

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Tinjauan Pustaka

A.1 Pengertian Higiene Sanitasi Makanan Dan Minuman

Menurut WHO (World Health Organization) makanan merupakan kebutuhan dasar yang harus dipenuhi manusia agar memberikan manfaat bagi kesehatan tubuh dan juga memerlukan pengelolaan yang baik dan benar. Makanan merupakan pangan yang telah mengalami proses pengolahan dan sudah dalam kondisi siap untuk di konsumsi (Suryani,2018). Makanan yang sehat adalah makanan yang mengandung gizi seperti karbohidrat, protein, lemak, vitamin, dan mineral yang mendukung kesehatan manusia. Penting untuk diingat makanan yang lezat, mewah dan enak belum tentu sehat karena terkadang justru memicu timbulnya penyakit (Andriyani, 2019).

Higiene merupakan suatu cara yang dilakukan oleh individu agar dapat memelihara dan melindungi diri agar dapat mempertahankan kesehatannya sedangkan sanitasi merupakan segala usaha yang dilakukan untuk mencegah terjadinya penyakit yang memfokuskan kegiatannya terhadap usaha-usaha Kesehatan lingkungan hidup. Higiene dan sanitasi makanan merupakan segala usaha untuk mengendalikan faktor resiko, baik yang berasal dari tempat, peralatan, orang, dan bahan makanan yang mampu atau mungkin dapat mengancam kesehatan (Amaliyah, 2017).

Higiene sanitasi makanan dan minuman di rumah sakit memiliki titik kritis dalam menjaga kualitas makanan yang dihasilkan. Untuk itu, pelayanan di rumah sakit harus mendapat perhatian khusus karena makanan dapat menjadi sarana penularan infeksi, menyebabkan wabah penyakit bawaan makanan. Tenaga Kesehatan dapat

menularkan infeksi melalui kontak langsung, udara, ataupun makanan yang diberikan kepada pasien (World Organization, 2020).

A.2 Peranan Makanan Dalam Penularan Penyakit

Menurut (Indraswati, 2016) peranan makanan sebagai prantara penularan penyakit dalam hubungannya dalam penyakit/keracunan makanan dapat berperan, sebagai:

a. Agent

Dalam hubungannya dengan penyakit/keracunan, makanan dapat berperan sebagai agent penyakit. Maksudnya adalah makanan dapat menjadi penyebab timbulnya suatu penyakit. Contohnya jamur, ikan, dan tumbuhan lain yang secara alamiah memang mengandung zat racun.

b. Vehicle

Makanan juga dapat sebagai pembawa penyebab penyakit, seperti bahan kimia atau parasite yang ikut termakan bersama beberapa dan juga beberapa mikroorganisme yang pathogen, serta bahan radioaktif. Makanan tersebut di cemari oleh zat-zat diatas atau zat-zat yang membahayakan kehidupan.

c. Media

Makanan sebagai media penyebab penyakit, misalnya kontaminan yang jumlahnya kecil, jika dibiarkan berada dalam makanan dengan suhu dan waktu yang cukup, maka bisa menyebabkan wabah yang serius.

A.3 Persyaratan Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman

Sesuai dengan peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 1204/MENKES/SK/X/2004 persyaratan higiene sanitasi makanan dan minuman, yaitu:

- a. Angka kuman E.Coli pada makanan jadi/masak harus 0/gr sampel makanan dan pada minuman angka kuman E.Coli harus 0/100 ml sampel minuman.
- b. Kebersihan peralatan ditentukan dengan angka total kuman sebanyak banyaknya 100/cm² permukaan dan tidak ada kuman E.Coli.
- c. Makanan yang mudah membusuk disimpan dalam suhu panas lebih dari 66,5° C atau dalam suhu dingin kurang dari 4° C. Makanan yang disajikan lebih dari 6 jam disimpan dalam suhu -5° C sampai -1° C.
- d. Makanan kemasan tertutup sebaiknya disimpan dalam suhu $\pm 10^{\circ}$ C.

A.4 Enam Prinsip Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman

Berdasarkan Permenkes RI No. 7 Tahun 2019 tentang Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit, tata cara pelaksanaan higiene dan sanitasi makanan dan minuman di rumah sakit menurut permenkes No. 1096/MENKES/PER/VI/2011 yaitu:

A.4.1 Pemilihan bahan makanan

Dalam memilih bahan baku makanan harus memperhatikan perlindungan terhadap bahaya dari bahan kimia, pertumbuhan mikroorganisme pathogen serta pembentukan toksin selama proses transportasi dan penyimpanan makanan. Ini diperlukan untuk mencegah kontaminasi pada tahap awal proses pengolahan makanan.

- a. Bahan makanan mentah (segar) yaitu makanan yang perlu pengolahan sebelum dihidangkan seperti:
 - 1) Daging, susu, telur, ikan/udang, buah, dan sayuran harus dalam keadaan baik, segar, dan tidak rusak atau berubah bentuk, warna dan rasa, serta sebaiknya berasal dari tempat resmi yang diawasi.

- 2) Jenis tepung dan biji-bijian harus dalam keadaan baik, tidak berubah warna, tidak bernoda, dan tidak berjamur.
 - 3) Makanan fermentasi yaitu makanan yang diolah dengan bantuan mikroba seperti ragi atau cendawan, harus dalam keadaan baik, tercium aroma fermentasi, tidak berubah warna, aroma, rasa, serta tidak bernoda, dan tidak berjamur.
- b. Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang dipakai harus memenuhi persyaratan sesuai peraturan yang berlaku.
 - c. Makanan olahan pabrik yaitu makanan yang dapat langsung dimakan tetapi digunakan untuk proses pengolahan makanan lebih lanjut yaitu:
 1. Makanan dikemas
 - a) Mempunyai label merk
 - b) Terdaftar dan mempunyai nomor daftar
 - c) Kemasan tidak rusak/pecah atau kembung
 - d) Belum kadaluwarsa
 - e) Kemasan digunakan hanya untuk satu kali penggunaan
 2. Makanan tidak dikemas
 - a) Baru dan segar
 - b) Tidak basi, busuk, rusak, atau berjamur
 - c) Tidak mengandung bahan berbahaya

A.4.2 Penyimpanan bahan makanan

Penyimpanan bahan makanan yang baik harus diperhatikan untuk mencegah kerusakan yang disebabkan oleh kontaminasi bakteri baik dari lingkungan maupun perlakuan manusia. Selama proses penyimpanan makanan yang bisa memengaruhi proses memasak makanan tersebut sampai matang. Dalam penyimpanan bahan makanan, pencemaran bakteri bisa dikendalikan melalui upaya pencegahan yang tepat.

- a) Tempat penyimpanan bahan makanan harus terhindar dari kemungkinan kontaminasi baik oleh bakteri, serangga, tikus dan hewan lainnya maupun bahan berbahaya.
- b) Penyimpanan harus memperhatikan prinsip first in first out (FIFO) dan first expired first out (FEFO) yaitu bahan makanan yang disimpan terlebih dahulu dan mendekati masa kadaluarsa dimanfaatkan atau digunakan lebih dahulu.
- c) Tempat atau wadah penyimpanan harus sesuai dengan jenis bahan makanan yang cepat rusak disimpan dalam lemari pendingin dan bahan makanan kering disimpan ditempat yang kering dan tidak lembab.
- d) Penyimpanan bahan makanan harus memperhatikan suhu sebagai berikut:

Tabel 2. 1 Suhu penyimpanan bahan makanan

No.	Jenis Bahan Makanan	Masa Simpan Penyimpanan		
		<3 hari	≤1 minggu	>1 Minggu
1.	Daging, ikan, udang dan olahannya	- 5°s/d 0°C	-10° s/d —5°C	> -10°C
2.	Telur, susu dan olahannya	5° s/d 7o C	- 5°s/d 0°C	> - 5 °C
3.	Sayur, buah dan minuman	10°C	10°C	10°C
4.	Tepung dan biji	25°C atau suhu ruang	25°C atau suhu ruang	25°C atau suhu ruang

- e) Ketebalan dan bahan padat tidak lebih dari 10 cm
- f) Kelembapan penyimpanan dalam ruangan : 80% - 90%

- g) Penyimpanan bahan makanan olahan pabrik makanan dalam kemasan tertutup disimpan pada suhu $\pm 10^{\circ}\text{C}$.
- h) Tidak menempel pada lantai, dinding atau langit-langit dengan ketentuan sebagai berikut:
 - 1) Jarak bahan makanan dengan lantai : 15 cm
 - 2) Jarak bahan makanan dengan dinding : 5 cm
 - 3) Jarak bahan makanan dengan langit-langit : 60 cm

A.4.3 Pengolahan bahan makanan

Penyimpanan bahan makanan yang baik harus diperhatikan untuk mencegah kerusakan yang disebabkan oleh kontaminasi bakteri baik dari lingkungan maupun perlakuan manusia. Selama proses penyimpanan makanan yang bisa memengaruhi proses memasak makanan tersebut sampai matang. Dalam penyimpanan bahan makanan, pencemaran bakteri bisa dikendalikan melalui upaya pencegahan yang tepat.

a. Tempat Pengolahan Makanan

Tempat pengolahan makanan atau dapur harus memenuhi persyaratan teknis higiene sanitasi untuk mencegah resiko pencemaran terhadap makanan dan dapat mencegah masuknya lalat, kecoa, tikus dan hewan lainnya.

- 1) Lantai dibuat kedap air, luasnya tidak kurang dari $15\text{-}25\text{ m}^2$, mudah dibersihkan, rata dan semua sudut antara lantai dan dinding harus melengkung bulat dengan tinggi 7,62 cm dari lantai terpeliharanya kebersihan sebelum dan sesudah kegiatan pengolahan makanan.
- 2) Permukaan dinding harus rata, halus, kuat, mudah dibersihkan, tidak menyerap percikan air. Dinding yang selalu kena percikan air atau air harus dilapisi porselin setinggi 2 m dari lantai dan dinding berwarna terang.

- 3) Atap dibuat dengan bahan yang kedap air dan tidak bocor, langit-langit harus menutupi semua bangunan, dan mudah dibersihkan. Tinggi langit-langit sekurang-kurangnya 2,5 m dari lantai.
- 4) Pencahayaan harus cukup untuk dapat melakukan aktivitas memasak, intensitasi penerangan >200 lux. Pencahayaan tidak boleh menimbulkan silau.
- 5) Memiliki pengumpul asap (flood) atau cerobong asap dilengkapi dengan saringan minyak (grase filter) dan penyedot asap agar tidak mengganggu masyarakat sekitar.
- 6) Penyediaan air bersih menggunakan sistem perpipaan, mempunyai bak penyediaan air, konstruksi aman, mudah dibersihkan, dan mempunyai tutup.
- 7) Tersedianya tempat sampah tertutup, kedap air, mudah dibersihkan dan dipisah berdasarkan jenis sampah tersebut serta mudah diangkut. Pengangkutan dilakukan setiap hari.
Jenis sampah terbagi menjadi 2 yaitu :
 - a) Sampah Organik : sampah yang mudah terurai oleh mikroorganisme, misalnya sampah sisa bahan makanan.
 - b) Sampah Anorganik : sampah yang tidak mudah terurai oleh mikroorganisme, misalnya sampah plastik, gelas, kaca, logam.
- 8) Tersedianya bak cuci tangan/washtapel yang bersih dilengkapi dengan sabun pencuci tangan dan pengering/handuk bersih.

b. Persiapan Rancangan Menu

Persiapan menu membutuhkan data tentang jumlah dan jenis makanan, sehingga harus memperhatikan :

- 1) Pesanan dari konsumen
- 2) Ketersediaan bahan
- 3) Keragaman variasi dari setiap menu
- 4) Proses dan lama waktu pengolahannya
- 5) Keahlian dalam mengolah makanan dari menu terkait

c. Peralatan Masak

Peralatan pengolahan adalah suatu benda yang digunakan untuk mengolah suatu makanan. peralatan masak yang digunakan pada proses pengolahan makanan juga harus higienis dan bersih.

1) Peralatan kontak dengan makanan meliputi :

- a. Peralatan masak harus terbuat dari bahan yang aman dan tidak berbahaya.
- b. Lapisan wadah peralatan tidak mengeluarkan bahan berbahaya seperti logam berat yang beracun.
- c. Tatakan harus kuat dan tidak mengandung bahan beracun.

2) Wadah penyimpanan makanan

- a. Wadah untuk menyimpan makanan harus memiliki tutup dan dapat mengeluarkan udara panas dari makanan.
- b. Wadah penyimpanan makanan juga harus terpisah sesuai dengan jenis makan yang dimasak.

3) Peralatan yang digunakan tidak boleh kontak langsung dengan makanan atau bagian tubuh lainnya, terutama mulut.

4) Peralatan yang digunakan tidak mengandung bakteri *Eschericia coli* dan bakteri lainnya,

5) Peralatan yang digunakan tidak retak dan mudah dibersihkan.

d. Prioritas dalam memasak

- 1) Mendahulukan memasak makanan yang tahan lama seperti goreng-gorengan yang kering dan makanan basah seperti kaldu, kuah dimasak pada akhir memasak.
- 2) Simpan bahan makanan yang belum waktunya untuk dimasak dalam lemari pendingin.
- 3) Uap makanan jangan sampai masuk ke dalam makanan karena akan menyebabkan kontaminasi ulang.
- 4) Makanan yang telah masak tidak boleh dijamah langsung dengan tangan dan untuk mencicipi makanan harus menggunakan sendok khusus yang selalu dicuci.

A.4.4 Penyimpanan Makanan Jadi/Masak

Langkah penyimpanan makanan jadi berbeda dengan penyimpanan bahan makanan. kontaminasi bisa terjadi selama proses pengolahan makanan maupun melalui wadah kemasan apabila terpapar suhu ruangan. Dalam melakukan prinsip higiene sanitasi makanan, bisnis harus memperhatikan lingkungan yang sesuai untuk mencegah pertumbuhan mikroorganisme patogen dalam siap saji.

Selain itu, juga harus memperhatikan beberapa faktor lainnya seperti kandungan protein dan kelembapan (moisture) dalam makanan, Ph, serta suhu. Oleh karena itu, penting untuk memperhatikan kebersihan peralatan makan, memastikan suhu dan waktu penyimpanan sesuai, serta menjaga personal higiene yang baik.

- a) Makanan tidak rusak, tidak busuk atau basi yang ditandai dari rasa, bau, berlendir, berubah warna. berjamur, berubah aroma atau adanya cemaran lain,
- b) Memenuhi persyaratan bakteriologis berdasarkan ketentuan yang berlaku.
 - 1) Angka kuman E.coli pada makanan harus 0/gr contoh makanan.

- 2) Angka kuman E. coli pada minuman harus 0/gr contoh minuman
- c) Jumlah kandungan logam berat atau residu pestisida tidak boleh melebihi ambang batas yang diperkenankan menurut ketentuan yang berlaku.
 - d) Penyimpanan harus memperhatikan prinsip first in first out (FIFO) dan first expired first out (FEFO) yaitu makanan yang disimpan terlebih dahulu dan mendekati masa kadaluwarsa dikonsumsi terlebih dahulu.
 - e) Tempat wadah penyimpanan harus terpisah untuk setiap jenis makanan jadi dan mempunyai tutup yang menutup sempurna tetapi berventilasi yang dapat mengeluarkan uap air.
 - f) Makanan jadi tidak dicampur dengan bahan makanan mentah.
 - g) Penyimpanan makanan jadi harus memperhatikan suhu sebagai berikut :

Tabel 2. 2 Penyimpanan Makanan Jadi/Masak

No.	Jenis Bahan Makanan	Suhu Penyimpanan		
		Disajikan dalam waktu lama	Akan segera disajikan	Belum Segera disajikan
1.	Makanan Kering	25°s/d 30°C		
2.	Makanan Basah (berkuah)		>60°C	- 10 °C
3.	Makanan cepat Basi (santan,susu,telur)		≥ 65,5°C	-5 s/d -1 °C
4.	Makanan disajikan dingin		5°C s/d 10°C	< 10 °C

A.4.5 Pengangkutan Makanan

Pengangkutan makanan yang baik juga memiliki peran penting dalam mencegah kontaminasi makanan. Risiko pencemaran pada makanan yang telah dimasak lebih tinggi dari pada pencemaran pada bahan makanan selama proses pengangkutan. Oleh karena itu, harus menjaga kebersihan dan keamanan makanan selama proses pengangkutan.

a. Pengangkutan Bahan Makanan

- 1) Tidak bercampur dengan bahan berbahaya dan beracun (B3).
- 2) Menggunakan kendaraan khusus bahan pengangkut bahan makanan yang higienis.
- 3) Bahan makanan tidak boleh diinjak, dibanting dan diduduki.
- 4) Bahan makanan yang selama pengangkutan harus selalu dalam keadaan dingin, diangkut dengan menggunakan alat pendingin sehingga bahan makan tidak rusak seperti daging, susu cair dan sebagainya.

b. Pengangkutan makanan jadi/masak/siap santap

- 1) Tidak bercampur dengan bahan berbahaya dan beracun (B3).
- 2) Menggunakan kendaran khusus pengangkut makanan jadi/masak dan harus higienis,
- 3) Setiap jenis makanan jadi mempunyai wadah masing-masing dan tertutup
- 4) Wadah harus utuh, kuat, tidak karat, dan ukurannya memadai dengan jumlah makanan yang akan ditempatkan.
- 5) Pengangkutan untuk waktu lama, suhu harus diperhatikan dan diatur agar makanan tetap panas pada suhu 60°C atau tetap dingin pada suhu 40°C.

A.4.6 Penyajian Makanan

Langkah penyajian makanan juga harus memperhatikan prinsip higiene dalam sanitasi makanan. Prinsip ini mencakup penempatan dalam wadah terpisah dan tertutup untuk mencegah kontaminasi silang antara jenis makanan. penyajian makanan yang tepat dilakukan menjaga kebersihan makanan dan mencegah penularan penyakit melalui makanan yang dikonsumsi.

- 1) Wadah yaitu setiap jenis makanan di tempatkan dalam wadah terpisah, tertutup agar tidak terjadi kontaminasi silang dan dapat memperpanjang masa saji makanan sesuai tingkat kerawanan makanan.
- 2) Kadar air yaitu makanan yang mengandung kadar air tinggi (makanan berkuah) baru dicampur pada saat menjelang dihidangkan untuk mencegah makanan cepat rusak dan basi.
- 3) Pemisah yaitu makanan yang ditempatkan dalam wadah yang sama seperti dus atau rantang harus dipisah dari setiap jenis makanan agar tidak campur aduk.
- 4) Panas yaitu makanan yang harus disajikan panas tetap di usahakan dalam keadaan panas dengan memperhatikan suhu makanan, sebelum ditempatkan dalam alat saji panas (food warmer/bean merry) makanan harus berada pada suhu $> 60^{\circ}\text{C}$
- 5) Bersih yaitu semua peralatan yang digunakan harus higienis utuh, tidak cacat atau rusak.
- 6) Handling yaitu setiap penanganan makanan maupun alat makan tidak kontak langsung dengan anggota tubuh terutama tangan dan bibir.
- 7) Edible part yaitu semua yang disajikan adalah makanan yang dapat dimakan, bahan yang tidak dapat dimakan harus disingkirkan.

- 8) Tepat penyajian yaitu pelaksanaan makanan harus tepat sesuai dengan seharusnya yaitu tepat menu, tepat waktu, tepat tata hidang dan tepat volume (sesuai jumlah).

A.5 Penyakit Akibat Makanan (Food Borne Disease)

Keamanan makanan (food safety) merupakan masukan yang penting dalam melindungi Kesehatan masyarakat. Makanan yang tidak aman (unhigienis), akan menjadi perantara penularan penyakit yang dikenal dengan *food borne disease*. Penyakit menular akibat makanan atau *food borne disease* merupakan infeksi dari makanan yang terkontaminasi mikroorganisme seperti bakteri, virus, atau parasite. Penyakit akibat makanan dapat terkena dari makanan yang sudah kadaluwarsa serta terkontaminasi zat atau racun atau zat kimia tertentu. Karena mikroorganisme masuk melalui saluran pencernaan, gejala-gejala yang muncul akan berkaitan dengan masalah pencernaan, mulai diare, muntah, hingga sakit perut parah. Untuk mencapai makanan yang safe (higienis) perlu melakukan pengawasan secara intensif.

Penyebab ketidakamanan pada makanan adalah:

- a) Segi gizi, jika kandungan gizi nya yang berlebihan yang dapat menyebabkan penyakit degenerative seperti jantung, kanker dan diabetes.
- b) Segi kontaminasi, jika pangan terkontaminasi oleh mikroorganisme atau bahan-bahan kimia (Sucipto, 2015).

B. Landasan Teori

B.1 Pengertian Rumah Sakit

Rumah Sakit merupakan instansi pelayanan kesehatan yang menyelenggarakan kesehatan perorangan secara paripurna yang

menyediakan pelayanan rawat inap, rawat jalan, dan gawat darurat. Di rumah sakit mempunyai beberapa jenis pelayanan diantaranya pelayanan medik, pelayanan perawatan, pelayanan rehabilitasi, dan sebagainya (Permenkes 4 tahun 2018).

Perkembangan Rumah Sakit awalnya hanya memberi pelayanan yang bersifat penyembuhan (kuratif) terhadap pasien melalui rawat inap. Kemajuan ilmu pengetahuan khususnya teknologi kedokteran, peningkatan pendapatan dan pendidikan masyarakat. Pelayanan kesehatan di rumah sakit saat ini tidak hanya bersifat kuratif tetapi juga bersifat pemulihan (rehabilitasi). Kedua pelayanan tersebut secara terpadu melalui Upaya promosi kesehatan (promotive) dan pencegahan (preventif) (Susatyo Herlambang, 2016:33).

B.2 Klasifikasi Rumah Sakit Menurut Kelas/Tipe

Dalam rangka penyelenggaraan pelayanan kesehatan secara berjenjang dan fungsi rujukan, rumah sakit umum dan rumah sakit khusus sebagaimana dimaksud dalam pasal 6 diklasifikasikan berdasarkan kriteria bangunan dan prasarana, kemampuan pelayanan, sumber daya manusia, dan peralatan. Menurut Permenkes No. 30 Tahun 2019 Pasal 18, yaitu:

a. Rumah Sakit Tipe A

Rumah sakit tipe teratas yang merupakan rumah sakit pusat dan memiliki kemampuan pelayanan medik yang lengkap. Rumah sakit tipe A sekurang-kurangnya terdapat 4 pelayanan spesialis dasar yang terdiri dari : pelayanan penyakit dalam, kesehatan anak, bedah dan obstetric dan ginekologi.

b. Rumah Sakit Tipe B

Merupakan sakit yang masih termasuk dalam pelayanan Kesehatan tingkat tersier yang lebih mengutamakan pelayanan subspesialis. Juga menjadi rujukan lanjutan dari rumah sakit tipe C.

c. Rumah Sakit Tipe C

Merupakan rumah sakit yang merupakan rujukan lanjutan setingkat diatas dari pelayanan kesehatan primer. Pelayanan yang diberikan sudah bersifat spesialis yang kadang juga memberikan pelayanan subspesialis.

d. Rumah Sakit Tipe D

Rumah sakit umum kelas D sebagaimana dimaksud dalam Pasal 18 ayat (1) huruf d merupakan rumah sakit umum yang mempunyai fasilitas dan kemampuan pelayanan medik paling sedikit 2 (dua) spesialis dasar.

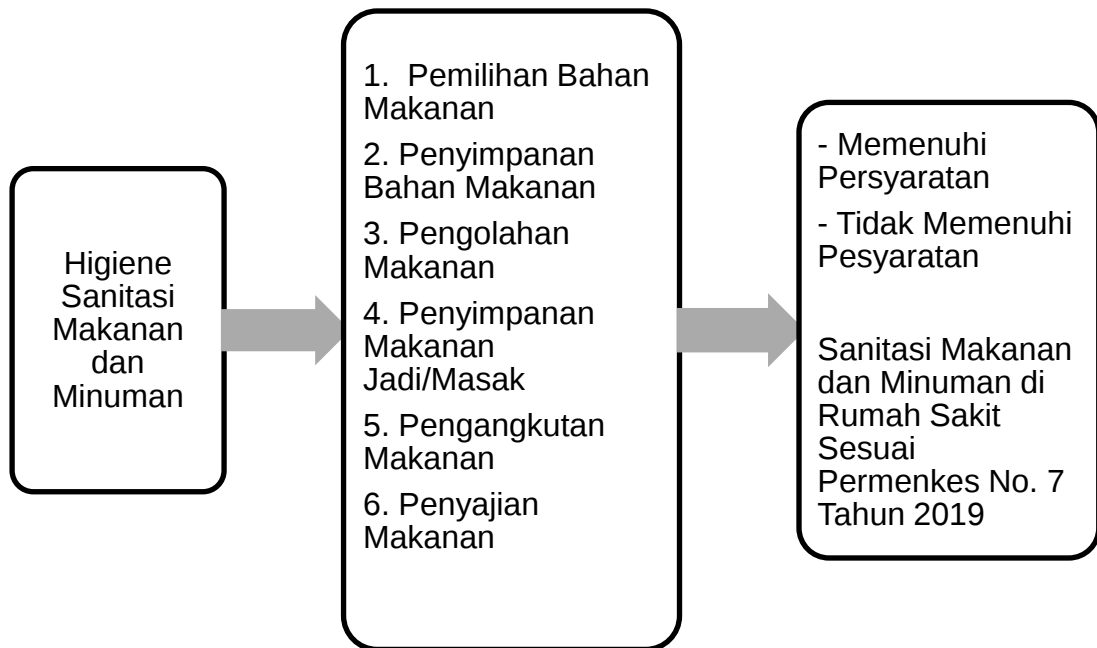
B.3 Sanitasi Rumah Sakit

Menurut World Health Organization (WHO), sanitasi lingkungan adalah upaya pengendalian semua faktor dalam lingkungan fisik manusia yang menyebabkan atau menimbulkan hal-hal yang merugikan bagi perkembangan fisik, kesehatan dan kelangsungan hidup manusia.

Rumah Sakit menurut Menteri Kesehatan RI No. 7 Tahun 2019 yaitu “sarana Upaya Kesehatan dalam menyelenggarakan kegiatan pelayanan serta dapat dimanfaatkan untuk pendidikan tenaga kesehatan dan penelitian”. Dalam menyelenggarakan peran dan fungsi rumah sakit selain pelayanan medis diperlukan penunjang, salah satunya pelayanan kesehatan lingkungan atau sanitasi rumah sakit. Dalam lingkup sanitasi/kesehatan lingkungan berarti upaya pengawasan berbagai faktor lingkungan fisiki, kimiawi dan bioogi di rumah sakit yang menimbulkan atau mungkin dapat mengakibatkan pengaruh buruk terhadap kesehatan petugas, pasien, pengunjung maupun bagi masyarakat di sekitar rumah sakit. Berdasarkan pengertian tersebut, rumah sakit merupakan upaya dan bagian yang tidak terpisahkan dari sistem kesehatan rumah sakit dalam memberikan pelayanan kepada pasien yang terbaik, karena tujuan sanitasi rumah sakit adalah untuk menciptakan kondisi lingkungan

rumah sakit agar tetap bersih, nyaman, sehat dan dapat mencegah infeksi silang serta tidak mencemari lingkungan.

C. Kerangka Konsep



Gambar 2. 1 Kerangka Konsep

D. Defenisi Operasional

Tabel 2. 3 Defenisi Operasional

No	Variable	Defenisi Operasional	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala
1.	Pemilihan Bahan Makanan	Menjaga bahan makanan agar tidak terjadi kerusakan dan terhindar dari pencemaran.	Cheklis	Jika YA =1 Jika Tidak =0 Memenuhi Syarat Apabila 75-100%	Ordinal
2.	Penyimpanan bahan makanan	Penyimpanan bahan makanan pada suhu yang sesuai dan Wadah penyimpanan yang baik.	Cheklis	Jika YA =1 Jika Tidak =0 Memenuhi Syarat Apabila 75-100%	Ordinal
3.	Pengolahan Maknan	Bahan makanan Diolah menggunakan peralatan Yang memenuhi syarat agar terhindar dari kerusakan makanan.	Cheklis	Jika YA =1 Jika Tidak =0 Memenuhi Syarat Apabila 75-100%	Ordinal
4.	Penyimpanan Makanan	Makanan yang Telah dimasak di Simpan dalam Suatu wadah agar Terhindar dari Pencemaran	Cheklis	Jika YA =1 Jika Tidak =0 Memenuhi Syarat Apabila 75-100%	Ordinal
5.	Pengangkutan Makanan	Makanan Diangkut menggunakan alat dorong/troli	Cheklis	Jika YA =1 Jika Tidak =0 Memenuhi Syarat Apabila 75-100%	Ordinal

6.	Penyajian Makanan	Cara menyajikan makanan yang bersih dan sehat	Cheklis	Jika YA = 1 Jika Tidak =0 Memenuhi Syarat Apabila 75-100%	Ordinal
----	-------------------	---	---------	---	---------