

KARYA TULIS ILMIAH

**GAMBARAN STANDAR HIGIENE DAN SANITASI
PROSES PENYELENGGARAAN MAKANAN PADA
INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT PERMATA CIREBON**



**AULIA RAHAYU HERMAWAN
NIM. P2.06.31.2.23.011**

**PROGRAM STUDI DIII GIZI CIREBON
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN TASIKMALAYA
KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
TAHUN 2026**

KARYA TULIS ILMIAH

**GAMBARAN STANDAR HIGIENE DAN SANITASI
PROSES PENYELENGGARAAN MAKANAN PADA
INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT PERMATA CIREBON**



**AULIA RAHAYU HERMAWAN
NIM. P2.06.31.2.23.011**

**PROGRAM STUDI D III GIZI CIREBON
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN TASIKMALAYA
KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
TAHUN 2026**

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan karya tulis ilmiah dengan judul **“Gambaran Standar Higiene dan Sanitasi Proses Penyelenggaraan Makanan pada Instalasi Gizi Rumah Sakit Permata Cirebon”** dapat selesai dengan tepat waktu.

Penyusunan karya tulis ilmiah ini diajukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Ahli Madya Gizi Program Studi Diploma III Gizi Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya. Dalam penyusunan karya tulis ilmiah ini penulis banyak mendapatkan bimbingan dan petunjuk dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Ibu Dr. Hj. Wiwit Estuti, STP, M.Si Ketua Program Studi D-III Gizi Cirebon Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya.
2. Ibu Uun Kunaepah, SST, M.Si Dosen pembimbing yang telah memberikan motivasi, bimbingan, pengarahan, saran dan dukungan yang penuh terhadap penyusunan karya tulis ilmiah ini.
3. Bapak Sholichin, SP, MT Dewan Penguji I yang telah memberikan masukan dan saran terhadap karya tulis ilmiah ini.
4. Ibu Dwi Kusumayanti, SKM, MKM Dewan Penguji II yang telah memberikan masukan dan saran terhadap karya tulis ilmiah ini.
5. Bapak Toni Andri, S.ST Kepala Instalasi Gizi RS Permata Cirebon yang telah memberikan izin, masukan dan saran terhadap karya tulis ilmiah ini.
6. Saya mengucapkan terima kasih yang tulus kepada Papah dan Mamah atas cinta, dukungan, dan doa yang selalu mengiringi setiap langkah saya. Semoga Allah membalas semua kebaikan dan pengorbanan kalian dengan kesehatan yang baik, kebahagiaan yang berlimpah, serta rahmat yang senantiasa menyertai hidup Papah dan Mamah. Doa kalian adalah pelindung dan penyemangat terbesar bagi saya dalam menghadapi setiap tantangan.

7. Untuk Adik tersayang, terima kasih atas keceriaan dan kebersamaan yang selalu membuat hari-hari lebih bermakna. Semoga kita selalu saling mendukung dan menjaga satu sama lain.
8. Terimakasih kepada pemilik NIM 052604532 yang selalu ada dimasa-masa sulit, memberikan dukungan positif, serta sabar mendengar keluh kesah saya selama penyusunan karya tulis ilmiah ini
9. Kepada Sahabat-sahabat terbaik saya “the madank grup”, yang selalu ada di setiap cerita perjuangan, menemani dalam tawa, lelah dan tangis. Terimakasih sudah menjadi bagian dari perjalanan ini.
10. Terima kasih untuk diriku sendiri atas segala usaha, ketekunan, dan keberanian yang telah aku tunjukkan sepanjang perjalanan ini. Aku bangga telah mampu melewati berbagai tantangan dan terus belajar untuk menjadi pribadi yang lebih baik setiap hari. Semoga aku selalu mampu menjaga semangat dan terus berkembang ke arah yang positif.

Penulis menyadari bahwa penulisan karya tulis ilmiah ini masih jauh dari kata sempurna sehingga memiliki banyak kekurangan. Untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari semua pihak untuk penyempurnaan yang lebih lanjut.

Cirebon, 12 Mei 2026

Aulia Rahayu Hermawan

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA TULIS ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
ABSTRAK	xiv
ABSTRACT	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
A. Tinjauan Teori	6
1. Rumah Sakit.....	6
2. Instalasi Gizi	8
3. Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit	9
4. Persiapan Bahan Makanan.....	13
5. Pengolahan Bahan Makanan.....	13

6. Pemorsian Makanan.....	18
7. Pendistribusian Makanan.....	19
8. Higiene dan Sanitasi Makanan	21
B. Kerangka Teori	27
C. Kerangka Konsep.....	28
BAB III METODE PENELITIAN	29
A. Jenis Penelitian	29
B. Waktu dan Tempat Penelitian.....	29
C. Populasi dan Sampel.....	29
D. Variabel dan Definisi Operasional	30
E. Teknik Pengumpulan Data.....	33
F. Pengolahan dan Analisis Data.....	34
G. Jalannya Penelitian	36
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	38
A. Hasil	38
1. Gambaran Umum Rumah Sakit Permata Cirebon	38
2. Hasil Observasi Persiapan Bahan Makanan	42
3. Hasil Observasi Pengolahan Bahan Makanan	43
4. Hasil Observasi Pemorsian Makanan	44
5. Hasil Observasi Pendistribusian Makanan	45
B. Pembahasan	46
1. Persiapan Bahan Makanan.....	46
2. Pengolahan Bahan Makanan.....	49
3. Pemorsian Makanan.....	53
4. Pendistribusian Makanan.....	57

BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....	61
A. Simpulan.....	61
B. Saran	62
DAFTAR PUSTAKA.....	63
LAMPIRAN.....	66

DAFTAR TABEL

Tabel 1.	Definisi Operasional.....	30
Tabel 2.	Jenis dan Jumlah Ketenagaan.....	41
Tabel 3.	Tingkat Kesesuaian Higiene dan Sanitasi Pada Proses Persiapan Bahan Makanan.....	42
Tabel 4.	Tingkat Kesesuaian Higiene dan Sanitasi Pada Proses Pengolahan Bahan Makanan	43
Tabel 5.	Tingkat Kesesuaian Higiene dan Sanitasi Pada Proses Pemorsian Makanan.....	44
Tabel 6.	Tingkat Kesesuaian Higiene dan Sanitasi Pada Proses Pendistribusian Makanan	45

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Teori.....	27
Gambar 2. Kerangka Konsep	28
Gambar 3. Struktur Organisasi Instalasi Gizi Rumah Sakit Permata Cirebon	41
Gambar 4. Proses Pengolahan Bahan Makanan Pada Shift Siang	96
Gambar 5. Proses Pemorsian Makanan Pada Shift Siang	96
Gambar 6. Proses Pencucian Bahan Makanan.....	96
Gambar 7. Proses Pengolahan Bahan Makanan Pada Shift Sore.....	96
Gambar 8. Proses Pemorsian Makanan Pada Shift Sore.....	96
Gambar 9. Proses Pemorsian Makanan Pada Shift Sore.....	96
Gambar 10. Proses Persiapan Bahan Makanan Pada Shift Pagi	97
Gambar 11. Ruang pencucian alat makan dan tempat penyimpanan alat makanan	97
Gambar 12. Dokumentasi dengan Kepala Instalasi Gizi Rumah Sakit Permata Cirebon Setelah Kegiatan Observasi dan Wawancara	97

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Naskah Penjelasan Penelitian	67
Lampiran 2. Surat Izin Penelitian.....	68
Lampiran 3. Hasil Lembar Checklist Observasi Persiapan Bahan Makanan...	71
Lampiran 4. Hasil Lembar Checklist Observasi Pengolahan Bahan Makanan	73
Lampiran 5. Hasil Lembar Checklist Observasi Pemorsian Makanan 1	75
Lampiran 6. Hasil Lembar Checklist Observasi Pemorsian Makanan 2	77
Lampiran 7. Hasil Lembar Checklist Observasi Pendistribusian Makanan 1..	79
Lampiran 8. Hasil Lembar Checklist Observasi Pendistribusian Makanan 2..	81
Lampiran 9. SPO Penyimpanan dan Persiapan Bahan Makanan RS Permata Cirebon	83
Lampiran 10. SPO Pengelolaan Produksi Bahan Makanan RS Permata Cirebon	85
Lampiran 11. SPO Penyajian Makanan RS Permata Cirebon	87
Lampiran 12. SPO Distribusi Makanan RS Permata Cirebon	89
Lampiran 13. SPO Sanitasi dan Higiene Instalasi Gizi RS Permata Cirebon..	92
Lampiran 14. Dokumentasi Penelitian	96

GAMBARAN STANDAR HIGIENE DAN SANITASI PROSES PENYELENGGARAAN MAKANAN PADA INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT PERMATA CIREBON

Aulia Rahayu Hermawan¹, Uun Kunaepah, SST., M.Si²

ABSTRAK

Higiene dan sanitasi dalam penyelenggaraan makanan di rumah sakit merupakan upaya penting untuk menjamin keamanan pangan serta mencegah terjadinya kontaminasi yang dapat memengaruhi kualitas makanan pasien. Berdasarkan hasil studi pendahuluan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Permata Cirebon, masih ditemukan beberapa ketidaksesuaian dalam penerapan higiene dan sanitasi, seperti penggunaan alat pelindung diri yang belum sesuai serta kondisi lingkungan kerja yang belum optimal. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran higiene dan sanitasi pada proses penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Permata Cirebon yang meliputi tahap persiapan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, pemorsian makanan, dan pendistribusian makanan.

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif observasional dengan desain cross sectional. Pengumpulan data dilakukan melalui observasi menggunakan lembar checklist pada proses penyelenggaraan makanan yang dilaksanakan pada shift pagi, siang, dan sore. Data dianalisis secara univariat dan disajikan dalam bentuk distribusi frekuensi dan persentase.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat kesesuaian higiene dan sanitasi pada tahap persiapan bahan makanan sebesar 96,9%, pengolahan bahan makanan sebesar 92,8%, pemorsian makanan sebesar 96,4%, dan pendistribusian makanan sebesar 100%. Secara umum, proses penyelenggaraan makanan telah memenuhi standar higiene dan sanitasi, namun masih ditemukan ketidaksesuaian berupa penjamah makanan yang tidak menggunakan alat pelindung diri secara lengkap serta berbicara saat proses pengolahan dan pemorsian makanan berlangsung sehingga berisiko menyebabkan kontaminasi makanan.

Penerapan higiene dan sanitasi pada proses penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Permata Cirebon sebagian besar telah memenuhi standar yang berlaku. Disarankan adanya peningkatan pengawasan dan edukasi terkait kepatuhan penggunaan alat pelindung diri serta penerapan higiene sanitasi oleh penjamah makanan.

Kata kunci: higiene dan sanitasi, penyelenggaraan makanan, instalasi gizi, rumah sakit.

1. Mahasiswa Program Studi D-III Gizi Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya
2. Dosen Program Studi D-III Gizi Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya

DESCRIPTION OF HYGIENE AND SANITATION STANDARDS IN THE FOOD SERVICE PROCESS AT THE NUTRITION INSTALLATION OF PERMATA CIREBON HOSPITAL

Aulia Rahayu Hermawan¹, Uun Kunaepah, SST., M.Si²

ABSTRACT

Hygiene and sanitation in hospital food service are important efforts to ensure food safety and prevent contamination that may affect the quality of patients' meals. Based on the preliminary study conducted at the Nutrition Installation of Permata Cirebon Hospital, several discrepancies in the implementation of hygiene and sanitation were still found, such as inappropriate use of personal protective equipment and suboptimal workplace environmental conditions. This study aimed to describe the hygiene and sanitation practices in the food service process at the Nutrition Installation of Permata Cirebon Hospital, including food preparation, food processing, food portioning, and food distribution stages.

This study was a descriptive observational study with a crosssectional design. Data collection was carried out through observation using a checklist sheet during the food service process conducted in morning, afternoon, and night shifts. The data were analyzed univariately and presented in the form of frequency distributions and percentages.

The results showed that the compliance level of hygiene and sanitation standards at the food preparation stage was 96.9%, food processing 92.8%, food portioning 96.4%, and food distribution 100%. In general, the food service process had met hygiene and sanitation standards. However, several discrepancies were still found, including food handlers not using complete personal protective equipment and talking during food processing and portioning activities, which could increase the risk of food contamination.

The implementation of hygiene and sanitation in the food service process at the Nutrition Installation of Permata Cirebon Hospital generally met the applicable standards. Increased supervision and education regarding compliance with the use of personal protective equipment and the implementation of hygiene and sanitation practices among food handlers are recommended.

Keywords: hygiene and sanitation, food service, nutrition installation, hospital.

1. Student of Diploma III Nutrition Study Program, Health Polytechnic of the Ministry of Health Tasikmalaya
2. Lecturer of Diploma III Nutrition Study Program, Health Polytechnic of the Ministry of Health Tasikmalaya