

## BAB IV HASIL PENELITIAN

### A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Rumah Sakit Umum Daerah dr. Sayyidiman Magetan merupakan rumah sakit umum tipe C milik Pemerintah Kabupaten Magetan, yang berada di Jalan Pahlawan Nomor 2, Tambran, Kecamatan Magetan, Kabupaten Magetan, Jawa Timur. Pelayanan yang terdapat di RSUD dr. Sayyidiman meliputi, Instalasi Gawat Darurat (IGD), Instalasi Rawat Inap, Instalasi Rawat Jalan, layanan penunjang, layanan unggulan, dan medical check up. Lokasi Instalasi Nutrisi RSUD dr. Sayyidiman Magetan berada di gedung bagian utara dekat dengan instalasi bank darah. Instalasi Nutrisi dibangun jauh dari keramaian, kebisingan, dan sumber pencemaran dengan tujuan agar kualitas makanan dan minuman yang dihasilkan bisa berkualitas, layak dikonsumsi serta diharapkan dapat mempercepat proses penyembuhan pasien yang dirawat. Jumlah penjamah makanan di Instalasi Nutrisi berjumlah 26 orang, dimana pada setiap satu sifit terdapat 5 orang. Pada Instalasi Nutrisi terdiri dari beberapa ruangan, yaitu ruang penerimaan bahan makanan, ruang pengolahan makanan, ruang penyajian makanan, ruang penyimpanan bahan makanan, ruang pencucian peralatan memasak, ruang pencucian peralatan makan, tempat pencucian bahan makanan, ruang kantor, dan ruang ganti.

### B. Hasil Penelitian

#### 1. Penilaian Sanitasi Peralatan

Tabel 4.1  
Hasil Penilaian Sanitasi Peralatan

<b>Sanitasi Peralatan</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Presentase (%)</b>
Memenuhi	13	68%
Tidak Memenuhi	6	32%
<b>Total</b>	<b>19</b>	<b>100%</b>

*Sumber; Data Primer Observasi*

Berdasarkan data tabel 4.1 dapat diketahui bahwa hasil penilaian hygiene sanitasi peralatan di Instalasi Nutrisi RSUD dr. Sayyidiman Magetan, yang mengacu pada Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096 Tahun

2011 Tentang Jasaboga dan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 7 Tahun 2019 Tentang Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit, dari 19 pernyataan didapatkan 13 skor yang memenuhi syarat (68%) dan 6 skor (32%) yang tidak memenuhi syarat. Sehingga penilaian hygiene sanitasi peralatan termasuk kategori baik.

Tabel 4.2  
Hasil Pemeriksaan Usap Alat Makan Secara Bakteriologis

No	Sampel	Kode Sampel	Satuan	Hasil Angka Kuman	Baku Mutu	Ket
1.	Sendok	S1	Koloni/cm <sup>2</sup>	15	100	Baik
2.	Piring	P2	Koloni/cm <sup>2</sup>	17	100	Baik
3.	Sendok	S2	Koloni/cm <sup>2</sup>	19	100	Baik
4.	Piring	P2	Koloni/cm <sup>2</sup>	12	100	Baik
5.	Sendok	S3	Koloni/cm <sup>2</sup>	64	100	Baik
6.	Piring	P3	Koloni/cm <sup>2</sup>	22	100	Baik

Sumber: Hasil Laboratorium Prodi Sanitasi Program D-III Kampus Magetan

Berdasarkan data tabel 4.2 dapat diketahui bahwa hasil penilaian usap alat makan di Instalasi Nutrisi RSUD dr. Sayyidiman Magetan pada sift pagi, siang, dan sore menurut KEPMENKES RI NO.1204/MENKES/SK/X/2004 Tentang Persyaratan Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit, bahwa kualitas peralatan makan sudah memenuhi syarat karena angka kuman tidak melebihi baku mutu.

## 2. Penilaian Sanitasi Tempat Pengolahan Makanan

Tempat pengolahan makanan dimana makanan diolah sehinggamenjadi makanan yang terolah ataupun makanan jadi yang biasanya disebut dapur. Dapur merupakan tempat pengolahan makanan yang memenuhi syarat hygiene dan sanitasi,diantaranya kontruksi dan perlengkapan yang ada.

Tabel 4.2  
Hasil Penilaian Sanitasi Tempat Pengolahan Makanan

Sanitasi Tempat Pengolahan Makanan	Jumlah	Presentase (%)
Memenuhi	39	74%
Tidak Memenuhi	14	26%
<b>Total</b>	<b>53</b>	<b>100%</b>

Sumber; Data Primer Observasi

Berdasarkan data tabel 4.2 dapat diketahui bahwa hasil penilaian hygiene dan sanitasi tempat pengolahan makanan di Instalasi Nutrisi RSUD dr. Sayyidiman Magetan, yang mengacu pada Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096 Tahun 2011 Tentang Jasaboga dan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 7 Tahun 2019 Tentang Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit, dari 53 pernyataan didapatkan 39 skor yang memenuhi syarat (74%) dan 14 skor (26%) yang tidak memenuhi syarat. Sehingga penilaian hygiene sanitasi tempat pengolahan makanan termasuk kategori baik.

Tabel 4.3  
Pengukuran Pencahayaan

Titik Ukur	Lokasi	Hasil			Baku Mutu
		Sift Pagi	Sift Siang	Sift Sore	
Titik I	Tempat Penerimaan Bahan Makanan	13,6 lux	18,5 lux	15,8 lux	
Titik II	Ruang Kantor	15,8 lux	25,6 lux	18,5 lux	
Titik III	Tempat Pengolahan Makanan Selatan	50,8 lux	70,8 lux	40,6 lux	
Titik IV	Tempat Pengolahan Makanan Utara	40,6 lux	60,5 lux	30,7 lux	
Titik V	Ruang Penyajian Makanan	18,6 lux	20,5 lux	15,6 lux	
<b>Jumlah</b>		139 lux	196 lux	121 lux	200 lux

*Sumber; Data Primer Observasi*

Berdasarkan tabel 4.3 hasil pengukuran pencahayaan pada sift pagi (07.00 wib), siang (11.00 wib), dan sore (15.00 wib) di Instalasi Nutrisi RSUD dr. Sayyidiman Magetan, masih belum memenuhi baku mutu pencahayaan tempat pengolahan makanan dikarenakan hasil yang didapatkan dari 5 titik yang telah ditentukan kurang dari 200 lux/20fc. Dimana menurut Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096 Tahun 2011 Tentang Jasaboga dan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 7 Tahun 2019 Tentang Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit, persyaratan pencahayaan adalah sedikitnya 20 fc (200 lux) pada titik 90 cm dari lantai.

Tabel 4.4  
Hasil Pengukuran Suhu dan Kelembapan di Instalasi Nutrisi

Waktu/Sift	Suhu (°C)	Baku Mutu	Kelembapan (%)	Baku Mutu
Sift Pagi (07.30 WIB)	28,7 °C	22-30 °C	32%	40-60%
Sift Siang (13.00 WIB)	29 °C		32%	
Sift Sore (15.30 WIB)	29 °C		31%	

Sumber; Data Primer Observasi

Berdasarkan table 4.4 hasil pengukuran suhu pada sift pagi (07.00 wib), siang (11.00 wib), dan sore (15.00 wib) di Instalasi Nutrisi RSUD dr. Sayyidiman Magetan, didapatkan bahwa suhu ruangan tempat pengolahan makanan sudah memenuhi baku mutu berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 7 Tahun 2019 Tentang Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit. Sedangkan kelembapan ruangan tempat pengolahan makanan masih belum memenuhi baku mutu karena nilai yang didapatkan kurang dari 40%, sehingga ruangan pengolah makanan dapat dikatakan terlalu lembab.

### 3. Penilaian Sanitasi Penjamah Makanan

Tabel 4.5  
Hasil Penilaian Sanitasi Penjamah Makanan

Sanitasi Penjamah Makanan	Jumlah	Presentase (%)
Memenuhi	12	75%
Tidak Memenuhi	4	25%
<b>Total</b>	<b>16</b>	<b>100%</b>

Sumber; Data Primer Observasi

Berdasarkan data tabel 4.5 dapat diketahui bahwa hasil penilaian hygiene Sanitasi Penjamah Makanan di Instalasi Nutrisi RSUD dr. Sayyidiman Magetan, yang mengacu pada Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096 Tahun 2011 Tentang Jasaboga dan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 7 Tahun 2019 Tentang Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit, dari 16 pernyataan didapatkan 12 skor yang memenuhi syarat (75%) dan 4 skor (25%) yang tidak memenuhi syarat. Sehingga penilaian hygiene sanitasi penjamah makanan termasuk kategori baik.

#### 4. Penilaian Sanitasi Proses Pengolahan Makanan

Tabel 4.6  
Hasil Penilaian Sanitasi Proses Pengolahan Makanan

Sanitasi Proses Pengolahan Makanan	Jumlah	Presentase (%)
Memenuhi	9	53%
Tidak Memenuhi	8	47%
<b>Total</b>	<b>17</b>	<b>100%</b>

Sumber; Data Primer Observasi

Berdasarkan data tabel 4.6 dapat diketahui bahwa hasil penilaian hygiene Sanitasi Proses Pengolahan Makanan di Instalasi Nutrisi RSUD dr. Sayyidiman Magetan, yang mengacu pada Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096 Tahun 2011 Tentang Jasaboga dan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 7 Tahun 2019 Tentang Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit, dari 17 pernyataan didapatkan 9 skor yang memenuhi syarat (53%) dan 8 skor (47%) yang tidak memenuhi syarat. Sehingga penilaian hygiene sanitasi proses pengolahan makanan termasuk kategori baik.

#### 5. Hasil Uji Kualitas Fisik Makanan (Organoleptik)

Tabel 4.7  
Hasil Uji Kualitas Fisik Makanan (Organoleptik)

Menu Makanan	parameter	Sift Pagi (07.00)						
		Panelis						
		Alfian	Ajeng	Anisa	Julisa	Ridha	Ri'a	Royana
Nasi	warna	putih	putih	putih	putih	putih	putih	putih
	bau	sedap	sedap	sedap	sedap	sedap	sedap	sedap
	rasa	netral	manis	manis	manis	netral	netral	netral
	tekstur	agak pulen	pulen	pulen	sedikit pulen	pulen	pulen	agak pulen
Sayur Asem	warna	kuning kecoklatan	coklat	coklat	kekuningan	keruh	coklat	coklat
	bau	segar	segar	segar	segar	segar	segar	segar
	rasa	sedap	manis	sedap	manis	sedap	sedap	sedap
	tekstur	sayur empuk	sayur empuk	sayur empuk	sayur empuk	sayur empuk	sayur empuk	sayur empuk
Tahu Goreng	warna	kuning	kuning	kuning	kuning	kuning	kuning	kuning
	bau	sedap	sedap	sedap	sedap	sedap	sedap	sedap
	rasa	asin	hambar	asin	gurih	hambar	gurih	asin
	tekstur	empuk	empuk	lembek	empuk	empuk	lembek	empuk

Sift Siang (11.00)								
Nasi	warna	putih	putih	putih	putih	putih	putih	putih
	bau	sedap	sedap	sedap	sedap	sedap	sedap	sedap
	rasa	netral	manis	manis	manis	netral	netral	netral
	tekstur	agak pulen	pulen	pulen	sedikit pulen	pulen	pulen	agak pulen
Sayur Bening	warna	bening	bening	bening	bening	bening	bening	bening
	bau	sedap	sedap	sedap	sedap	sedap	sedap	sedap
	rasa	segar	segar	segar	segar	segar	segar	segar
	tekstur	sayur lembek	sayur empuk	sayur empuk	sayur lembek	sayur empuk	sayur empuk	sayur lembek
Tempe Rebus	warna	kuning pucat	kuning pucat	putih	putih	pucat	kuning pucat	kuning pucat
	bau	sedap	sedap	sedap	sedap	sedap	sedap	sedap
	rasa	gurih	hambar	hambar	gurih	gurih	gurih	gurih
	tekstur	lembek	lembut	lembut	lembut	lembut	lembut	lembut
Sift Sore (15.00)								
Nasi	warna	putih	putih	putih	putih	putih	putih	putih
	bau	sedap	sedap	sedap	sedap	sedap	sedap	sedap
	rasa	netral	manis	manis	manis	netral	netral	netral
	tekstur	agak pulen	sangat pulen	pulen	sedikit pulen	sangat pulen	pulen	agak pulen
Sayur Bobor	warna	pucat	keruh	putih pucat	putih pucat	keruh	keruh	keruh
	bau	sedap	sedap	sedap	sedap	sedap	sedap	sedap
	rasa	gurih	gurih	gurih	gurih	gurih	gurih	gurih
	tekstur	sayur empuk	sayur empuk	sayur empuk	sayur empuk	sayur empuk	sayur empuk	sayur empuk
Nugget	warna	kuning kecoklatan	kuning	kuning	kuning	kuning	kuning	kuning
	bau	sedap	sedap	sedap	sedap	sedap	sedap	sedap
	rasa	gurih	gurih	gurih	gurih	gurih	gurih	gurih
	tekstur	kasar	kasar	kasar	kasar	kasar	kasar	kasar

*Sumber; Data Primer Observasi*

Berdasarkan tabel 4.7 dapat diketahui bahwa hasil uji kualitas fisik makanan (organoleptik) pada sift pagi (07.00 wib), siang (11.00 wib), dan sore (15.00) di Instalasi Nutrisi RSUD dr. Sayyidiman Magetan, sudah memenuhi baku mutu berdasarkan pada SNI01-2346-2006 Tentang uji organoleptik.

## 6. Hasil Uji Kualitas Kimia Makanan

Tabel 4.8  
Hasil Uji Kualitas Kimia Makanan

No	Sampel Makanan	Waktu Pengambilan	Jenis Pemeriksaan	Hasil	Ket
1.	Tahu Goreng	Sift Pagi (07.00)	formalin	negatif	
2.	Tempe Rebus	Sift Siang (11.00)	formalin	negatif	
3.	Nugget	Sift Sore (15.00)	formalin	negatif	

*Sumber; Data Primer Observasi*

Berdasarkan tabel 4.8 dapat diketahui bahwa hasil uji kualitas kimia makanan (formalin) pada sift pagi (07.00 wib), siang (11.00 wib), dan sore (15.00) di Instalasi Nutrisi RSUD dr. Sayyidiman Magetan mendapatkan hasil negatif, sehingga sudah memenuhi baku mutu berdasarkan pada Permenkes Nomor 33 Tahun 2012 Tentang Bahan Tambahan Pangan.

## 7. Hasil Uji Kualitas Mikrobiologi Makanan

Tabel 4.9  
Hasil Pemeriksaan Mikrobiologi Makanan

No	Jenis Makanan	Waktu Pengambilan	Hasil	Baku Mutu	Ket
1.	Nasi+Sayur Asem	Sift Pagi (07.00)	8.900 koloni/gr	10.000 koloni/gr	baik
2.	Nasi+Sayur Bening+Urap	Sift Siang (11.00)	7.600 koloni/gr		baik
3.	Nasi+Sayur Bobor	Sift Sore (15.00)	8.300 koloni/gr		baik

*Sumber; Data Primer Observasi*

Berdasarkan tabel 4.9 dapat diketahui bahwa hasil uji kualitas mikrobiologi makanan (angka kuman) pada sift pagi (07.00 wib), siang (11.00 wib), dan sore (15.00) di Instalasi Nutrisi RSUD dr. Sayyidiman Magetan, sudah memenuhi syarat karena tidak melebihi baku mutu berdasarkan pada BPOM RI Tahun 2009 Tentang Penetapan Batas Cemar Mikroba dan Kimia dalam makanan.

