

SKRIPSI

ANALISIS PENERAPAN ENAM PRINSIP HIGIENE SANITASI MAKANAN DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT IBU DAN ANAK (RSIA) PURI ADHYA PARAMITA LAMPUNG TENGAH



OLEH

NAMA : NOVITA YOLANDA KURNIAWATI

NIM : 1001181823012

**PROGRAM STUDI KESEHATAN MASYARAKAT (S1)
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2022**

SKRIPSI

ANALISIS PENERAPAN ENAM PRINSIP HIGIENE SANITASI MAKANAN DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT IBU DAN ANAK (RSIA) PURI ADHYA PARAMITA LAMPUNG TENGAH

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



OLEH

NAMA : NOVITA YOLANDA KURNIAWATI
NIM : 1001181823012

**PROGRAM STUDI KESEHATAN MASYARAKAT (S1)
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2022**

**KESEHATAN LINGKUNGAN
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
Skripsi, November 2022**

Novita Yolanda Kurniawati: Dibimbing oleh Dwi Septiawati, S.KM., M.KM

Analisis Penerapan Enam Prinsip Higiene Sanitasi Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Ibu dan Anak (RSIA) Puri Adhya Paramita Lampung Tengah

xvi + 83 halaman, 11 tabel, 25 gambar, 8 lampiran

ABSTRAK

Higiene sanitasi pada penyelenggaraan makanan di rumah sakit sangat penting diperhatikan agar makanan yang dikonsumsi tidak menjadi sumber penularan penyakit. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis enam prinsip higiene sanitasi makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Ibu dan Anak (RSIA) Puri Adhya Paramita. Penelitian dilaksanakan pada Mei 2022 menggunakan desain kualitatif dengan pendekatan deskriptif observasional. Pengumpulan data dilakukan dengan observasi serta photovoice juga wawancara dengan informan sebanyak tujuh orang. Analisis data pada penelitian ini menggunakan metode validitas data yaitu triangulasi sumber dan metode. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pihak instalasi gizi telah melakukan penerapan prinsip pemilihan bahan makanan yang dilakukan oleh pihak ketiga sesuai dengan form permintaan bahan makanan dan penyajian makanan dengan kotak makan bersekat berbahan melamin, maka sudah dilakukan dengan baik sesuai pedoman yang digunakan oleh rumah sakit. Disimpulkan bahwa, pada penerapan prinsip penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan jadi dan pengangkutan makanan masih ada yang belum sesuai dengan peraturan yang ada. Maka diharapkan pihak rumah sakit mengupayakan kepemilikan sertifikat higiene sanitasi sebagai penyelenggara makanan.

Kata Kunci : Higiene Sanitasi Makanan, Instalasi Gizi, Rumah Sakit
Kepustakaan : 48 (2004-2022)

ENVIRONMENTAL HEALTH
FACULTY OF PUBLIC HEALTH, SRIWIJAYA UNIVERSITY
Thesis, November 2022

Novita Yolanda Kurniawati: *Guided by Dwi Septiawati, S.KM., M.KM*

Analysis the application of six principles of food sanitation hygiene in nutrition installation of Mother and Child Hospital (RSIA) Puri Adhya Paramita, Central Lampung

xvi + 83 pages, 11 tables, 25 images, 8 attachments

ABSTRACT

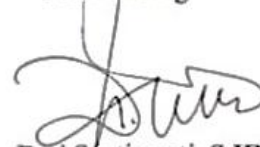
Hygiene and sanitation in the administration of food in hospitals are very important to note so that the food consumed does not become a source of disease transmission. This study aims to analyze the six principles of food sanitation hygiene in the Nutrition Installation of the Mother and Child Hospital (RSIA) Puri Adhya Paramita. The research was conducted in May 2022 using a qualitative design with an observational descriptive approach. Data were collected by observation and photovoice as well as interviews with seven informants. Data analysis in this study used the data validity method, namely triangulation of sources and methods. The results of this study indicate that the nutrition installation has implemented the principle of selecting food ingredients by a third party by the food material request form and serving food with a melamine-covered lunch box, so it has been done well according to the guidelines used by the hospital. Concluded, in the application of the principles of food storage, food processing, ready-to-eat food storage, and food transportation, there are still some that are not in accordance with existing regulations. It is hoped that the hospital will seek to have a certificate of sanitation and hygiene as a food provider.

Keywords: Food Hygiene Sanitation, Nutrition Installation, Hospital Literature : 48 (2004-2022)



Indralaya, 4 November 2022

Pembimbing



Dwi Septiawati, S.KM., M.KM
NIP. 198912102018032001

LEMBAR PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME

Saya dengan ini menyatakan bahwa skripsi ini dibuat dengan sejujurnya dengan sejujurnya dengan mengikuti kaidah Etika Akademik FKM Unsri serta menjamin bebas Plagiarisme. Bila kemudian diketahui saya melanggar Etika Akademik maka saya bersedia dinyatakan tidak lulus/gagal.

Indralaya, November 2022

Yang bersangkutan,



Novita Yolanda Kurniawati
NIM. 10011181823012

HALAMAN PENGESAHAN

ANALISIS PENERAPAN ENAM PRINSIP HIGIENE SANITASI MAKANAN DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT IBU DAN ANAK (RSIA) PURI ADHYA PARAMITA LAMPUNG TENGAH

SKRIPSI

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
Memperoleh Gelar Sarjana Kesehatan Masyarakat

Oleh :

NOVITA YOLANDA KURNIAWATI
10011181823012

Indralaya, 4 November 2022

Mengetahui,
Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat
Universitas Sriwijaya



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



Dwi Septiawati, S.K.M., M.KM
NIP. 198912102018032001

HALAMAN PERSETUJUAN

Karya tulis ilmiah berupa Skripsi ini dengan judul “Analisis Penerapan Enam Prinsip Higiene Sanitasi Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Ibu dan Anak (RSIA) Puri Adhya Paramita” telah dipertahankan di hadapan Tim Penguji Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya pada tanggal 4 November 2022.

Indralaya, 4 November 2022

Tim Penguji Skripsi

Ketua :

1. Dr. rer.med. Hamzah Hasyim, S.KM., M.KM
NIP. 197312262002121001

Anggota :

2. Desri Maulinasari, S.Gz., M.Epid
NIP. 198612112019032009
3. Dwi Septiawati, S.KM., M.KM
NIP. 198912102018032001




Mengetahui,
Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat
Universitas Sriwijaya



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

Koordinator Program Studi
Kesehatan Masyarakat



Asmaripa Ainy, S.Si, M.Kes
NIP. 197909152006042005

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Nama : Novita Yolanda Kurniawati
NIM : 10011181823012
Tempat, Tanggal lahir : Bandar Jaya, 10 November 2000
Jenis Kelamin : Perempuan
Kewarganegaraan : Indonesia
Agama : Islam
Alamat : Lingkungan II RT/RW 003/002 Bandar Jaya Timur,
Kecamatan Terbanggi Besar, Kabupaten Lampung
Tengah, Lampung
No. Telepon : 082373290007
Email : novitayolanda170@gmail.com

Riwayat Pendidikan :

Tahun	Sekolah/Institusi/Universitas
2018 – Sekarang	Peminatan Kesehatan Lingkungan (KL) Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya
2016 – 2018	MAN 1 Lampung Tengah
2013 – 2016	SMP Negeri 3 Terbanggi Besar
2017 – 2013	SD Islam Terpadu Insan Kamil
2006 – 2007	TK Islam Terpadu Insan Kamil

Riwayat Organisasi :

Tahun	Organisasi
2016-Sekarang	Anggota Ikatan Keluarga Akselerasi MAN 1 Lampung Tengah
2018-Sekarang	Anggota Keluarga Mahasiswa Lampung (KEMALA) Universitas Sriwijaya

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah puji syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT, karena atas limpahan rahmat dan hidayah nya penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Penerapan Enam Prinsip Higiene Sanitasi di Instalasi Gizi Rumah Sakit Ibu dan Anak (RSIA) Puri Adhya Paramita Lampung Tengah”. Dalam menyelesaikan skripsi ini penulis banyak mendapat bimbingan, bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, dengan segala hormat dan kerendahan hati maka penulis mengucapkan terima kasih yang tak terhingga sebagai penghargaan kepada :

1. Allah SWT atas segala berkat, rahmat, dan lindungan-Nya sehingga dapat melaksanakan PKM dengan lancar tanpa suatu halangan apapun.
2. Ibu Dr. Misnaniarti. S.KM., M.Kes selaku Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya.
3. Ibu Asmaripa Ainy, S.Si., M.Kes selaku Ketua Jurusan Ilmu Kesehatan Masyarakat Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya.
4. Ibu Dwi Septiawati, S.KM., M.KM selaku Dosen Pembimbing skripsi yang telah memberikan bimbingan dan semangat selama kegiatan penyusunan skripsi.
5. Bapak Dr.rer.med. H. Hamzah Hasyim, S.KM., M.KM dan Ibu Desri Maulinasari, S.Gz., M.Epid selaku Dosen Penguji yang telah memberikan saran dan masukan untuk mengembangkan skripsi ini.
6. Kedua orang tua ku Hadi Sudarmanto dan Kurniasih dan keluarga besar ibuku tercinta yang selalu berjuang dan bekerja keras memberikan doa, kasih sayang dan dukungan moral maupun material selama ini.
7. Kepala Instalasi Gizi, staf Instalasi Gizi dan seluruh staf Rumah Sakit Ibu dan Anak (RSIA) Puri Adhya Paramita yang telah membantu untuk melakukan penelitian dan pengambilan data dalam penelitian ini.
8. Mas Afan, Duta, Fauzan, Amelia, Isma, Afifah, Putri, dan Fika yang memberikan semangat, masukan, perhatian, kasih sayang, tidak lupa beban pikiran dan juga sekedar tempat mendengarkan tangisan.

9. Rekan-rekan seperjuangan, mahasiswa Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya Angkatan 2018.
10. Seluruh staf dan dosen Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya.
11. *And last to myself, thank you for being strong every day, and thank you for trusting God in all your worries. The flower needs time to bloom. Nov, you did well.*

Dalam penyusunan skripsi ini, penulis menyadari bahwa skripsi ini jauh dari kata sempurna dikarenakan keterbatasan pengetahuan dan pengalaman yang dimiliki. Oleh karena itu, saran dan kritik yang bersifat membangun sangat penulis harapkan demi kesempurnaan skripsi di masa yang akan datang. Semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi pembaca, Aamiin. Atas perhatiannya penulis ucapkan terima kasih.

Palembang, November 2022



Novita Yolanda Kurniawati
10011181823012

LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Sebagai sivitas akademik Universitas Sriwijaya, saya yang bertandatangan di bawah ini :

Nama : Novita Yolanda Kurniawati
NIM : 10011181823012
Program Studi : Ilmu Kesehatan Masyarakat
Fakultas : Kesehatan Masyarakat
Jenis Karya Ilmiah : Skripsi

Dengan ini menyatakan menyetujui untuk memberikan kepada Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya **Hak Bebas Royalti Noneksklusif (Non-exclusive Royalty Free Right)** atas karya ilmiah saya yang berjudul :

Analisis Penerapan Enam Prinsip Higiene Sanitasi Makanan di Instalasi Gizi
Rumah Sakit Ibu dan Anak (RSIA) Puri Adhya Paramita

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Universitas Sriwijaya berhak menyimpan, mengalih media/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (database), merawat dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik hak cipta.

Demikianlah pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat : di Indralaya
Pada Tanggal : 4 November 2022
Yang menyatakan,



Novita Yolanda Kurniawati
10011181823012

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
<i>ABSTRACT</i>	ii
LEMBAR PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
HALAMAN PERSETUJUAN	v
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	vi
KATA PENGHANTAR.....	vii
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	ix
TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.3.1 Tujuan Umum.....	5
1.3.2 Tujuan Khusus.....	6
1.4 Manfaat Penelitian.....	6
1.4.1 Manfaat Teoritis	6
1.4.2 Manfaat Praktis.....	6
1.5 Ruang Lingkup Penelitian.....	7
1.5.1 Tempat	7
1.5.2 Waktu.....	7
1.5.3 Materi.....	7
BAB II.....	8
TINJAUAN PUSTAKA.....	8
2.1 Rumah Sakit.....	8
2.1.1 Definisi Rumah Sakit.....	8

2.1.2 Fungsi Rumah Sakit	9
2.2 Pelayanan Gizi	10
2.2.1 Pelayanan Gizi Rawat Jalan	10
2.2.2 Pelayanan Gizi Rawat Inap	11
2.2.3 Penyelenggaraan Makanan.....	12
2.2.4 Penelitian dan Pengembangan Gizi	13
2.3 Higiene Sanitasi Makanan	13
2.3.1 Definisi Higiene Sanitasi Makanan	13
2.3.2 Tujuan dan Manfaat Higiene Sanitasi Makanan.....	14
2.4 Enam Prinsip Higiene Sanitasi Makanan.....	15
2.4.1 Prinsip Pemilihan Bahan Pangan.....	15
2.4.2 Prinsip Penyimpanan Bahan Pangan	16
2.4.3 Prinsip Pengolahan Makanan	17
2.4.4 Prinsip Penyimpanan Makanan Jadi	20
2.4.5 Prinsip Pengangkutan Makanan	21
2.4.6 Prinsip Penyajian Makanan	22
2.5 Penelitian Terdahulu.....	24
2.6 Kerangka Teori.....	28
2.7 Kerangka Fikir	29
2.8 Definisi Istilah.....	30
BAB III.....	32
METODE PENELITIAN	32
3.1 Desain Penelitian.....	32
3.2 Sumber Informasi	32
3.3 Teknik Pengumpulan Data.....	33
3.3.1 Data Primer	33
3.3.2 Data Sekunder	33
3.4 Instrumen Penelitian.....	34
3.4.1 Lembar Observasi.....	34
3.4.2 Pedoman Wawancara.....	34
3.5 Validitas Data.....	34
3.5.1 Triangulasi Sumber.....	34
3.5.2 Triangulasi Metode	35
3.6 Analisis Data	35

BAB IV	36
HASIL PENELITIAN.....	36
4.1 Gambaran Umum Rumah Sakit Ibu dan Anak Puri Adhya Paramita.....	36
4.1.1 Visi dan Misi Rumah Sakit Ibu dan Anak Puri Adhya Paramita.....	37
4.1.2 Struktur Organisasi	38
4.2 Hasil Penelitian	38
4.2.1 Karakteristik Informan.....	38
4.2.2 Pemilihan Bahan Makanan.....	39
4.2.3 Penyimpanan Bahan Pangan	43
4.2.4 Pengolahan Makanan.....	48
4.2.5 Penyimpanan Makanan Jadi	53
4.2.6 Pengangkutan Makanan	55
4.2.7 Penyajian Makanan.....	59
BAB V.....	64
PEMBAHASAN	64
5.1 Keterbatasan Penelitian	64
5.2 Pembahasan.....	64
5.2.1 Pemilihan Bahan Makanan.....	64
5.2.2 Penyimpanan Bahan Makanan	66
5.2.3 Pengolahan Makanan	69
5.2.4 Penyimpanan Makanan Jadi	70
5.2.5 Pengangkutan Makanan	71
5.2.6 Penyajian Makanan.....	72
BAB VI	75
PENUTUP	75
6.1 Kesimpulan	75
6.2 Saran.....	77
DAFTAR PUSTAKA	78
LAMPIRAN	84

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	17
Tabel 2.2	21
Tabel 2.3	24
Tabel 2.4	30
Tabel 3.1	32
Tabel 4.1	38
Tabel 4.2	42
Tabel 4.3	47
Tabel 4.4	52
Tabel 4.5	58
Tabel 4.6	63

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	11
Gambar 2.2	28
Gambar 2.3	29
Gambar 4.1	38
Gambar 4.2	40
Gambar 4.3	40
Gambar 4.4	44
Gambar 4.5	44
Gambar 4.6	45
Gambar 4.7	45
Gambar 4.8	46
Gambar 4.9	46
Gambar 4.10	49
Gambar 4.11	49
Gambar 4.12	49
Gambar 4.13	50
Gambar 4.14	54
Gambar 4.15	56
Gambar 4.16	56
Gambar 4.17	58
Gambar 4.18	58
Gambar 4.19	58
Gambar 4.20	60
Gambar 4.21	61
Gambar 4.22	61

DAFTAR SINGKATAN

RSIA	: Rumah Sakit Ibu dan Anak
Permenkes	: Peraturan Menteri Kesehatan
Kepmenkes	: Keputusan Menteri Kesehatan
UU	: Undang-Undang
Depkes	: Departemen Kesehatan
<i>FIFO</i>	: <i>First In First Out</i>
<i>FEFO</i>	: <i>First Expired First Out</i>
BTP	: Bahan Tambahn Pangan
SD	: Sekolah Dasar
SMP	: Sekolah Menengah Pertama
SMA	: Sekolah Menengah Atas
S1	: Strata 1

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Kode Etik Penelitian	85
Lampiran 2 Surat Izin Penelitian FKM.....	86
Lampiran 3 Surat Izin Penelitian RSIA Puri Adhya Paramita	87
Lampiran 4 Naskah Penjelasan dan Informed Consent	88
Lampiran 5 Pedoman Wawancara Mendalam.....	91
Lampiran 6 Lembar Observasi	102
Lampiran 7 Transkrip Wawancara.....	105
Lampiran 8 Dokumentasi Penelitian.....	129

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Setiap orang menganggap kesehatan sebagai hal utama yang harus diperhatikan dalam kehidupan karena apabila hidup tanpa kesehatan yang layak maka susah untuk setiap orang menjalankan aktivitas setiap hari. Menurut hal yang tercantum pada UU No. 36 Tahun 2009, kesehatan merupakan kondisi sehat secara jasmani, spiritual, mental maupun sosial yang dapat menyebabkan hidup seseorang mampu menghasilkan sesuatu secara ekonomis ataupun sosial. Pentingnya kesehatan bagi warga Indonesia, menjadi pendorong untuk pemerintah supaya meningkatkan pelayanan kesehatan untuk warga yaitu memberikan pelayanan kesehatan dengan cara meningkatkan kualitas pelayanan dasar agar lebih bermutu (Kurniati, 2017).

Sebagai pemegang peranan penting, rumah sakit menjadi satu di antara institusi yang ada untuk menaikkan taraf kesehatan masyarakat dengan upaya pelayanan medis yang diberikan kepada masyarakat. Maka, dalam memberikan pelayanan rumah sakit wajib sanggup dalam memberikan pelayanan dengan mutu dan kualitas dengan mengacu pada standar yang ditetapkan.

Berdasarkan sumber dari Permenkes RI No. 78 Tahun 2013, pelayanan Gizi adalah suatu upaya memperbaiki, meningkatkan gizi, makanan, dietetik masyarakat, kelompok, individu atau klien yang merupakan suatu rangkaian kegiatan yang meliputi pengumpulan, pengolahan, analisis, simpulan, anjuran, implementasi dan evaluasi gizi, makanan dan dietetik dalam rangka mencapai status kesehatan optimal dalam kondisi sehat atau sakit (Permenkes RI Nomor 78, 2013).

Rumah sakit memiliki beberapa kegiatan yang dilakukan dalam penerapan pelayanan gizi yaitu asuhan gizi rawat inap, pengembangan gizi, asuhan gizi rawat jalan serta penyelenggaraan makanan. Penerapan pelayanan gizi berupa penyelenggaraan makanan memiliki tingkat aktivitas terbesar (Depkes RI, 2003).

Sebagai pendukung untuk proses penyembuhan pasien dari penyakit maka rumah sakit melakukan kegiatan penyelenggaraan makanan dengan menjunjung kualitas makanan agar menghasilkan makanan yang aman, terlindung dari bahaya dengan jumlah yang sesuai dengan kebutuhan pasien. Menyediakan makanan sesuai dengan keperluan pasien merupakan tujuan adanya kegiatan penyelenggaraan makanan di rumah sakit dilakukan. Rumah sakit menyediakan makanan yang memiliki nilai gizi yang tinggi dan aman untuk dikonsumsi. Agar mutu pelayanan sesuai dengan standar kesehatan, maka rumah sakit harus melakukan penyelenggaraan makanan secara optimal dengan menyesuaikan petunjuk yang ada dari penyakit pasien (Permenkes RI Nomor 78, 2013).

Untuk memenuhi kebutuhan gizi pasien maka rumah sakit harus menyelenggarakan makanan dengan menyiapkan makanan sesuai kebutuhan dengan nilai gizi yang tinggi, berkualitas dan aman untuk memperbaiki keadaan kondisi pasien. Penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit harus optimal dan sesuai dengan mutu pelayanan standar kesehatan serta indikasi penyakit pasien.

Mengonsumsi pangan bukan hanya untuk mengatasi kelaparan, tetapi dapat memenuhi kebutuhan gizi untuk menjaga kesehatan dan mencapai hidup yang lebih layak. Penyelenggaraan makanan memerlukan sistem yang baik karena pasien memerlukan makanan yang bergizi, memiliki rasa enak juga bervariasi dapat berguna untuk menarik nafsu makan pasien (Wijayanti, 2017).

Dalam mengonsumsi makanan diharapkan makanan diolah dengan memperhatikan kaidah prinsip hygiene sanitasi agar menghasilkan makanan sehat yang layak dikonsumsi sehingga bermanfaat bagi tubuh (Atmoko, 2017). Sesuai dengan yang tercantum dalam Permenkes RI No. 1096 tahun 2011, Hygiene sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi.

Masalah higiene sanitasi di Indonesia menjadi permasalahan yang terjadi secara terus-menerus dan mengancam jutaan orang (Widyawati, 2017). Higiene sanitasi makanan diperlukan sebagai salah satu upaya melindungi pasien dari penularan penyakit agar tidak membahayakan kesehatan akibat pencemaran makanan (Delima, 2019).

Rumah sakit adalah satu diantara banyaknya tempat umum yang menjadi tempat interaksi dengan banyak orang, sehingga sanitasi makanan yang diselenggarakan oleh rumah sakit menjadi hal yang utama. Maka hal tersebut menjadi syarat sesuai yang tercantum pada Permenkes RI No. 7 Tahun 2019 karena penyehatan makanan siap saji menjadi salah satu kegiatan dalam menunjang pelayanan medis di rumah sakit dengan tujuan untuk menegaskan terlaksananya kualitas makanan.

Pengolahan makanan di rumah sakit sangat penting sebagai upaya melindungi pasien dari makanan yang tidak sesuai dengan syarat higiene sanitasi, dengan diterbitkannya Permenkes RI No. 1096 Tahun 2011, diharapkan dalam mengelola makanan harus memperhatikan cara pengolahannya dimulai dari proses pemilihan bahan pangan hingga ke proses penyajian makanan jadi, agar menghasilkan makanan yang baik. Apabila makanan tidak dikelola sesuai dengan suhu dan tempat penyimpanan yang sesuai memungkinkan akan terjadi kontaminasi silang antara makanan mentah dan matang yang dapat menjadi pembawa organisme sehingga menyebabkan keracunan makanan tanpa gejala (Yousif *et al.*, 2013).

Dalam penelitian Tira Kurniati (Kurniati, 2017) menurut penelitian tahun 2008 yang dilakukan oleh Bambang Sukanana, dkk berpendapat yaitu ada 3 (tiga) rumah sakit di daerah Jakarta dalam rangkaian pengolahan makanannya masih dalam keadaan yang belum memenuhi syarat higiene dan sanitasi makanan. Dari hasil diatas, keadaan tersebut menjadi pendorong agar Gian Komalasari melakukan dan menjadikan penelitian satu rupa yang dilakukan pada tahun 2010 dengan hasil yaitu RSUD X dalam upaya melakukan higiene dan sanitasi pengelolaan masih kurang sehingga belum memenuhi syarat.

Adanya permasalahan yang layak ditangani bersama secara lebih lanjut mengenai persoalan dalam mengelola makanan agar tidak menjadi sumber penularan penyakit apabila dikonsumsi masyarakat sehingga diperlukan hygiene dan sanitasi makanan dalam penyelenggaraan makanan di rumah sakit (Munir and Cahyono, 2015). Apabila makanan telah terkontaminasi bakteri maka makanan tidak layak untuk dikonsumsi karena dapat berdampak pada kesehatan sehingga dapat mempercepat penyembuhan dan memperpendek hari rawat pasien (Nanda Sallihidayati, Sukma Elida, Enda Silvia Putri, 2021).

Berdasarkan Permenkes RI Nomor 1096 Tahun 2011, Jasaboga golongan B merupakan jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat dalam kondisi tertentu, meliputi fasilitas pelayanan kesehatan. Karena peraturan yang mengatur penyelenggaraan makanan di rumah sakit menjadi salah satu bagian dari industri jasa boga hingga saat ini masih diatur dengan Permenkes RI Nomor 1096 Tahun 2011. Sehingga pihak instalasi gizi dalam kegiatan penyelenggaraan makanan rumah sakit masuk kedalam kategori jasa boga golongan B karena merupakan fasilitas pelayanan kesehatan yang mengurus keperluan untuk kondisi tertentu.

RSIA Puri Adhya Paramita adalah Rumah Sakit tipe C yang dimiliki oleh swasta yang ada pada wilayah kerja Bandar Jaya Lampung Tengah. Saat ini RSIA Puri Adhya Paramita sedang ada dalam proses pengembangan agar kuantitas dan kualitas yang dimiliki semakin meningkat sehingga dapat meningkatkan derajat kesehatan bagi semua golongan masyarakat dengan mengutamakan pelayanan dibidang kesehatan ibu dan anak.

Berdasarkan hasil dari data yang diambil dari Profil Kesehatan Provinsi Lampung tahun 2017 RSIA Puri Adhya Paramita memiliki jumlah tenaga gizi 1 (satu) orang perempuan bagian dietisien dan memiliki jumlah kunjungan lebih banyak dibandingkan Rumah Sakit Ibu dan Anak lainnya yang ada di wilayah Bandar Jaya Lampung Tengah. Sedangkan data yang diambil dari Profil Kesehatan Provinsi Lampung tahun 2020 RSIA Puri Adhya Paramita mengalami penurunan dan Rumah Sakit Ibu dan Anak lainnya memiliki jumlah dua kali lebih banyak dan masih memiliki satu orang tenaga gizi.

Pada saat peneliti melakukan pengamatan, menghasilkan bahwa RSIA Puri Adhya Paramita berfokus pada ibu dan anak yang merupakan kelompok berisiko tinggi dalam terjadinya penyakit terhadap penyelenggaraan makanan yang tidak sehat. Instalasi gizi sebagai penunjang fasilitas kesehatan dalam penyelenggaraan makanan memiliki latar belakang yang belum sesuai sehingga pada saat peneliti melakukan wawancara dengan kepala instalasi gizi maka didapatkan adanya beberapa permasalahan yaitu Instalasi Gizi RSIA Puri Adhya Paramita belum memiliki sertifikat higiene sanitasi sebagai institusi penyelenggaraan makanan. Selain itu, semua penjamah makanan yang ada belum pernah mengikuti pelatihan/kursus tentang higiene sanitasi sehingga belum memiliki sertifikat dan ada beberapa penjamah makanan yang memiliki kategori riwayat pendidikan rendah. Instalasi gizi sebagai penyedia makanan pasien, maka harus menyediakan makanan dengan memperhatikan dan menjaga keamanannya. Memperhatikan kegiatan yang pihak instalasi gizi lakukan maka Instalasi Gizi RSIA Puri Adhya Paramita harus mengutamakan tingkat kesehatan bagi masyarakat sesuai standar yang ada dalam penyelenggaraan makanan, maka penting adanya penelitian ini sebagai pelaksanaan enam prinsip higiene sanitasi makanan di Instalasi Gizi RSIA Puri Adhya Paramita sehingga dapat menjadi monitoring eksternal untuk mencapai visi misi yang diinginkan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang penulis maka dapat dirumuskan permasalahan ini tentang bagaimana dilakukannya penerapan higiene sanitasi makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Ibu dan Anak (RSIA) Puri Adhya Paramita berdasarkan enam prinsip higiene sanitasi berdasarkan Permenkes RI No. 1096 Tahun 2011 dan Permenkes RI No. 78 Tahun 2013.

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Menganalisis penerapan enam prinsip higiene sanitasi penyelenggaraan makanan dan minuman di Instalasi Gizi RSIA Puri Adhya Paramita Lampung Tengah

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Menganalisis penerapan prinsip 1 (pemilihan bahan makanan) higiene sanitasi makanan di Instalasi Gizi RSIA Puri Adhya Paramita Lampung Tengah.
2. Menganalisis penerapan prinsip 2 (penyimpanan bahan makanan) higiene sanitasi makanan di Instalasi Gizi RSIA Puri Adhya Paramita Lampung Tengah.
3. Menganalisis penerapan prinsip 3 (pengolahan makanan) higiene sanitasi makanan di Instalasi Gizi RSIA Puri Adhya Paramita Lampung Tengah.
4. Menganalisis penerapan prinsip 4 (penyimpanan makanan jadi) higiene sanitasi makanan di Instalasi Gizi RSIA Puri Adhya Paramita Lampung Tengah.
5. Menganalisis penerapan prinsip 5 (pengangkutan makanan) higiene sanitasi makanan di Instalasi Gizi RSIA Puri Adhya Paramita Lampung Tengah.
6. Menganalisis penerapan prinsip 6 (penyajian makanan) higiene sanitasi makanan di Instalasi Gizi RSIA Puri Adhya Paramita Lampung Tengah.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat Teoritis

Penelitian ini memberikan informasi, pengetahuan, dan pengalaman tentang penerapan enam prinsip higiene sanitasi makanan di Instalasi gizi RSIA Puri Adhya Paramita Lampung Tengah dan diharapkan bisa digunakan sebagai pembelajaran dan rujukan dalam penelitian selanjutnya.

1.4.2 Manfaat Praktis

A. Bagi Tempat Penelitian

1. Sebagai sumber informasi terkait penerapan enam prinsip higiene sanitasi makanan di Instalasi gizi RSIA Puri Adhya Paramita Lampung Tengah.
2. Sebagai masukan untuk seluruh petugas di Instalasi gizi dan pimpinan RSIA Puri Adhya Paramita Lampung Tengah.

3. Sebagai masukan dan pertimbangan dalam mengambil keputusan sebagai upaya peningkatan pelayanan di Instalasi gizi RSIA Puri Adhya Paramita Lampung Tengah.
4. Sebagai upaya penyesuaian penerapan higiene sanitasi makanan di Instalasi Gizi RSIA Puri Adhya Paramita.

B. Bagi Institusi Pendidikan

1. Sebagai referensi dalam menambah informasi, pengetahuan dan pembelajaran untuk penelitian selanjutnya.
2. Sebagai masukan dalam pengembangan keilmuan di Fakultas Kesehatan Masyarakat terkhusus Peminatan Kesehatan Lingkungan

1.5 Ruang Lingkup Penelitian

1.5.1 Tempat

Penelitian dilakukan di Instalasi Gizi RSIA Puri Adhya Paramita Lampung Tengah.

1.5.2 Waktu

Penelitian dilaksanakan pada bulan Mei 2022.

1.5.3 Materi

Materi yang disajikan pada penelitian ini berfokus kepada penerapan enam prinsip higiene sanitasi makanan di Instalasi Gizi RSIA Puri Adhya Paramita Lampung Tengah

DAFTAR PUSTAKA

- Adhyka, N. and Machmud, R. (2020) ‘Upaya Peningkatan Pelayanan Pengolahan Makanan di Instalasi Gizi RSUD X Kota Solok’, *Jurnal Riset Hesti Medan Akper Kesdam I/BB Medan*. Akademi Keperawatan Kesdam I/Bukit Barisan Medan, 5(2), p. 149. doi: 10.34008/jurhesti.v5i2.203.
- Aisyah Taqhi, S. (2014) ‘The Description of Food Procurement Systemat the Hubulo Islamic Boarding School, Gorontalo’, pp. 241–247.
- Anggrianni, S. *et al.* (2016) ‘Kepuasan Pasien Rawat Inap dan Rawat Jalan Terhadap Pelayanan Gizi Pasien Diet Diabetes Mellitus’, *Jurnal Ekonomi Manajemen Sumber Daya*, 19(1), pp. 74–83.
- Atmoko, T. P. H. (2017) ‘Peningkatan Higiene Sanitasi sebagai Upaya Menjaga Kualitas Makanan dan Kepuasan Pelanggan di Rumah Makan Dhamar Palembang’, *Jurnal Khasanah Ilmu*, 8(1), pp. 1–9.
- BPOM, P. (2012) *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 Tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga*. Indonesia.
- Delima, Y. (2019) *kaset Yuliantika Delima (3)*. Politeknik Kesehatan Medan.
- Dogas, M. H. E. (2018) ‘Analisis Pengetahuan Penjamah Makanan Terkait Higiene Sanitasi Makanan’.
- Eryanti, D. *et al.* (2022) ‘Analisis Implementasi Kebijakan Pelayanan Gizi Rumah Sakit Rujukan Covid-19 di Kota Palembang’, 7(6).
- Farah Fadhila, M. *et al.* (2015) ‘Hubungan Higiene Sanitasi dengan Kualitas Bakteriologis pada Alat Makan Pedagang di Wilayah Sekitar Kampus UNDIP Tembalang’, 3(3), pp. 2356–3346. Available at: <http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jkm>.
- Hasibuan, A. S., Siburian, M. W. and Medan, S. (2018) ‘Sikap Petugas terhadap Pengisian Rekam Medis Rawat Inap di Rumah Sakit Sinar Husni Tahun

2017', *Jurnal Ilmiah Perekam dan Informasi Kesehatan Imelda*, 3(1), pp. 363–369. Available at: <http://jurnal.uimedan.ac.id/index.php/JIPIKI/article/view/50/52>.

Heryana, A. (2018) 'NFORMAN DAN PEMILIHAN INFORMAN DALAM PENELITIAN KUALITATIF'.

Irawan, D. W. P. (2016) *Prinsip-Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman di Rumah Sakit*. Cetakan pe, *Forum Ilmiah Kesehatan (FORIKES)*. Cetakan pe. Ponorogo.

Jiastuti, T. *et al.* (2018) *HIGIENE SANITASI PENGELOLAAN MAKANAN DAN KEBERADAAN BAKTERI PADA MAKANAN JADI DI RSUD DR HARJONO PONOROGO* *Higiene Sanitation Management of Food and The Existence of Bacteria in The Food in RSUD Dr. Harjono Ponorogo*. Airlangga University.

Kahl, G. (2015) *PEDOMAN PGRS PELAYANAN GIZI RUMAH SAKIT, The Dictionary of Genomics, Transcriptomics and Proteomics*. doi: 10.1002/9783527678679.dg09374.

Kepmenkes (2013) *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098 Tahun 2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran*.

Kepmenkes Nomor 1204 Tentang Persyaratan Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit (2004).

Kurniati, T. (2017) *Gambaran Penerapan 6 Prinsip Higiene Sanitasi Makanan di Instalasi Gizi RSUD Kota Depok Tahun 2016 : Studi Kualitatif*. Jakarta Veterans Nasional Development University.

Kurniawan, febrían yusuf (2015) *KREATIVITAS PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA PADA MATA PELAJARAN PENGOLAHAN MAKANAN INDONESIA SISWA KELAS XI SMKN 3 WONOSARI* _____.

- Kurniawati, E. D. (2018) 'HUBUNGAN PELAYANAN GIZI DENGAN TINGKAT KEPUASAN DAN LAMA HARI RAWAT PADA PASIEN RAWAT INAP DI RSUD Dr. M. ASHARI PEMALANG.', *Penyelenggaraan Makanan*, pp. 7–23.
- Kustiyoasih, M. P., Adriani, M. and Susila Nindya, T. (2016) 'PENYELENGGARAAN MAKANAN DAN KEPUASAN KONSUMEN DI KANTIN LANTAI 2 RUMAH SAKIT UNIVERSITAS AIRLANGGA SURABAYA', *Media Gizi Indonesia*, pp. 11–16.
- Maatisya, Y. F. and Santoso, A. P. A. (2022) 'Rekonstruksi Kesejahteraan Sosial Bagi Tenaga Kesehatan Di Rumah Sakit', *Jurnal Ilmu Sosial dan Pendidikan (JISIP)*, 6.
- Marpaung, P. (2019) *PERSEPSI MASYARAKAT TERHADAP PELAYANAN PASIEN BADAN PEYELENGGARAAN JAMINAN SOSIAL (BPJS) KESEHATAN DI RUMAH SAKIT UMUM DR.PIRNGADI MEDAN*. Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
- Merdekawati, A. F. and Widiyanto, T. (2017) 'STUDI DESKRIPTIF HYGIENE SANITASI PENGOLAHAN MAKANAN DI INSTALASI GIZI RSJD dr. Arif Zainudin SURAKARTA TAHUN 2016', *Buletin Keslingmas*, 35(4), pp. 301–304. doi: 10.31983/keslingmas.v35i4.1676.
- Miranti, E. A. and Adi, A. C. (2016) 'HUBUNGAN PENGETAHUAN DENGAN SIKAP DAN HIGIENE PERORANGAN (PERSONAL HYGIENE) PENJAMAH MAKANAN PADA PENYELENGGARAAN MAKANAN ASRAMA PUTRI'.
- Mokodongan, A., Kadir, P. A. and Pakaya, I. (2021) 'Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Untuk Menjaga Kualitas Bahan Makanan di Kitchen TC Damhil UNG', *Ideas: Jurnal Pendidikan, Sosial, dan Budaya*. Ideas Publishing, 7(2), p. 151. doi: 10.32884/ideas.v7i2.372.
- Mulyatna, L., Rusmaya, D. and Baehakhi, D. (2019) 'Hubungan Kebisingan Dengan Persepsi Masyarakat Di Ruang Rawat Inap Rumah Sakit Kelas a,

- Kelas B Dan Kelas C Kota Bandung’, *Journal of Community Based Environmental Engineering and Management*, 1(1), p. 25. doi: 10.23969/jcbeem.v1i1.1363.
- Munir, I. M. and Cahyono, T. (2015) ‘HIGIENE SANITASI PENGELOLAAN MAKANAN DI INSTALASI GIZI RSUD AJIBARANG KABUPATEN BANYUMAS TAHUN 2015’, *Keslingmas*, 34, pp. 224–297.
- Nanda Sallihidayati, Sukma Elida, Enda Silvia Putri, D. (2021) ‘ANALISIS HIGIENE SANITASI PENGOLAHAN MAKANAN DAN PEMERIKSAAN E.COLI PADA MAKANAN PASIEN DI RUMAH SAKIT UMUM DAERAH CUT NYAK DHIEN MEULABOH’, 1(November), pp. 77–96.
- Noviastuti, N. and Putranti, R. E. (2021) ‘PENERAPAN HYGIENE DAN SANITASI DALAM PROSES PENYIMPANAN DAN PENGOLAHAN BAHAN BAKU MAKANAN DI DAPUR CAKRA KUSUMA HOTEL YOGYAKARTA’, 4.
- Nugrahani, F. (2014) *METODE PENELITIAN KUALITATIF dalam Penelitian Pendidikan Bahasa*. Surakarta.
- Paruntu, O. L. (2013) ‘Status Gizi dan Penyelenggaraan Makanan Diet Pasien Rawat Inap di BLU Prof. DR. R.D. Kandou Manado’, *Gizido*, Vol.5(2), pp. 117–126.
- Permenkes Nomor 1096 (2011) *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 Tahun 2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga*.
- PERMENKES RI NO 3 Tentang Klasifikasi dan Perizinan Rumah Sakit (2020)*.
- Permenkes RI Nomor 78 (2013) *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 78 Tahun 2013 Tentang Pedoman Pelayanan Rumah Sakit*.
- Prof. Dr. Sugiyono (2013) *METODE PENELITIAN KUANTITATIF KUALITATIF DAN R & D*. Bandung: ALFABETA, CV.

- Rahman, N. and Bakri, B. (2019) 'Kualifikasi Tenaga Kerja Pada Berbagai Klasifikasi Penyelenggaraan Makanan Massal', *JURNAL INFO KESEHATAN*. Poltekkes Kemenkes Kupang, 17(1), pp. 35–49. doi: 10.31965/infokes.vol17.iss1.229.
- Rejeki, Sri dan Hantoro, G. D. (2020) *Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja*. Bandung: Rekayasa Sains.
- Situmorang Syafrizal Helmi dan Muslich Lutfi (2014) *ANALISIS DATA Untuk Riset Manajemen dan Bisnis*. 3rd edn. Medan: USU Press.
- Suharto, E. and Ona, M. Y. (2019) 'PERANCANGAN SISTEM INFORMASI KEMATIAN DENGAN MENGGUNAKAN MICROSOFT VISUAL STUDIO2010PADA RUMAH SAKIT TK II 03.05.01 DUSTIRA CIMAHI'.
- Sulistiyanto, A. D., Kasmini, O. W. and Rustiana, E. R. (no date) 'PERAN PETUGAS GIZI DALAM MEMBERIKAN PELAYANAN ASUHAN GIZI PADA PASIEN RAWAT INAP', 2017.
- Suryana, R. (2020) *Hygiene Sanitasi Penyelenggaraan Makanan dan Pemeriksaan E. Coli pada Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah RANTAUPRAPAT Tahun 2019*. Universitas Sumatera Utara.
- UU RI No 44 (2009). Indonesia.
- Wahyuni, H. et al. (2021) 'PENERAPAN PRINSIP-PRINSIP HIGIENE SANITASI MAKANAN DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT UMUM RIZKY AMALIA SRAGEN PADA TAHUN 2021'.
- Widyastuti, Nurmasari & Almira, V. G. (2019) *Higiene dan Sanitasi dalam Penyelenggaraan Makanan, K-Media*. Yogyakarta.
- Widyawati, A. (2017) *Faktor-faktor yang Mempengaruhi Personal Higiene Penjamah Makanan di Unit Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Siti Aisyah Madiun*. STIKES Bhakti Husada Mulia Madiun.

Wijayanti, S. S. (2017) *Hubungan Pengetahuan Higiene dan Sanitasi Penjamah Makanan di PUSDIK ARMED Kota Cimahi Tahun 2017*. Politeknik Kesehatan KEMENKES Bandung.

Wulan Sari, Y., Rahadiyanti, M. and Raditya Atmaka, D. (2021) 'Temperature and Humidity Evaluation in Processing Room and Distribution Room at the Nutrition Installation of Sidoarjo Regency Hospital'. doi: 10.2473/amnt.v5i1.2021.

Yousif, E. I. *et al.* (2013) 'Critical control points for preparing chicken meals in a hospital kitchen', *Annals of Agricultural Sciences*, 58(2), pp. 203–211. doi: 10.1016/j.aos.2013.07.004.