 2021. *Penerapan Prinsip-prinsip Higiene Sanitasi Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Rizky Amalia Sragen pada Tahun 2021*. Poltekkes Kemenkes Surabaya.
- Wirastuti, Ni Wayan Winda. 2022. *Hubungan Teknik Pencucian dan Penyimpanan Peralatan Makan dengan Angka Kuman pada Tempat Pengelolaan Pangan Studi Dilaksanakan di Wilayah Kerja UPTD. Puskesmas III Dinas Kesehatan Kecamatan Denpasar Utara Tahun 2022*. Poltekkes Kemenkes Denpasar Jurusan Kesehatan Lingkungan 2022.