

DAFTAR PUSTAKA

- Dewi, Intan Permata, and Tiana Fitrilia. "Penerapan Higiene dan Sanitasi pada Produksi Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit" *Karimah Tauhid* 3. 10 (2024): 1096-10970.
- Doktriana, Rahma Adiyaksa Gea, Mohamad Yaser, and Jefri Wahyudi "Analisis Higiene Dan Sanitasi Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit" *Antigen: Jurnal Kesehatan Masyarakat dan Ilmu Gizi* 2.2 (2024): 11-12.
- Indraswati, Denok "Kontaminasi Makanan" *Forum Ilmiah Kesehatan* (FORIKES). 2016
- Nurdahniar, Nurdahniar, Fakhir Kabar, and Muh,Yamin, *Pelayanan Kesehatan Rawat Inap di Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Tenriawaru Kabupaten Bone. Diss Universitas Negeri Makassar, 2019.*
- Prasetyo, Tri Yuli. "Pengetahuan Penerapan Personal Higiene Penjamaan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit (Skripsi Literatur Review)" (2022).
- Suherman, M.Si " Konsep Bahan Makanan, Pengolahan dan Jenis Bahan Makanan" Ilmu Bahan Pangan 1.
- Sukardi, 2003 Metodologi Penelitian Pendidikan, Jakarta: Bumi Aksara.
- Permenkes, 2019 Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 7 Tahun 2019 tentang Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit. Jakarta : Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Ahmad Qusim, 2021 Pengawasan Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman.
- Ratna Yuliawati, SKM, M.Kes, 2023 Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman, Jawa Tengah: Eureka Media Aksara.

LAMPIRAN

FORMULIR

Pemeriksaan/Penilaian Persyaratan Higiene Sanitasi Pada Pengolahan Makanan Dan Minuman Di RSUD Haji Adam Malik Medan Tahun 2025.

No	Variable Yang di Teliti	Memenuhi Syarat	
		Ya	Tidak
Prinsip 1. Pemilihan Bahan Makanan			
	Bahan makanan yang di pilih dalam keadaan baik dan segar :		
1.	Daging		
	a. Bersih dan lapisan luarnya kering		
	b. Berwarna cerah dan tidak pucat		
	c. Tidak tercium bau busuk		
2.	Ikan		
	a. Insang berwarna merah segar dan tidak bau		
	b. Tidak berlendir		
	c. Warna kulit terang, cerah dan tidak lebam		
3.	Telur		
	a. Tampak bersih dan kuat		
	b. Tidak pecah, retak dan bocor		
	c. Tidak terdapat noda kotoran pada kulit		
4.	Susu		
	a. Warna putih susu dan kental		
	b. Cairannya konstan dan tidak menggumpal		

	c. Aroma khas susu dan tidak berbau asam		
5.	Sayuran dan buah – buahan		
	a. Segar dan tidak layu		
	b. Tidak berbau busuk dan tidak berlendir		
	c. Tidak ada bekas gigitan hewan, serangga atau manusia		
	d. Tidak ada bagian buah yang ternoda atau berubah warna		
6.	Biji – bijian		
	a. Permukaannya baik, tidak ada noda, jamur atau kotoran lainnya		
	b. Biji tidak berlubang – lubang		
	c. Tidak terdapat kecambah/tunas kecuali touge		
7.	Tepung		
	a. Butiran kering dan tidak lembab/basah		
	b. Tidak berubah warna		
	c. Tidak terdapat kutu/serangga		
8.	Makanan dikemas		
	a. Mempunyai label dan merk		
	b. Terdaftar dan mempunyai no daftar		
	c. Kemasan tidak rusak/pecah atau kembung		
	d. Belum kadaluarsa		
9.	Makanan tidak dikemas		
	a. Baru dan segar		
	b. Tidak basi, busuk, rusak atau berjamur		
Prinsip 2. Penyimpanan Bahan Makanan Mentah			
1.	Terhindar dari kemungkinan kontaminasi baik oleh bakteri, serangga, tikus dan hewan lainnya maupun bahan berbahaya.		

2.	Penyimpanan harus memperhatikan prinsip <i>First In First Out</i> (FIFO) dan <i>First Expired First Out</i> (FEFO).		
3.	Tempat atau wadah penyimpanan harus sesuai dengan jenis bahan makanan.		
4.	Bahan makanan basah disimpan dilemari pendingin		
5.	Bahan makanan kering disimpan pada tempat kering dan tidak lembab		
6.	Jarak makanan dengan lantai : 15 cm.		
7.	Jarak bahan makanan dengan dinding : 5 cm.		
8.	Jarak bahan makanan dengan langit - langit : 60 cm.		
Prinsip 3. Pengolahan Makanan			
(Tempat Pengolahan Makanan)			
1.	Tempat pengolahan makanan(dapur) terhindar dari masuknya lalat, kecoa, tikus dan hewan lainnya.		
2.	Bahan makanan di cuci dengan air mengalir		
3.	Tersedianya tempat sampah kedap air dan mempunyai tutup.		
4.	Atap tidak bocor		
5.	Tersedia bak pencuci tangan/wastafel		
(Peralatan Makanan dan Minuman)			
1.	Peralatan makan terbuat dari bahan tara pangan (food grade)		
2.	Mudah dibersihkan		
3.	Talenan terbuat dari bahan selain kayu, kuat dan tidak melepas bahan beracun.		
(Proses Pengolahan Makanan)			
1.	Memasak makanan yang kering terlebih dahulu.		
2.	Memasak makanan yang berkuah paling akhir		

3.	Memasak makanan sesuai dengan tingkat kematangan.		
(Jasa Boga Golongan B)			
1.	Memiliki sertifikat/surat keterangan sehat yang berlaku.		
2.	Tidak memiliki penyakit menular (<i>tbc, kolera, tifus</i>)		
3.	Menggunakan penutup kepala.		
4.	Menggunakan masker.		
5.	Menggunakan celemek/apron.		
6.	Memakai alas kaki yang tidak licin.		
7.	Tidak memakai perhiasan.		
8.	Tidak berkuku panjang.		
9.	Perilaku penjamah makanan tidak merokok dan tidak mengunyah		
Prinsip 4. Penyimpanan Makanan Siap Saji			
1.	Makanan tidak rusak, tidak busuk atau basi yang ditandai dari rasa, bau, berlendir, berubah warna, berjamur, berubah aroma atau adanya cemarkan lain.		
2.	Wadah penyimpanan harus terpisah untuk setiap jenis makanan jadi dan mempunyai tutup.		
3.	Makanan jadi tidak dicampur dengan bahan makanan mentah.		
Prinsip 5. Pengangkutan Makanan			
1.	Tidak bercampur dengan bahan berbahaya dan beracun (B3).		
2.	Menggunakan kendaraan khusus pengangkut bahan makanan yang higienis.		
3.	Bahan makanan tidak boleh diinjak, dibanting dan diduduki.		
4.	Tidak bercampur dengan bahan berbahaya dan beracun (B3).		

5.	Menggunakan kendaraan khusus pengangkut makanan jadi/masak dan harus selalu higienis.		
6.	Setiap jenis makanan jadi mempunyai wadah masing-masing dan tertutup.		
7.	Wadah harus utuh, kuat, tidak karat.		
8.	Pengangkutan makanan tetap panas pada suhu 60°C atau dingin pada suhu 40°C.		
Prinsip 6. Penyajian Makanan Siap Saji			
1.	Tempat atau wadah yang digunakan bersih dan dilengkapi dengan tutup.		
2.	Alat-alat makan dalam keadaan baik dan bersih.		
3.	Penyajian Makanan terhindar dari pencemaran.		
4.	Makanan langsung disajikan.		

DOKUMENTASI

Lampiran 4: Dokumentasi Prinsip Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman di Rumah Sakit Umum Pusat Haji Adam Malik Medan



(Prinsip 1) Penerimaan Bahan Makanan



(Prinsip 2) Penyimpanan Bahan Makanan



(Prinsip 3) Pengolahan Bahan Makanan



(Prinsip 4) Penyimpanan Bahan Makanan Jadi/Matang)



(Prinsip 5) Pengangkutan Makanan)



(Prinsip 6) Penyajian Makanan)



NOMOR : PP.06.02/XIV.14/369/2025

Kabangahe, 8 Mei 2025

Lampiran : -

Perihal : Permohonan Izin Studi Penelitian

Kepada Yth : Direktur Utama Rumah Sakit Adam Malik

Di

Tempat

Dengan Hormat,

Bersama ini datang menghadap Saudara, Mahasiswa Prodi D-III Sanitasi Jurusan
Kesehatan Lingkungan Kemenkes Poltekkes Medan :

Nama : Noviyanti Kristina Nainggolan

NIM : P00933122027

Yang bermaksud akan mengadakan studi penelitian ke Wilayah Rumah Sakit Umum Pusat
Haji Adam Malik Medan, yang Bapak/Ibu pimpin dalam rangka menyusun Karya Tulis Ilmiah
(KTI) dengan judul:

"PENERAPAN PRINSIP HIGIENE SANITASI PADA PENGOLAHAN MAKANAN DAN
MINUMAN DI RUMAH SAKIT UMUM PUSAT HAJI ADAM MALIK
MEDAN TAHUN 2025"

Perlu kami tambahkan bahwa penelitian ini digunakan semata mata hanya untuk menyelesaikan
tugas akhir dan perkembangan ilmu pengetahuan.

Demikian disampaikan, atas perhatian Bapak/Ibu, diucapkan terima kasih.

Ketua Jurusan Sanitasi Politeknik Kesehatan
Kementerian Kesehatan Medan,



Haesti Sembiring SST MSc
NIP. 197206181997032003



Kementerian Kesehatan tidak menerima suap dan/atau gratifikasi dalam bentuk apapun. Jika terdapat potensi suap atau
gratifikasi silakan laporkan melalui HALO KEMENKES 1500567 dan <https://web.kemkes.go.id>. Untuk verifikasi
kennsian tandatangan elektronik, silakan unggah dokumen pada laman <https://tce.kominfo.go.id/verifyPDF>.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik
yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara



Kementerian Kesehatan
Poltekkes Medan
Komisi Etik Penelitian Kesehatan
Jalan Jamin Ginting KM. 13,5
Medan, Sumatera Utara 20137
(061) 8368633
<https://poltekkes-medan.ac.id>

KETERANGAN LAYAK ETIK
DESCRIPTION OF ETHICAL APPROVAL
"ETHICAL APPROVAL"

No.01.26.1383/KEPK/POLTEKKES KEMENKES MEDAN 2025

Protokol penelitian versi 1 yang diusulkan oleh :
The research protocol proposed by

Peneliti utama : Noviyanti Kristina Nainggolan
Principal In Investigator

Nama Institusi : Poltekkes Kemenkes Medan
Name of the Institution

Dengan judul:
Title

"Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Pada Pengolahan Makanan Dan Minuman Di Rumah Sakit Umum Pusat Haji Adam Malik Medan Tahun 2025"

"Implementation of Hygiene and Sanitation Principles in Food and Beverage Processing at the Haji Adam Malik Central General Hospital, Medan in 2025"

Dinyatakan layak etik sesuai 7 (tujuh) Standar WHO 2011, yaitu 1) Nilai Sosial, 2) Nilai Ilmiah, 3) Pemerataan Beban dan Manfaat, 4) Risiko, 5) Bujukan/Eksploitasi, 6) Kerahasiaan dan Privacy, dan 7) Persetujuan Setelah Penjelasan, yang merujuk pada Pedoman CIOMS 2016. Hal ini seperti yang ditunjukkan oleh terpenuhinya indikator setiap standar.

Declared to be ethically appropriate in accordance to 7 (seven) WHO 2011 Standards, 1) Social Values, 2) Scientific Values, 3) Equitable Assessment and Benefits, 4) Risks, 5) Persuasion/Exploitation, 6) Confidentiality and Privacy, and 7) Informed Consent, referring to the 2016 CIOMS Guidelines. This is as indicated by the fulfillment of the indicators of each standard.

Pernyataan Laik Etik ini berlaku selama kurun waktu tanggal 02 Juli 2025 sampai dengan tanggal 02 Juli 2026.

This declaration of ethics applies during the period July 02, 2025 until July 02, 2026.



July 02, 2025
Chairperson,



Dr. Lestari Rahmah, MKT

Nomor : DP.04.03/D.XXVIII.2.2.3/1017/2025
Hal : Izin Penelitian

10 Juli 2025

Yth. Ketua Jurusan Sanitasi Poltekkes Kemenkes Medan

Sehubungan dengan Surat Saudara Nomor : PP.06.02/XIV.14/369/2025 tanggal 8 Mei 2025 perihal Permohonan Izin Penelitian Mahasiswa Program Studi DIII Sanitasi Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Medan a.n :

Nama : Noviyanti Kristina Nainggolan
N I M : P00933122027
Judul : Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Pada Pengolahan Makanan dan Minuman di RSUP H. Adam Malik Medan Tahun 2025

Maka dengan ini kami sampaikan izin penelitian sesuai yang dimaksud dengan persyaratan untuk melaksanakan Penelitian adalah sebagai berikut:

1. Pelaksanaan Penelitian sesuai dengan Standar Prosedur Operasional (SPO) yang berlaku di RSUP H.Adam Malik dan harus mengutamakan kenyamanan dan keselamatan pasien.
2. Hasil Penelitian yang telah di publikasi dilaporkan ke RSUP H. Adam Malik Cq. Tim Kerja Penelitian dengan melampirkan bukti publikasi.
3. Hasil Penelitian yang di publikasi menggunakan nama afiliasi sebagai berikut :
 - Publikasi Nasional : RS Adam Malik
 - Publikasi Internasional : Adam Malik Hospital

Proses selanjutnya peneliti dapat menghubungi Asisten Manajer Penelitian, Pengembangan dan PTK RSUP H. Adam Malik, Gedung Administrasi Lantai 2 dengan *Contact Person* drg. Linda TH Marpaung, M.Kes No. HP. 0811604769.

Demikian kami sampaikan, atas kerja samanya diucapkan terima kasih.

Direktur Utama



dr. Zainal Safri, M.Ked (PD), Sp.PD-
KKV, Sp.JP (K)

Tembusan:
1. Peneliti

KEMENTERIAN KESEHATAN POLITEKNIK KESEHATAN MEDAN

JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN PRODI D-III SANITASI
TA 2024/2025

LEMBAR BIMBINGAN KARYA TULIS ILMIAH

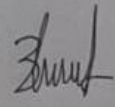
Nama Mahasiswa : NOVIANTI KRISTINA NAINGGOLAN
NIM : 900933122029
Dosen Pembimbing : NELSON TANJUNG, SKM, M. Kes
Judul Skripsi : Penerapan Prinsip Higien Sanitasi Pada Pengolahan Makanan di Rumah Sakit Umum Pusat Haji Adam Malik Medan Tahun 2025

Pertemuan Ke	Harif Tanggal	Materi Bimbingan	Tanda Tangan Dosen
I	Selasa, 21 Jan 2025	Konsultasi Judul	
II	Jumat, 24 Jan 2025	Konsultasi Judul	
III	Jumat, 31 Jan 2025	Konsultasi Bab I	
IV	Selasa, 4 Feb 2025	Konsultasi Bab II dan Bab III	
V	Jumat, 7 Feb 2025	Acc seminar proposal	
VI	Senin, 24 Feb 2025	Revisi seminar proposal	
VII	Selasa, 27 Mei 2025	Konsultasi Bab IV dan V	
VIII	Kamis, 19 Juni 2025	Acc seminar Hasil	
IX	Senin, 23 Juni 2025	Revisi seminar Hasil	
X	Selasa, 24 Juni 2025	Revisi seminar Hasil	
XI	Kabu, 25 Juni 2025	Revisi seminar Hasil	
XII	Kamis, 26 Juni 2025	Revisi seminar Hasil	
XIII	Jumat, 27 Juni 2025	Revisi Acc seminar Hasil	

Kabupaten, 11 Februari 2025
Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan

Haesti Sembiring, SST, M.Sc
NIP. 197206181997032003

Ka Prodi D-III Sanitasi


Jemita Sinaga, SKM, MPH
NIP. 197406082005012003