

KARYA TULIS ILMIAH

**PENILAIAN KELAYAKAN FISIK HIGIENE SANITASI
MAKANAN DI RUMAH SAKIT UMUM PUSAT SURAKARTA**



Disusun Oleh :
NABILLA PUTRI AULIA
NIM P07131122011

PROGRAM STUDI GIZI PROGRAM DIPLOMA TIGA
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN YOGYAKARTA
TAHUN 2025

KARYA TULIS ILMIAH

**PENILAIAN KELAYAKAN FISIK HIGIENE SANITASI
MAKANAN DI RUMAH SAKIT UMUM PUSAT SURAKARTA**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Ahli Madya Gizi



PROGRAM STUDI GIZI PROGRAM DIPLOMA TIGA
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN YOGYAKARTA
TAHUN 2025

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Karya Tulis Ilmiah

Penilaian Kelayakan Fisik Higiene Sanitasi Makanan Di Rumah Sakit Umum
Pusat Surakarta
*Assessment Of The Physical Feasibility Of Food Hygiene Sanitation In Surakarta
Central General Hospital*

Disusun Oleh :

NABILLA PUTRI AULIA
P07131122011

Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal :

26 Mei 2025

Menyetujui,

Pembimbing Utama,



Setyowati, SKM, M.Kes
NIP.196406211988032002

Pembimbing Pendamping,



Esthy Rahman Asih, STP, M.Sc
NIP.1985004152014022004

Yogyakarta, 26 Mei 2025

Ketua Jurusan Gizi



Nur Hidayat, SKM, M.Kes
NIP.196804021992031003

HALAMAN PENGESAHAN
KARYA TULIS ILMIAH
PENILAIAN KELAYAKAN FISIK HIGIENE SANITASI
MAKANAN DI RUMAH SAKIT UMUM PUSAT SURAKARTA

Disusun Oleh
NABILLA PUTRI AULIA
NIM P07131122011

Telah dipertahankan dalam sidang di depan Dewan Penguji
Pada tanggal :

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Ketua,
Dr. Waluyo, STP, M.Kes
NIP.196711091990031002

Anggota,
Setyowati, SKM, M.Kes
NIP.196406211988032002

Anggota,
Esthy Rahman Asih, STP, M.Sc
NIP.1985004152014022004



Yogyakarta,
Ketua Jurusan Gizi

Nur Hidayat, SKM, M.Kes
NIP.196804021992031003

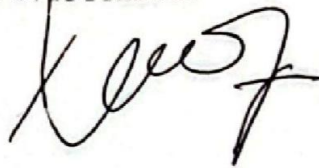
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Karya Tulis Ilmiah ini adalah hasil karya penulis sendiri, dan semua sumber yang dikutip maupun dirujuk telah penulis nyatakan dengan benar.

Nama : Nabilla Putri Aulia

NIM : P07131122011

Tandan Tangan :



Tanggal

: 6 juni 2021

**HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
KARYA TULIS ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademik poltekkes kemenkes Yogyakarta, saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Nabilla Putri Aulia

NIM : P07131122011

Program Studi : Diploma Tiga

Jurusan : Gizi

demikian pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Poltekkes Kemenkes Yogyakarta Hak Bebas Royalti Noneksklusif (*Non-Exclusive Royalty – Free Right*) atas Karya Tulis Ilmiah saya yang berjudul; Penilaian Kelayakan Fisik Higiene Sanitasi Makanan di Rumah Sakit Umum Pusat Surakarta.

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Poltekkes Kemenkes Yogyakarta berhak menyimpan, mengalihmedia/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.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di :

Yogyakarta

Pada tanggal : 6 Juni 2015 .



(Nabilla Putri Aulia)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah (KTI) ini. Penulisan KTI ini dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Ahli Madya Gizi pada Program Studi Diploma Tiga Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Karya Tulis Ilmiah ini terwujud atas bimbingan dan pengarahan dari Setyowati, SKM, M.Kes selaku pembimbing utama dan Esthy Rahman Asih, S.TP, M.Se selaku pembimbing pendamping serta bantuan dari berbagai pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu. Penulis pada kesempatan ini menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Dr. Iswanto, SKM., M.Kes selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
2. Nur Hidayat, S.Pd., M.Kes selaku Ketua Jurusan
3. Slamet Iskandar, SKM, M.Kes selaku Ketua Prodi
4. Setyowati, SKM, M.Kes selaku pembimbing utama
5. Esthy Rahman Asih, S.TP, M.Se selaku pembimbing pendamping
6. Retno Desi Ariyani, S.Gz selaku Kepala Lahan Penelitian
7. Orang tua dan keluarga penulis yang telah memberikan bantuan dukungan material dan moral; dan
8. Sahabat yang telah banyak membantu penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.

Akhir kata, Penulis berharap Tuhan Yang Maha Esa berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu. Semoga Tugas Akhir ini membawa manfaat bagi pengembangan ilmu.

Yogyakarta, April 2025

Penulis

Nabilla Putri Aulia

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	v
ABSTRAK	vi
BAB I PENDAHULUAN	8
PENDAHULUAN	8
A. Latar Belakang.....	8
B. Rumusan masalah	9
C. Tujuan	9
1. Tujuan Umum	9
2. Tujuan Khusus.....	10
D. Ruang Lingkup	10
E. Manfaat penelitian	10
F. Keaslian penelitian	11
BAB II.....	12
TINJAUAN PUSTAKA	12
A. Telaah Pustaka.....	12
1. Rumah Sakit	12
2. Sistem Penyelenggaraan makanan	12
3. Higiene Sanitasi Makanan.....	13
4. Prinsip Higiene Sanitasi Makanan	14
B. Kerangka Teori atau Landasan Teori.....	27
C. Pernyataan Penelitian	28
BAB III	29
METODE PENELITIAN.....	29
A. Jenis dan Desain Penelitian.....	29
B. Objek Penelitian	29
C. Waktu dan Tempat	29
D. Aspek-Aspek yang Diteliti/Diamati.....	30
E. Batasan Ilmiah (Definisi Operasional dan Aspek).....	30
F. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data	30
G. Alat Ukur/Instrumen dan Bahan Penelitian	31
H. Prosedur Penelitian.....	31
I. Manajemen data	32

J. Etika Penelitian	33
BAB IV	34
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	34
A. Gambaran Umum Penelitian	34
B. Hasil dan Pembahasan.....	34
1. Lokasi, Bangunan, Fasilitas	34
2. Pencahayaan	36
3. Penghawaan.....	37
4. Air bersih.....	38
5. Air kotor	38
6. Fasilitas Cuci Tangan dan Toilet.....	39
7. Pembuangan Sampah	40
8. Ruang Pengolahan.....	41
9. Karyawan	41
10. Makanan	42
11. Perlindungan Makanan.....	43
12. Peralatan Makan dan Masak	44
13. Khusus Golongan A.1	46
14. Khusus Golongan A.2	47
15. Khusus Golongan A.3	48
16. Khusus Golongan B	49
17. Total Skor Penilaian Kelaikan Fisik Higiene Sanitasi Makanan	50
BAB V.....	52
KESIMPULAN DAN SARAN.....	52
A. Kesimpulan	52
B. Saran.....	52
DAFTAR PUSTAKA	53
LAMPIRAN.....	55

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Keaslian penelitian.....	11
Tabel 2.Suhu Penyimpanan Bahan Makanan.....	16
Tabel 3.Penyimpanan Makanan Jadi/Masak.....	18
Tabel 19. Hasil Skor.....	50

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Teori Tentang Faktor yang Mempengaruhi Higiene Sanitasi Makanan.....	27
Gambar 2. Kerangka Konsep	28
Gambar 3.Meja Kerja Pengolahan	55
Gambar 4.Lantai Penyelenggaraan makanan	55
Gambar 5.Insect Killer	55
Gambar 6.Kamar Mandi.....	55
Gambar 7.Kipas Ventilasi	55
Gambar 8.Staff Memakai APD saat Pengolahan	55
Gambar 9.Gudang Alat	55
Gambar 10. Grease Trap	55
Gambar 11.Gudang Alat.....	55
Gambar 12.Rak Penyimpanan Bahan Makan Kering	56
Gambar 13.Exshause Fan Dapur.....	56
Gambar 14.Ruang Pemorsian.....	56
Gambar 15.Wastafel Persiapan Bahan	56
Gambar 16.Wastafel Persiapan Bahan Makanan	56
Gambar 17. Kulkas Buah, Sampel, Lauk Hewani Untuk menu Pagi	56
Gambar 18.Ruang Cuci Alat Pengolahan	56
Gambar 19.Lampu pada Ruang Penyelenggaraan makan.....	56
Gambar 20.Kompur Pengolahan	56
Gambar 21.Rak Alat Pengolahan Kering.....	56
Gambar 22. Ruang Pencucian Alat Makan Pasien	56