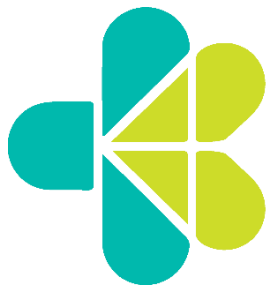


**KAJIAN PRINSIP-PRINSIP HIGIENE SANITASI MAKANAN
DI RUMAH SAKIT ISLAM SITI AISYAH MADIUN
TAHUN 2023**

**Disusun untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam
memperoleh derajat Sarjana Terapan pada Program Studi
Sanitasi Lingkungan**

SKRIPSI



**Kemenkes
Poltekkes Surabaya**

**ANIK WIDIANTI
P27833322082**

**PROGRAM STUDI SANITASI LINGKUNGAN
PROGRAM SARJANA TERAPAN
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
POLTEKKES KEMENKES SURABAYA
TAHUN 2024**

**KAJIAN PRINSIP-PRINSIP HIGIENE SANITASI MAKANAN
DI RUMAH SAKIT ISLAM SITI AISYAH MADIUN
TAHUN 2023**

**Disusun untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam
memperoleh derajat Sarjana Terapan pada Program Studi
Sanitasi Lingkungan**

SKRIPSI



**Kemenkes
Poltekkes Surabaya**

**ANIK WIDIANTI
P27833322082**

**PROGRAM STUDI SANITASI LINGKUNGAN
PROGRAM SARJANA TERAPAN
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
POLTEKKES KEMENKES SURABAYA
TAHUN 2024**

LEMBAR PERSYARATAN GELAR

**KAJIAN PRINSIP-PRINSIP HIGIENE SANITASI MAKANAN
DI RUMAH SAKIT ISLAM SITI AISYAH MADIUN TAHUN 2023**

SKRIPSI

Untuk memperoleh sebutan Sarjana Terapan Kesehatan Lingkungan
Program Studi Diploma IV Jurusan Kesehatan Lingkungan
Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya

Oleh:

ANIK WIDIANTI
P27833322082

**PROGRAM STUDI SANITASI LINGKUNGAN
PROGRAM SARJANA TERAPAN
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
POLTEKKES KEMENKES SURABAYA
TAHUN 2024**

HALAMAN PERSETUJUAN

Skripsi dengan Judul :

**KAJIAN PRINSIP-PRINSIP HIGIENE SANITASI MAKANAN
DI RUMAH SAKIT ISLAM SITI AISYAH MADIUN
TAHUN 2023**

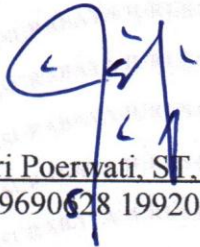
**Disusun Oleh :
ANIK WIDIANTI
P27833322082**

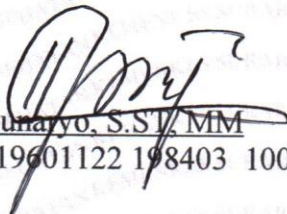
Telah dipertahankan dihadapan Tim Penguji Skripsi Program Studi Diploma IV Kesehatan Lingkungan Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya dalam rangka ujian akhir untuk memperoleh sebutan Sarjana Terapan Kesehatan Lingkungan

Magetan, Januari 2024

Dosen Pembimbing I

Dosen Pembimbing II


Dr. Sri Poerwati, ST, M.Si
NIP : 19690628 199203 2001


Sunaryo, S.ST, MM
NIP : 19601122 198403 1001

HALAMAN PENGESAHAN

SKRIPSI

KAJIAN PRINSIP PRINSIP HYGIENE SANITASI MAKANAN DI RUMAH SAKIT ISLAM SITI AISYAH MADIUN TAHUN 2023

Disusun Oleh :
ANIK WIDIANTI
P27833322082

Telah dipertahankan di hadapan Tim Penguji Skripsi Program Studi Diploma IV Kesehatan Lingkungan Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya dan diterima untuk memenuhi syarat guna memperoleh sebutan Sarjana Terapan Kesehatan Lingkungan.

Pada Tanggal : Januari 2024

Mengesahkan

Ketua

Jurusan Kesehatan Lingkungan
Poltekkes Kemenkes Surabaya

Ketua

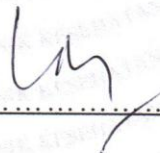
Program Studi Diploma IV
Kesehatan Lingkungan
Poltekkes Kemenkes Surabaya

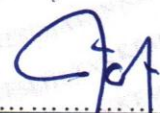
Irwan Sulistio, SKM, M.Si
NIP. 19731120 199803 1 002

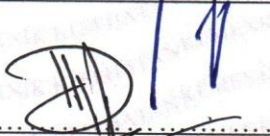
Suprijandani, SKM, MSc, PH
NIP. 19650528 198903 1 002

Dewan Penguji

1. Denok Indraswati., S.Si, M.Si
Ketua
2. Dr. Sri Poerwati, ST, M.Si
Anggota
3. dr. Donna Dwi Y, MMR
Anggota







SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi ini adalah hasil karya saya sendiri, dalam skripsi ini belum pernah ada karya yang diajukan untuk memperoleh gelar/sebutan akademik di suatu perguruan tinggi. Semua sumber baik yang dikutip maupun dirujuk telah saya nyatakan dengan benar.

Apabila ditemukan suatu jiplakan (plagiat), maka saya bersedia menerima akibatnya berupa sanksi akademis dan sanksi lain yang diberikan oleh yang berwenang.

Magetan, Desember 2023

Yang membuat pernyataan,



Anik Widianti
NIM. P27833322082

KAJIAN PRINSIP-PRINSIP HIGIENE SANITASI MAKANAN DI RUMAH SAKIT ISLAM SITI AISYAH MADIUN TAHUN 2023

Anik Widianti¹, Sri Poerwati², Denok Indraswati³

Kementerian Kesehatan RI
Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya
Program Studi Diploma IV Jurusan Kesehatan Lingkungan
E-mail:anikwidianti80@gmail.com

ABSTRAK

Makanan adalah kebutuhan dasar manusia di dalam melanjutkan kehidupan. Makanan yang sehat dalam arti memiliki nilai gizi yang optimal seperti vitamin, mineral, hidrat arang, lemak dan lainnya. Makanan yang sehat juga harus terbebas dari cemaran fisik, kimia dan bakteriologis. Bila salah satu faktor tersebut terganggu akan menimbulkan gangguan kesehatan dan penyakit bahkan keracunan makanan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui penerapan prinsip higiene sanitasi makanan di Rumah Sakit Islam Siti Aisyah Madiun berdasarkan Permenkes 1096/MENKES/PER/VI/2011.

Jenis penelitian ini adalah deskriptif dengan tujuan untuk membuat gambaran keadaan secara objektif, dengan pendekatan observasi makanan menggunakan lembar observasi. Subyek dari penelitian ini adalah 6 prinsip hygiene sanitasi makanan adalah pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan matang dan pengangkutan makanan, serta penyajian makanan matang.

Hasil dari penelitian ini dari pemilihan bahan makanan memenuhi syarat dengan persentase 89,17%, untuk penyimpanan bahan makanan memenuhi isyarat dengan persentase 80%, untuk pengolahan makanan memenuhi syarat dengan persentase 89,28%, untuk pengangkutan makanan matang memenuhi syarat dengan persentase 90%, untuk penyajian makanan memenuhi syarat dengan persentase 80%, dan untuk penyimpanan makanan memenuhi syarat dengan persentase 87,5%. Dengan kualitas fisik (organoleptik) dan kimia makanan (boraks dan formalin) memenuhi syarat sedangkan kualitas mikrobiologi makanan tidak memenuhi syarat. Diharapkan untuk meningkatkan dan melakukan pengawasan terhadap penerapan higiene sanitasi makanan di Rumah Sakit Islam Siti Aisyah Madiun sesuai dengan persyaratan yang telah ditetapkan, agar tidak menimbulkan gangguan kesehatan, penyakit atau keracunan makanan sehingga terjamin kualitas higiene sanitasi makanannya.

Kata Kunci : higiene sanitasi makanan, kualitas makanan, rumah sakit

STUDY ON THE PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE SANITATION AT ISLAMIC HOSPITAL SITI AISYAH MADIUN IN 2023

Anik Widiati¹, Sri Poerwati², Denok Indraswati³

Ministry of Health of the Republic of Indonesia
Health Polytechnic of the Ministry of Health Surabaya
Diploma IV Program in Environmental Health Department
Email: anikwidiati80@gmail.com

ABSTRACT

Food is a basic human need to sustain life. Healthy food means having optimal nutritional value such as vitamins, minerals, carbohydrates, fats, and others. Healthy food should also be free from physical, chemical, and bacteriological contaminants. If any of these factors are disrupted, it will lead to health problems, diseases, or even food poisoning. The aim of this research is to determine the application of food hygiene sanitation principles at Islamic Hospital Siti Aisyah Madiun based on Minister of Health Regulation No. 1096/MENKES/PER/VI/2011.

This study is descriptive with the objective of providing an objective overview, using food observation sheets. The subjects of this study are 6 principles of food hygiene sanitation: food selection, food storage, food processing, storage of cooked food and food transportation, and presentation of cooked food.

The results of this study show that food selection meets the requirements with a percentage of 89.17%, food storage meets the requirements with a percentage of 80%, food processing meets the requirements with a percentage of 89.28%, transportation of cooked food meets the requirements with a percentage of 90%, presentation of food meets the requirements with a percentage of 80%, and food storage meets the requirements with a percentage of 87.5%. The physical (organoleptic) and chemical quality of food (borax and formalin) meet the requirements, while the microbiological quality of food does not meet the requirements. It is expected to improve and monitor the implementation of food hygiene sanitation at Islamic Hospital Siti Aisyah Madiun in accordance with the established requirements, in order to prevent health problems, diseases, or food poisoning, thus ensuring the quality of food hygiene sanitation.

Keyword : food hygiene sanitation, food quality, hospital

BIODATA PENULIS



NAMA : ANIK WIDIANTI
NIM : P27833322082
JENIS KELAMIN : PEREMPUAN
TEMPAT LAHIR : MADIUN
TANGGAL LAHIR : 6 JULI 1980
AGAMA : ISLAM
STATUS : MAHASISWA
ALAMAT : JL. KAUMAN DESA KLAGENSERUT RT/RW
04/02 KEC. JIWAN, KAB. MADIUN
RIWAYAT PENDIDIKAN : 1. TK DHARMAWANITA (1984 -1986)
2. SDN KLAGENSERUT 1 (1986 - 1992)
3. SMPN 1 JIWAN (1992 - 1995)
4. SMAN 2 MADIUN (1995 - 1998)
5. D-III SANITASI (1998 - 2001)

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Tuhan Yang Maha Esa dengan segala kerendahan hati yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir penyusunan Skripsi ini, dengan judul **“Kajian Prinsip Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Di Rumah Sakit Islam Siti Aisyah Madiun Tahun 2023 ”**.

Penyusunan Skripsi sebagai salah satu persyaratan menyelesaikan Program Studi Sanitasi Lingkungan Program Sarjana Terapan Jurusan Kesehatan Lingkungan Surabaya. Skripsi ini tidak terlepas dari bantuan serta bimbingan dari berbagai pihak yang terlibat secara materi, moral dan spiritual. Oleh karena itu pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Luthfi Rusyadi, SKM., M.Sc selaku Direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melaksanakan penelitian dan penyusunan Skripsi.
2. IrwanSulistio, SKM., M.Si, selaku Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan Surabaya yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melaksanakan penelitian dan penyusunan Skripsi.
3. Suprijandani, SKM., M.Sc.PH, selaku Ketua Program Studi SanitasiLingkungan Program Sarjana Terapan Jurusan Kesehatan Lingkungan Surabaya yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melaksanakan penelitian dan penyusunan Skripsi.
4. dr.Iwan Hartono, M.Kes, selaku Direktur Rumah Sakit Islam Siti Aisyah Madiun yang telah memberikan kesempatan kepada peneliti untuk menyusun Skripsi ini.
5. Dr. Sri Poerwati, ST, M.Si, selaku Dosen Pembimbing I dan Dosen Penguji Skripsi yang telah memberikan segala waktu, tenaga dan upayanya untuk memberikan bimbingan kepada penulis hingga terselesainya Skripsi.
6. Sunaryo, SST, MM, selaku Dosen Pembimbing II Skripsi yang telah memberikan segala waktu, tenaga dan upayanya untuk memberikan bimbingan kepada penulis hingga terselesainya Skripsi.
7. dr. Donna DwiYudhawati, MMR selaku Tim Penguji Skripsi dari Rumah Sakit Islam Siti Aisyah Madiun yang telah memberikan segala waktu, tenaga dan upayanya untuk memberikan bimbingan kepada penulis hingga terselesainya Skripsi .
8. Denok Indraswati, S.Si, M.Si selaku Ketua Tim Penguji Skripsi yang telah memberikan segala waktu, tenaga dan upayanya untuk memberikan bimbingan kepada penulis hingga terselesainya Skripsi.

Ucapan terima kasih penulis sampaikan kepada semua pihak, semoga mendapatkan balasan dari Allah SWT. Penulis menyadari bahwa dalam penulisan Skripsi ini masih banyak kekurangan.Kritik dan saran yang membangun dari pembaca untuk kesempurnaan Skripsi ini akan diterima oleh penulis dengan lapang dada. Akhirnya,penulis berharap Skripsi ini dapat bermanfaat bagi penulis khususnya dan bagi para pembaca umumnya dan perkembangan dunia pendidikan di masa yang akan datang.

Magetan, Desember 2023

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL DALAM	i
LEMBAR PERSYARATAN GELAR.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN.....	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
BIODATA PENULIS	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL.....	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	5
C. Rumusan masalah	6
D. Tujuan penelitian.....	6
E. Manfaat penelitian.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
A. Hasil Penelitian Terdahulu	8
B. Tinjauan Teori	14
BAB III KERANGKA KONSEP	31
A. Kerangka Konsep	31
BAB IV METODE PENELITIAN	32
A. Jenis dan Desain Penelitian	32
B. Lokasi, Waktu dan Biaya Penelitian	32
C. Populasi dan Sampel	33
D. Variabel Penelitian dan Definisi Operasional.....	33
E. Alur Penelitian	40
F. Sumber Data dan Jenis Data	41
G. Teknik Pengumpulan Data.....	42
F. Metode Pengolahan dan Kajian Data.....	48
BAB V HASIL PENELITIAN.....	56
A. Gambaran Umum Rumah Sakit	56
B. Hasil Penelitian	61
BAB VI PEMBAHASAN.....	77
A. Penerimaan / Pemilihan Bahan Makanan	77
B. Penyimpanan Bahan Makanan	78
C. Pengolahan Bahan Makanan.....	79
D. Penyimpanan Makanan Matang	81
E. Pengangkutan Makanan Matang	81
F. Penyajian Makanan Matang	82
G. Kualitas Makanan	83

H. Analisis Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan	86
BAB VII KESIMPULAN DAN SARAN	87
A. Kesimpulan	87
B. Saran.....	87
DAFTAR PUSTAKA	90
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel II.1. PenelitianTerdahulu.....	11
Tabel IV.1. Definisi Operasional	35
Tabel IV.2. Hasil observasi penerapan prinsip hygiene sanitasi.....	54
Tabel IV.3. Hasil uji kualitas fisik	54
Tabel IV.4. Hasil uji kualitas kimia	54
Tabel IV.5. Hasil uji mikrobiologi	55
Tabel V.1. Hasil Obsevasi pemilihan telur	61
Tabel V.2. Hasil Observasi pemilihan bahan makanan nabati.....	62
Tabel V.3. Hasil Observasi pemilihan bahan olahan pabrik.....	62
Tabel V.4. Hasil Observasi pemilihan bahan makanan	63
Tabel V.5. Hasil Observasi penyimpanan bahan makanan.....	63
Tabel V.6. Hasil Observasi peralatan pengolahan makanan.....	65
Tabel V.7. Hasil Observasi tempat pengolahan makanan.....	66
Tabel V.8. Hasil Observasi penjamah makanan	68
Tabel V.9. Hasil Observasi cara pengolahan makanan.....	69
Tabel V.10. Hasil Observasi pengolahan makanan	70
Tabel V.11. Hasil Observasi penyimpanan makanan matang.....	71
Tabel V12. Hasil Observasi pengangkutan makanan	72
Tabel V.13. Hasil Observasi penyajian makanan matang.....	73
Tabel V.14. Hasil Uji fisik	73
Tabel V.15. Hasil Uji Kimia boraks.....	74
Tabel V.16. Hasil Uji Kimia Formalin.....	75
Tabel V.17. Hasil Uji Mikrobiologi.....	75
Tabel V.18. Kajian Higiene Sanitasi Makanan.....	76

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 : Instrumen Penelitian
- Lampiran 2 : Formulir Tabel Hasil Pemeriksaan Organoleptik
- Lampiran 3 : Hasil Pemeriksaan Angka Kuman Studi Pendahuluan
- Lampiran 4 : Surat Ijin Penelitian
- Lampiran 5 : Surat Balasan Ijin Penelitian
- Lampiran 6 : Sertifikat Laik Pangan
- Lampiran 7 : Hasil Observasi
- Lampiran 8 : Surat Pernyataan Panelis Uji Organoleptik
- Lampiran 9 : Hasil Pemeriksaan Organoleptik
- Lampiran 10 : Hasil Pemeriksaan Kimia
- Lampiran 11 : Hasil Pemeriksaan Angka Kuman
- Lampiran 12 : Dokumentasi Penelitian
- Lampiran 13 : Turnitin

DAFTAR GAMBAR

Gambar III.1	Kerangka Konsep.....	31
Gambar IV.1	Alur Penelitian.....	40
Gambar V.1	Struktur Organisasi.....	60

DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL

Daftar Singkatan :

BPOM	= Badan Pengawas Obat dan Makanan
Permenkes	= Peraturan Menteri Kesehatan
CV	= Commanditaire Vennootschap
RSI	= Rumah Sakit Islam
Kepmenkes	= Keputusan Menteri Kesehatan
UU	= Undang-undang
RI	= Republik Indonesia
WHO	= World Health Organization
FIFO	= First In First Out
FEFO	= First Expired First Out
CPMB	= Cara Produksi Makanan Yang Baik
GMP	= Good Manufacturing Practices
HACCP	= Hazard Analysis Critical Control Point

Daftar Simbol

°C	= DerajatCelcius
%	= Persen
Kol	= koloni
mm	= milimeter
Cm	= Centimeter
g	= Gram
mg	= Miligr