

**TINJAUAN HIGIENE DAN SANITASI DLAM PENYELENGGARAAN
MAKANAN DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT UMUM ARTHA MEDICA
BINJAI TAHUN 2010**

SKRIPSI

Oleh:

AGUSTRIA
NIM. 051000010



**FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS SUMATERA UTARA
MEDAN
2010**

**TINJAUAN HIGIENE DAN SANITASI DALAM PENYELENGGARAAN
MAKANAN DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT UMUM ARTHA MEDICA
BINJAI TAHUN 2010**

SKRIPSI

**Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat
Untuk Memperoleh Gelar
Sarjana Kesehatan Masyarakat**

Oleh:

**AGUSTRIA
NIM. 051000010**

**FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS SUMATERA UTARA
MEDAN
2010**

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi dengan Judul :

TINJAUAN HIGIENE DAN SANITASI DALAM PENYELENGGARAAN MAKANAN DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT UMUM ARTHA MEDICA BINJAI TAHUN 2010

Yang dipersiapkan dan dipertahankan oleh:

AGUSTRIA
NIM: 051000010

Telah Diuji dan Dipertahankan Dihadapan Tim Penguji Skripsi
Pada Tanggal 8 Juli 2010 dan
Dinyatakan Telah Memenuhi Syarat Untuk Diterima

Tim Penguji

Ketua Penguji

Penguji I

Dr. Ir. Zulhida Lubis, M.Kes
NIP. 19620529 198903 2001

Dr. Muhammad Arifin Siregar, MS
NIP. 19581111 198703 1004

Penguji II

Penguji III

Ernawati Nasution, SKM, Mkes
NIP. 19700212 199501 2001

Dr. Ir. Albiner Siagian, Msi
NIP. 19670613 199303 1004

Medan, Agustus 2010
Fakultas Kesehatan Masyarakat
Universitas Sumatera Utara
Dekan,

Dr. Drs. Surya Utama, MS
NIP. 19610831 198903 1 001

ABSTRAK

Rumah sakit sebagai salah satu institusi pelayanan kesehatan yang mempunyai tugas mendukung upaya penyembuhan dan pemulihan pasien melalui penyelenggaraan makanan yang higienis dan sehat. Oleh karena itu, perlu adanya pengelolaan makanan yang baik dan memenuhi syarat higiene sanitasi makanan yang sesuai dengan standart yang ada. Tujuan penelitian ini adalah untuk meninjau higiene dan sanitasi pengelolaan makanan di Instalasi Gizi RSUD Artha Medica Binjai dalam pemenuhan standar kualitas higiene dan sanitasi pengelolaan makanan sesuai Kepmenkes1204/MENKES/SK/X/2004.

Penelitian ini dirancang sebagai penelitian peninjauan, bersifat observasional deskriptif dengan melakukan pengamatan terhadap obyek penelitian. Obyek penelitian yaitu higiene sanitasi dalam penyelenggaraan makanan, meliputi pengadaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan yang meliputi, tempat pengolahan makanan (dapur), peralatan pengolahan makanan, tenaga pengolah atau penjamah makanan, cara penyajian makanan. Hasil penilaian penerapan higiene sanitasi penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RSUD Artha Medica Binjai kategorikan baik bila memenuhi persyaratan Kepmenkes 1204/MENKES/SK/X/2004.

Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa penerapan higiene sanitasi penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RSUD Artha Medica Binjai tidak sesuai dengan gold standart yang ada yakni Kepmenkes 1204/MENKES/SK/X/2004 tentang Persyaratan Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit. Disarankan kepada pihak instalasi gizi RSUD Artha Medica Binjai meningkatkan fasilitas yang menunjang higiene sanitasi penyelenggaraan makanan.

Kata kunci : Higiene, Sanitasi, Penyelenggaraan Makanan, Instalasi Gizi, Rumah Sakit.

ABSTRACT

Hospital as one of health institution has a duty that support in medical patient healing and recovering by institutional food service healthy and hygiene food. Because of that, it needs to managed the healthy food and fulfill the condition of standard sanitation for hygiene food.

The purpose for this research was for hygiene evaluation and food processing sanitation at Nutrition Instalation of Artha Medica Hospital Binjai in completing hygiene quality standard and managed sanitation food according to Minister of Health Regulation 1204/MENKES/SK/X/2004 on Hospital Healthy Environment Regulation.

The research design was evaluation research, it characteristic was descriptive observational by observing to research object. Research object was hygiene sanitation of manage food, including exam of food material condition, stores of the food material, processing place (kitchen), processing food tools, people who process the food, way of serving the food.

Examine resulted of hygiene sanitation applied for food processing in Nutrition Instalation of Artha Medica Hospital Binjai categorited good with in completing hygiene quality standard and managed sanitation food according to Minister of Health Regulation 1204/MENKES/SK/X/2004 on Hospital Healthy Environment Regulation.

From the examine result it can be conclusion that applied of hygiene sanitation institutional food service at Nutrition Instalation of Artha Medica Hospital Binjai not compatible with the gold standard of Minister of Health Regulation 1204/MENKES/SK/X/2004 on Hospital Healthy Environment Regulation. It suggested for Nutrition Instalation of Artha Medica Hospital Binjai to increase the facilities that supported hygiene sanitation of food processing for example a partition screen in kitchen,

Key Word : Hygiene, Sanitation, Institutional Food, Nutrition Instalation, Hospital.

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Nama : Agustria
Tempat/Tanggal Lahir : Binjai/27 Januari 1985
Jenis Kelamin : laki-laki
Agama : Kristen Protestan
Status Perkawinan : Belum Nikah
Jumlah Anggota Keluarga : 5 orang
Alamat Rumah : Jln Persada No 42 Namu Ukur Selatan
Riwayat pendidikan :
1. 1991-1997 : SD Peragahan Namu Ukur Selatan
2. 1997-2000 : SLTP NEG 1 Sei Bingai
3. 2000-2003 : SMU NEG 2 Binjai
4. 2005 : Fakultas Kesehatan Masyarakat
Universitas Sumatera Utara

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan terhadap kehadiran Tuhan Yang Maha Esa karena kasih dan anugrahNya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsinya yang berjudul “**Tinjauan higiene dan Sanitasi Dalam Penyelenggaraan Makanan Di Instalasi Gizi RSU Artha Medica Binjai Tahun 2010**” .

Penulis mengucapkan terima kasih yang sedalam-dalamnya kepada Dosen Ketua Penguji Dr. Ir. Zulhaida Lubis, M.Kes dan Dosen Penguji I dr. Muhammad Arifin Siregar, MS serta dosen penguji II Ernawati Nasution, SKM, MKes dan dosen penguji III Dr. Ir. Albiner Siagian, MSi yang dengan sabar telah banyak meluangkan waktu dan pikirannya dalam membimbing, memberikan saran, dukungan, nasihat serta arahan kepada penulis disepanjang penyelesaian skripsi ini.

Selama penyusunan skripsi sejak awal hingga akhir selesainya skripsi ini penulis banyak mendapatkan bimbingan, dukungan dan bantuan dari berbagai pihak, oleh karena itu dalam kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Dr. Drs. Surya Utama, MS, selaku dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara (FKM USU).
2. Dra. Jumirah ,Apt, MKes selaku ketua departemen Gizi Kesehatan Masyarakat.
3. Drs. Bdul Jalil A.A, MKes Selaku Dosen Pembimbing akademik.
4. Direktur RSU Artha Medica Binjai Beserta seluruh pegawai yang telah memberikan izin kepada penulis untuk melakukan penelitian, Karyawan instalasi gizi dan seluruh karyawan bagian administrasi RSU Artha Medica Binjai yang telah membantu dalam penulisan dalam memperoleh data penelitian.

5. Seluruh dosen dan staf di FKM USU yang telah memberikan bekal ilmu selama penulis mengikuti pendidikan.
6. Paling teristimewa untuk kedua orang tua saya yang paling saya cintai, Ayahanda M. Perangin-angin dan almarhum Ibunda R. Br Tarigan yang dengan tulus dan sabar memberikan doa dan dukungan kepada penulis selama ini, sert adik-adikku yang membuat semangat hidupku Jeffri, Wahyudi dan Nadia yang setia mendukung dan memotivasi penulis selama ini.
7. Sahabat-sahabat di FKM.
8. Paman saya Dr. Arusta Tarigan Sp. OG, Bi' TUa saya Setiana Br Tarigan selaku pemilik RSU Artha Medica Binjai, serta abang saya dr. Dedi Alfian, Hendri Sp dan Kakak saya Terkasih dr. nelly Juliana yang setia mendukung dan memotivasi penulis selama ini.

Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam penulisan skripsi ini, oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun demi perbaikan dan kesempurnaan skripsi.

Akhir kata semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang membutuhkannya.

Medan, juli 2010

Penulis

AGUSTRIA

DAFTAR ISI

	<i>Halaman</i>
Halaman Pengesahan	
Abstrak	i
Abstract	ii
Riwayat Hidup Penulis	iii
Kata Pengantar	iv
Daftar Isi	vi
Daftar Tabel	viii
Daftar Gambar	ix
BAB I PENDAHULUAN	
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.....	5
1.4. Manfaat Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1. Pengertian higiene dan sanitasi	7
2.2. higiene dan sanitasi Penyelenggaraan Makanan	7
2.2.1. Pengadaan Bahan Makanan	8
2.2.2. Penyimpanan Bahan Makanan	9
2.2.3. Pengolahan Makanan	10
2.2.4. Pengangkutan Makanan	13
2.2.5. Penyajian Makanan	14
2.3. Peralatan	14
2.4. Makanan Sebagai Perantara Penularan Penyakit	15
2.5. Sarana Sanitasi Penyelenggaraan Makanan.....	16
2.5.1. Penyediaan Air Bersih.....	16
2.5.2. Pembuangan Air Limbah	17
2.5.3. Tempat Pembuangan Sampah.....	18
2.5.4. Pembuangan Kotoran	18
2.5.5. Pencucian Peralatan dan Bahan Makanan	19
2.5.6. Toilet.....	21
2.5.7. Pengendalian Vektor	21
2.6. Kerangka Konsep	22
BAB III METODE PENELITIAN	
3.1. Jenis Penelitian	23
3.2. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	23

3.3. Populasi dan Sampel	23
3.3.1. Populasi	23
3.3.2. Sampel.....	23
3.4. Metode Pengumpulan Data	23
3.4.1. Data Primer.....	23
3.4.2. Data Sekunder.....	24
3.5. Instrumen Penelitian.....	24
3.6. Defenisi Operasional	24
3.7. Aspek Pengukuran	26
3.8. Pengolahan dan Analisa Data	31

BAB IV HASIL PENELITIAN

4.1. Gambaran Umum Tempat Penelitian	32
4.2. Pengadaan Bahan Makanan	34
4.3. Penyimpanan bahan makanan	35
4.4. Pengolahan Makanan	35
4.4.1. Tempat Pengolahan Makanan	35
4.4.2. Penjamah Makanan.....	36
4.4.3. Peralatan Pengolahan Makanan	37
4.5. Fasilitas Sanitasi.....	37
4.5. Penyajian Makanan	38

BAB V PEMBAHASAN

5.1. Pengadaan Bahan Makanan	40
5.2. Penyimpanan Bahan Makanan.....	41
5.3. Pengolahan Makanan	42
5.3.1. Tempat Pengolahan Makanan	42
5.3.2. Penjamah Makanan.....	43
5.3.3. Peralatan Pengolahan Makanan.....	44
5.4. Penyajian Makanan	45

BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan.....	47
6.2. Saran.....	48

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

Lampiran 1. Tabel Chek List

Lampiran 2. Surat Izin Penelitian dari Fakultas Kesehatan Masyarakat

Lampiran 3. Surat Keterangan selesai Penelitian dari RSUD. Artha Medica Binjai

DAFTAR TABEL

Halaman

Tabel 4.1. Distribusi Tenaga Kerja di RSU Artha Medica Binjai Tahun 2010	33
Tabel 4.2. Distribusi Dokter Menurut Profesi Di RSU Artha Medica Binjai	34
Tabel 4.3. Distribusi Karyawan Menurut Pendidikan Di Instalasi Gizi RSU Artha Medica Binjai Tahun 2010	34
Tabel 4.4. Distribusi Penyimpanan Bahan Makanan Di Instalasi Gizi RSU Artha Medica Binjai Tahun 2010	35

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Kerangka Konsep Penelitian