

**ANALISIS PENERAPAN HYGIENE SANITASI PENGOLAHAN
MAKANAN DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT UMUM AISYIYAH
PARIAMAN SUMATERA BARAT**

SKRIPSI



**PROGRAM STUDI ILMU KESEHATAN MASYARAKAT
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUMATERA UTARA
MEDAN
2023**

**ANALISIS PENERAPAN HYGIENE SANITASI PENGOLAHAN MAKANAN
DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT UMUM AISYIYAH PARIAMAN
SUMATERA BARAT**

SKRIPSI

**Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat
Untuk Memperoleh Gelar
SARJANA KESEHATAN MASYARAKAT (S.K.M)**

OLEH :

**AYU PERMATA SARI
NIM : 0801191221**

**UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUMATERA UTARA MEDAN**

**PROGRAM STUDI ILMU KESEHATAN MASYARAKAT
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUMATERA UTARA
MEDAN
2023**

**ANALISIS PENERAPAN HYGIENE SANITASI PENGOLAHAN MAKANAN DI
INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT UMUM AISYIYAH PARIAMAN
SUMATERA BARAT**

AYU PERMATA SARI

0801191221

ABSTRAK

Higiene sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor tempat, peralatan, orang dan bahan makanan yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan gangguan kesehatan, penyakit atau keracunan makanan. Tujuan penelitian ini ialah untuk menganalisis penerapan hygiene sanitasi pengolahan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Aisyiyah Pariaman Sumatera Barat. Jenis penelitian ini ialah penelitian kualitatif dengan metode deskriptif. Lokasi penelitian dilakukan pada Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Aisyiyah Pariaman Sumatera Barat. Informan pada penelitian ini ialah Kepala Instalasi Gizi, Penanggung Jawab Higiene Dan Sanitasi Penyelenggaraan Makanan, Penanggung Jawab Pengadaan Bahan Makanan, Penanggung Jawab Penerimaan Bahan Makanan, Penanggung Jawab Penyimpanan Bahan Makanan, Penanggung Jawab Persiapan Pengolahan Dan Penanggung Jawab Penyelenggaraan Makanan. Metode pengukuran yang digunakan yaitu pedoman wawancara dan observasi. Berdasarkan penelitian yang dilakukan didapatkan hasil bahwa Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Aisyiyah Pariaman Sumatera Barat pada bahan makanan dan penyajian makanan sudah memenuhi syarat kesehatan. Penyimpanan bahan makanan belum memenuhi syarat kesehatan yaitu pada suhu penyimpanan, pengolahan makanan belum memenuhi syarat kesehatan yaitu pada bagian penjamah makanan, tempat pengolahan makanan belum memenuhi syarat kesehatan yaitu tidak memiliki sungkup dan cerobong asap, penyimpanan makanan jadi/masak belum memenuhi syarat kesehatan yaitu pengangkutan makanan belum memenuhi syarat kesehatan yaitu tidak adanya jalur khusus pengangkutan makanan. Masih terdapat beberapa persyaratan yang belum dilakukan sesuai dengan Permenkes No.1096/Menkes/Per/VI/2011.

Kata Kunci : Hygiene Sanitasi Makanan, Instalasi Gizi, Penarapan

ANALYSIS OF IMPLEMENTATION OF HYGIENE SANITATION, FOOD PROCESSING IN NUTRITION INSTALLATION OF AISYIYAH GENERAL HOSPITAL PARIAMAN WEST SUMATERA

AYU PERMATA SARI

0801191221

ABSTRACT

Food sanitation hygiene is an effort to control the factors of place, equipment, people and food ingredients that can or may cause health problems, disease or food poisoning. The purpose of this study was to determine the application of food processing sanitation hygiene in the Nutrition Installation of the Aisyiyah Pariaman General Hospital, West Sumatra. This type of research is qualitative research with descriptive methods. The research location was carried out at the Nutrition Installation of Aisyiyah Pariaman General Hospital, West Sumatra. Informants in this study were the Head of the Nutrition Installation, Responsible for Food Hygiene and Sanitation, Responsible for Procurement of Food Ingredients, Responsible for Receiving Food Materials, Responsible for Storage of Food Ingredients, Responsible for Preparation of Food Processing and Responsible for Organizing Food. The measurement method used is interview and observation guidelines. Based on the research conducted, it was found that the Nutrition Installation at Aisyiyah Pariaman General Hospital, West Sumatra, in terms of food ingredients and food presentation met health requirements. Storage of food ingredients does not meet health requirements, namely at storage temperature, food processing does not meet health requirements, namely in the food handler section, food processing areas do not meet health requirements, namely they do not have hoods and chimneys, finished/cook food storage does not meet health requirements, namely food transportation do not meet the health requirements, namely the absence of a special route for food transportation. There are still several requirements that have not been carried out in accordance with Permenkes No.1096/Menkes/Per/VI/2011.

Keywords : Appliance, Food Sanitation Hygiene, Nutrition Installation

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Nama : Ayu Permata Sari
NIM : 0801191221
Progrm Studi : Ilmu Kesehatan Masyarakat
Peminatan : Kesehatan Lingkungan
Tempat, Tanggal Lahir : Sungai Limau, 31 Januari 2002
Judul Skripsi : Analisis Penerapan Hygiene Sanitasi Pengolahan Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Aisyiyah Pariaman Sumatera Barat

Dengan ini menyatakan bahwa:

1. Skripsi ini merupakan hasil karya asli saya yang diajukan untuk memenuhi salah satu persyaratan memperoleh gelar Strata 1 di Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat FKM UIN Sumatera Utara Medan.
2. Semua sumber yang saya gunakan dalam penulisan ini telah saya cantumkan sesuai dengan ketentuan yang berlaku di Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat FKM UIN Sumatera Utara Medan.
3. Jika di kemudian hari terbukti bahwa karya ini bukan hasil karya asli saya atau merupakan jiplakan dari karya orang lain, maka saya bersedia menerima sanksi yang berlaku di Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat FKM UIN Sumatera Utara Medan.

Medan, 01 Agustus 2023



Ayu Permata Sari

0801191221

SUMATERA UTARA MEDAN

HALAMAN PERSETUJUAN

Nama : Ayu Permata Sari
NIM : 0801191221
Peminatan : Kesehatan Lingkungan

ANALISIS PENERAPAN HYGIENE SANITASI PENGOLAHAN MAKANAN DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT UMUM AISYIYAH PARIAMAN SUMATERA BARAT

Dinyatakan bahwa skripsi dari mahasiswa ini telah disetujui, diperiksa dan dipertahankan di hadapan Tim Penguji Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Islam Negeri Sumatera Utara Medan (UINSU Medan).

Medan, 01 Agustus 2023

Disetujui,

Dosen Pembimbing

Pembimbing Integrasi Keislaman



Meutia Nanda, S.KM., M.Kes
NIB.1100000082



Muhammad Zali, Lc., M.H.I
NIP.198601112020121008

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi Dengan Judul :

ANALISIS PENERAPAN HYGIENE SANITASI PENGOLAHAN MAKANAN DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT UMUM AISYIYAH PARIAMAN SUMATERA BARAT

Yang Disiapkan Dan Dipertahankan Oleh :

Ayu Permata Sari
0801191221

Telah Diuji Dan Dipertahankan di Hadapan Tim Penguji Skripsi
Pada Tanggal 01 Agustus 2023 dan
Dinyatakan Telah Memenuhi Syarat Untuk Diterima

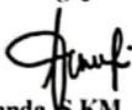
TIM PENGUJI

Ketua Penguji



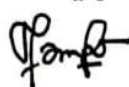
dr. Nofi Susanti, M.Kes
NIP.198311292019032002

Penguji I



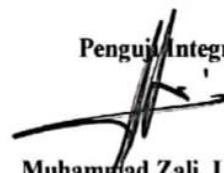
Meutia Nanda, S.KM., M.Kes
NIB.1100000082

Penguji II



Fatma Indriani, M.Psi., Psikolog
NIP.199009132020122014

Penguji Integrasi



Muhammad Zali, Lc., M.H.I
NIP.198601112020121008

Medan, 01 Agustus 2023
Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat
Fakultas Kesehatan Masyarakat
Universitas Islam Negeri Sumatera Utara

Dekan



Prof. Dr. Mesiono, S.Ag., M.Pd
NIP.197107272007011031

DAFTAR RIWAYAT HIDUP PENULIS

Nama : Ayu Permata Sari
Tempat, Tanggal Lahir : Sungai Sirah, 31 Januari 2002
Jenis Kelamin : Perempuan
Alamat Rumah : Sibaruas, Kec. Sungai, Kab. Padang Pariaman,
Sumatera Barat.
Contact Person : +62 823 8812 4495
Alamat *e-mail* : ayup45184@gmail.com

LATAR BELAKANG PENDIDIKAN

SD (2013) : SDN 23 Sungai Limau
SMP (2016) : MTSN Model Kota Pariaman
SMA (2019) : SMA Negeri 4 Kota Pariaman
Perguruan Tinggi : Universitas Islam Negeri Sumatera Utara Medan,
Fakultas Kesehatan Masyarakat, Program Studi
Ilmu Kesehatan Masyarakat, Peminatan Kesehatan
Lingkungan



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUMATERA UTARA MEDAN

KATA PENGANTAR

Bismillahirrohmanirrohim

Assalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Dengan menyebut nama Allah Yang Maha Pengasih Lagi Maha Penyayang. Bersyukur kepada Allah subhanahu wa ta'ala adalah hal yang tiada hentinya penulis lakukan bahkan hingga detik ini dan insyaa Allah hingga detik-detik ke depannya. Shalawat dan salam kepada Rasulullah shallallahu alaihi wasallam, semoga kita termasuk ke dalam umat yang kelak mendapat syafaatnya. Alhamdulillah, puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan proposal skripsi dengan judul **“Analisis Penerapan Hygiene Pengolahan Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Umum Aisyiyah Pariaman Sumatera Barat”** untuk mencapai gelar Sarjana Kesehatan Masyarakat (SKM) pada Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Islam Negeri Sumatera Utara.

Dalam penulisan proposal skripsi ini, penulis mendapatkan bantuan, dorongan dan bimbingan dari berbagai pihak. Untuk itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih dan penghargaan kepada :

1. Ibu Prof. Dr. Nurhayati, M. Ag selaku Rektor Universitas Islam Negeri Sumatera Utara.
2. Bapak Prof. Dr. H. Mesiono, M. Pd selaku Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Islam Negeri Sumatera Utara.
3. Bapak Dr. Hasrat Efendi Samosir, M.A, selaku Wakil Dekan 1 Bidang Akademik Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Islam Negeri Sumatera Utara.

4. Ibu Dr. Asnil Aidah Ritonga, M.A, selaku Wakil Dekan II Bidang Keuangan dan Perlengkapan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Islam Negeri Sumatera Utara
5. Bapak Dr. Irwansyah, M.H, selaku Wakil Dekan III Bidang Kemahasiswaan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Islam Negeri Sumatera Utara.
6. Ibu Fitriani Pramitha Gurning, SKM, M.Kes selaku Ketua Prodi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Islam Negeri Sumatera Utara.
7. Ibu dr. Nofi Susanti, M.Kes selaku Sekretaris Prodi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Islam Negeri Sumatera Utara.
8. Ibu Meutia Nanda, SKM, M.Kes selaku Dosen Pembimbing Skripsi dan Bapak M. Zali, Lc., M.H.I selaku Dosen Pembimbing Integrasi Keislaman yang telah banyak memberi perhatian, bimbingan dan dukungan dalam penyusunan proposal skripsi ini.
9. Ibu Fatma Indriani, M.Psi., Psikolog selaku dosen penguji umum saya yang telah memberikan arahan pada penulis di dalam menyelesaikan skripsi.
10. Ibu Zuhrina Aidha, S.Kep., M.Kes, selaku dosen ketua penguji sidang munaqosah yang telah memberikan saran kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi.
11. Ibu Yulia Khairina Ashar, SKM, MKM selaku dosen pembimbing Akademik (PA) yang telah memberikan bimbingan Akademik mulai dari awal semester sampai saat ini.
12. Seluruh Staf dan Dosen di lingkungan Ilmu Kesehatan Masyarakat Fakultas Kesehatan Masyarakat UIN SU yang telah memberikan semua ilmu dan pengalaman yang sangat berarti selama penulis mengikuti pendidikan.

13. Teristimewa kepada Ayah dan Ibu, kakak serta adik-adik untuk cinta, doa, kasih sayang dan dukungannya yang tak tergantikan yang diberikan kepada penulis hingga pada tahap ini.
14. Kepada Sahabat terbaik saya Aulia Mitha Ardini yang selalu mendengarkan segala keluh kesah saya, membantu saya disetiap keadaan dan menjadi support sistem dari zaman MTS hingga sekarang dan seterusnya.
15. Kepada sahabat-sahabat saya yang saya cintai karna Allah; Arifa An Nabila, Dinda Sri Kusuma, Chintya Andini, Dian Fransiska, Ajeng Anasti, Azijah Nur Ismail Berutu, Sera Hayati, Desi Fitriani Hrp, Rosalinda Harahap, Mia Afrianti Harahap dan teman-teman seperjuangan dan terkasih lainnya yang telah banyak membantu dan mendukung saya dengan penuh dalam menyelesaikan proposal skripsi ini.

Kiranya Allah SWT akan membalas semua kebaikan dan bantuan yang telah penulis terima selama ini. Semoga Allah SWT melimpahkan berkat dan rahmat-Nya bagi kita semua. Maka dari itu penulis menyadari atas segala keterbatasan dan kekurangan, untuk itu saran dan kritik yang membangun sangat penulis harapkan demi kesempurnaan proposal skripsi ini.

Wassalamu'alaikum warahmatullahi wabarakatuh

Medan, 01 Agustus 2023

Ayu Permata Sari

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
ABSTRAK	ii
ABSTRACT	iii
LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI.....	iv
HALAMAN PERSETUJUAN.....	v
HALAMAN PENGESAHAN	vi
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR GAMBAR.....	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	7
1.3 Tujuan Penelitian.....	7
1.3.1 Tujuan Umum	7
1.3.2 Tujuan Khusus	7
1.4 Manfaat Penelitian	8
1.4.1 Manfaat Teoritis	8
1.4.2 Manfaat Praktis	8
BAB II LANDASAN TEORI	10
2.1 Rumah Sakit.....	10
2.1.1 Pengertian	10
2.1.2 Tujuan	10
2.2 Hygiene Sanitasi Makanan.....	11
2.2.1 Pengertian Hygiene Sanitasi Makanan	11
2.2.2 Penyelenggaraan Higiene Sanitasi Makanan Rumah Sakit	12

2.3 Persyaratan Higiene Sanitasi.....	13
2.4 Prinsip Dasar Pengolahan Makanan.....	19
2.4.1 Pemilihan Bahan Makanan.....	20
2.4.2 Penyimpanan Bahan Makanan.....	21
2.4.3 Pengolahan Makanan.....	22
2.5 Pengawasan Higiene Sanitasi Makanan.....	29
2.6 Kajian Integrasi Keislaman.....	30
2.6.1 Konsep Personal Higiene Menurut Al Quran dan Hadsit.....	30
2.6.2 Konsep Makanan Menurut Al-Quran Dan Hadsit.....	33
2.6.3 Pandangan Ulama Terhadap Makanan Halal.....	36
2.8 Kerangka Berpikir.....	38
BAB III METODE PENELITIAN.....	399
3.1 Jenis Peneliti.....	399
3.2 Lokasi Dan Waktu Penelitian.....	399
3.2.1 Lokasi Penelitian.....	399
3.2.2 Waktu Penelitian.....	399
3.3 Informan Penelitian.....	399
3.4 Definisi Istilah.....	410
3.5 Metode Pengumpulan Data.....	42
3.5.1 Sumber Data.....	42
3.5.2 Prosedur Pengumpulan Data.....	43
3.5.3 Instrumen penelitian.....	44
3.5.4 Keabsahan Data.....	45
3.5.5 Teknis Analisis Data.....	45
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	47
4.1 Gambaran Umum Rumah Sakit.....	47
4.2 Hasil.....	50
4.2.1 Pemilihan Bahan Makanan.....	50
4.2.2 Penyimpanan bahan makanan.....	52
4.2.3 Pengolahan Makanan.....	554
4.2.4 Penyimpanan Makanan Jadi/Masak.....	67
4.2.5 Pengangkutan Makanan.....	69

4.2.6	Penyajian Makanan	67
4.3	Pembahasan.....	68
4.3.1	Pemilihan Bahan Makanan	68
4.3.2	Penyimpanan Bahan Makanan.....	70
4.3.3	Pengolahan Makanan	75
4.3.4	Penyimpanan Makanan Jadi/Masak.....	76
4.3.5	Pengangkutan Makanan	77
4.3.6	Penyajian Makanan	79
4.4	Integrasi Keislaman.....	80
4.5	Keterbatasan Penelitian.....	83
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		89
5.1	Kesimpulan	89
5.2	Saran.....	90
DAFTAR PUSTAKA		92
LAMPIRAN		94



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUMATERA UTARA MEDAN

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Informan Penelitian	40
Tabel 4.1 Hasil Observasi Pemilihan Bahan Makanan	50
Tabel 4.2 Hasil Observasi Penyimpanan Bahan Makanan	52
Tabel 4.3 Hasil Observasi Tempat Pengolahan Makanan	554
Tabel 4.4 Hasil Observasi Penjamah Makanan	59
Tabel 4.5 Hasil Observasi Perlengkapan dalam Pengolahan Makanan	59
Tabel 4.6 Hasil Observasi Cara Pengolahan Makanan	61
Tabel 4.7 Penyimpanan Makanan Jadi/Masak	80
Tabel 4.8 Hasil Observasi Pengangkutan Makanan	65
Tabel 4.9 Hasil Observasi Penyajian Makanan	67



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Teori 38



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	94
Lampiran 2	94
Lampiran 3	96
Lampiran 4	101
Lampiran 5	106
Lampiran 6	117
Lampiran 7	118
Lampiran 8	119

