

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



OLEH:
NOVIANTI KRISTINA NAINGGOLAN
P00933122027

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
PROGRAM STUDI D-III SANITASI LINGKUNGAN
TAHUN 2025

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



OLEH:
NOVIANTI KRISTINA NAINGGOLAN
P00933122027

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
PROGRAM STUDI D-III SANITASI LINGKUNGAN
TAHUN 2025

LEMBAR PERSETUJUAN

JUDUL : PENERAPAN PRINSIP HIGIENE SANITASI PADA
PENGOLAHAN MAKANAN DAN MINUMAN DI RSUP HAJI
ADAM MALIK MEDAN TAHUN 2025
NAMA : NOVIANTI KRISTINA NAINGGOLAN
NIM : P00933122027

*Telah Diterima Dan Disetujui Untuk Diseminarkan
Dihadapan Tim Penguji,*

Kabangahe, Februari 2025

Menyetujui
Pembimbing



Nelson Tanjung, SKM, M.Kes
NIP. 196302171986031003

Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan
Kemenkes Poltekkes Medan



Haesti Sembiring, SST.M.Sc
NIP. 197206181997032003

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL : PENERAPAN PRINSIP HIGIENE SANITASI PADA
PENGOLAHAN MAKANAN DAN MINUMAN DI RSUP HAJI
ADAM MALIK MEDAN TAHUN 2025
NAMA : NOVIANTI KRISTINA NAINGGOLAN
NIM : P00933122027

*Karya Tulis Ilmiah ini Telah Diuji pada Sidang Ujian Akhir Program
Jurusan Kesehatan lingkungan Kemenkes Poltekkes Medan Tahun 2025*

Penguji I

Deli Syaputri, SKM.M.Kes
NIP. 198906022020122003

Penguji II

Samuel Marganda H Manalu, MKM
NIP. 199208082020121005

Ketua Penguji

Nelson Tanjung, SKM.M.Kes
NIP. 196302171986031003

Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan
Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan



Haesti Sembiring, SST.M.Sc
NIP. 197206181997032003

BIODATA PENULIS



Noviyanti Kristina Nainggolan
Mobile Phone : 085763240077
E-mail : novikristina0812@gmail.com

DATA PRIBADI

- | | |
|--------------------------|---------------------------------|
| 1. Nama | : Noviyanti Kristina Nainggolan |
| 2. Nim | : P00933122027 |
| 3. Pekerjaan | : Mahasiswa |
| 4. Program studi | : DIII- Sanitasi |
| 5. Fakultas | : Kesehatan Lingkungan |
| 6. Institusi | : Kemenkes Poltekkes Medan |
| 7. Tempat, tanggal lahir | : Bekasi, 08 Desember 2004 |
| 8. Jenis kelamin | : Perempuan |
| 9. Agama | : Kristen Protestan |
| 10. Alamat | : Pematang Siantar |
| 11. Alamat E-mail | : novikristina0812@gmail.com |
| 12. No.Telp/wa | : 085763240077 |

RIWAYAT PENDIDIKAN

- | | |
|-----------|---------------------------------------|
| 2008-2010 | : TK Negeri Pembina Kota Bekasi |
| 2010-2016 | : SD Negeri Pondok |
| 2016-2019 | : SMP Negeri 1 Tiga Balata |
| 2019-2022 | : SMA Swasta YP HKBP Pematang Siantar |

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA POLITEKNIK
KESEHATAN MEDAN**

**JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN KABANJAHE 2025 KARYA
TULIS ILMIAH, JUNI 2025**

NOVIANTI KRISTINA NAINGGOLAN

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

ABSTRAK

Higiene adalah upaya yang dilakukan untuk memelihara dan melindungi kesersihan lingkungan/perseorangan untuk mencegah penyebaran penyakit. Termasuk dalam konteks makanan dengan menjaga dan memastikan kebersihan makanan mulai dari tahap pengolahan sampai saat makanan di konsumsi. Kemudian pengertian sanitasi lingkungan merupakan upaya pengendalian semua faktor lingkungan fisik manusia yang mungkin menimbulkan atau dapat menimbulkan hal-hal yang merugikan bagi perkembangan fisik, kesehatan dan daya tahan hidup manusia.

Penelitian ini bertujuan untuk menjelaskan tentang penerapan higiene sanitasi makanan dan minuman yaitu untuk mengetahui 6 prinsip higiene sanitasi makanan dan minuman yang sesuai dengan Permenkes Nomor 7 Tahun 2019 di Rumah Sakit Umum Pusat Haji Adam Malik Medan Tahun 2025 menggunakan formulir checklist.

Dari hasil penelitian tersebut dapat disimpulkan sanitasi makanan dan minuman di Rumah Sakit Umum Pusat Haji Adam Malik Medan yang diperiksa 72 item, yang menyatakan “Ya” sebanyak 69 item (95%) dan yang menyatakan “Tidak” sebanyak 3 item (5) artinya penerapan prinsip higiene sanitasi pada pengolahan makanan dan minuman di Rumah Sakit Umum Pusat Haji Adam Malik Medan sudah memenuhi persyaratan kesehatan minimal 75%.

Kata Kunci : Higiene, Sanitasi, Makanan, Rumah Sakit.

MEDAN HEALTH POLYTECHNIC OF THE MINISTRY OF HEALTH
DEPARTMENT OF ENVIRONMENTAL HEALTH IN KABANJAHE
SCIENTIFIC PAPER, JUNE 2025

NOVIYANTI KRISTINA NAINGGOLAN

IMPLEMENTATION OF HYGIENE AND SANITATION PRINCIPLES IN
FOOD AND BEVERAGE PROCESSING AT HAJI ADAM MALIK
GENERAL HOSPITAL MEDAN IN 2025"

ABSTRACT

Hygiene refers to practices that maintain and protect the cleanliness of the environment and individuals, preventing the spread of disease. This includes food hygiene, which involves ensuring the cleanliness of food from processing to consumption. Environmental sanitation is the effort to control all physical environmental factors that may cause or harm human physical development, health, and survival.

This study aimed to describe the implementation of food and beverage hygiene and sanitation, specifically to assess the six principles of food and beverage hygiene and sanitation in accordance with Minister of Health Regulation No. 7 of 2019 at Haji Adam Malik General Hospital, Medan in 2025, using a checklist form.

The study's results concluded that out of the 72 items checked for food and beverage sanitation at Haji Adam Malik General Hospital in Medan, 69 items (95%) were rated "Yes," and 3 items (5%) were rated "No." This means that the implementation of hygiene and sanitation principles in food and beverage processing at Haji Adam Malik General Hospital Medan, has met the minimum health requirements of 75%.

Keywords: Hygiene, Sanitation, Food, Hospital.



f.

KATA PENGANTAR

Puji Syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, yang mana telah memberikan Rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menulis Karya Tulis Ilmiah dengan judul **“PENERAPAN PRINSIP HIGIENE SANITASI PADA PENGOLAHAN MAKANAN DAN MINUMAN DI RSUP HAJI ADAM MALIK MEDAN”** ini dapat diselesaikan dengan baik dan tepat waktu.

Dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini, penulis banyak memperoleh dukungan dan bimbingan dari berbagai pihak, maka penulis dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini sebagaimana mestinya.

Pada kesempatan ini dengan kerendahan hati, izinkan penulis menyampaikan ucapan terima kasih yang tulus kepada :

1. Ibu Tengku Sri Wahyuni, SST., M.Keb selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Medan
2. Ibu Haesti Sembiring, SST. MSc selaku Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan
3. Ibu Jernita Sinaga SKM, MPH selaku Dosen Pembimbing Akademik penulis yang telah banyak memberikan motivasi dan semangat dalam perkuliahan, serta membantu penulis dalam urusan akademik.
4. Bapak Nelson Tanjung SKM, M.Kes selaku dosen pembimbing Karya Tulis Ilmiah yang telah banyak meluangkan waktu untuk membimbing, memberikan saran dan kritikan dan memberikan motivasi dan semangat dalam penulisan Karya Tulis Ilmiah ini.
5. Ibu Marina Br. Karo SKM, M.Kes selaku penguji I dan Ibu Deli Syahputri SKM, M.Kes selaku penguji II yang telah membantu dan memberikan kritikan dan saran beserta masukan kepada penulis dalam penyelesaian Karya Tulis Ilmiah ini.
6. Bapak/Ibu dosen beserta staf pegawai pendidik Kemenkes Poltekkes Medan Jurusan Kesehatan Lingkungan yang telah banyak membantu penulis selama proses perkuliahan.

7. Kepada Cinta Pertama di hidup penulis Bapak Herdin Nainggolan yang menjadi alasan penulis semangat sampai saat ini menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah yang sederhana ini. Terima kasih untuk cinta, kasih, dan sayangnya yang luar biasa beserta dukungan, motivasi, dan doa yang terbaik untuk putrinya.

Kepada Ibu Lisken Sidabutar yang telah berpulang ke Rumah Bapa di Surga, perempuan hebat yang sudah melahirkan penulis. Terima kasih untuk cinta, kasih, dan sayangnya kepada penulis sehingga penulis masih bisa bertahan di titik ini, walaupun ibu hanya menemani penulis sampai umur 19 tahun saja.

8. Teruntuk saudara kandung penulis Abang Mardon Amos Nainggolan dan Abang Roiman Dippos Nainggolan yang telah memberikan cinta, kasih, sayang dan dukungan beserta motivasi kepada penulis, sehingga penulis bisa menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini dengan tepat waktu. Beserta keluarga besar Nainggolan/Br. Sidabutar (+) terima kasih untuk dukungan dan motivasinya.
9. Sahabat terkasih dan tersayang penulis Selvi Elvrida Samosir dan Jenari Kris Alda Br. Poerba yang selalu mendukung dan ada disetiap waktu penulis dalam penyelesaian Karya Tulis Ilmiah ini.
10. Kepada penghuni Kos Bunga Ncole (Kak Tere, Kak Anju, Kak Tina, Kak Putri, Kak Fany, Kak Tiur, Kak Junita, Alda) terima kasih untuk dukungan dan bantuan kepada penulis selama pengerjaan Karya Tulis Ilmiah ini.
11. Teruntuk sahabat SMA penulis yaitu pemilik nama grup (Sayap Pelindung) Rindu Meilan Manurung, Selvi Elvrida Samosir, Rut Maya Halimah Sihombing, Santa Agnes Arta Simanjuntak, Erna Novianti Pasaribu, terima kasih untuk tetap menjadi sahabat

penulis yang mendukung penulis menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini.

12. Kepada sahabat di perantauan penulis yaitu pemilik nama grup (Lucky People) Andriyani Lova Br. Tarigan, Rissa Natasia Br. Purba, Retti Deliani Br. Barus, Rasinta Trida Br. Bangun, Jenari Kris Alda Br Poerba) terima kasih telah menemani penulis selama di perantauan ini untuk menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini.
13. Pengkhotbah 3:1 “Untuk segala sesuatu ada masanya, untuk apa pun dibawah langit ada waktunya”.

Kabanjahe, 2025

Penulis

Novianti Kristina
Nainggolan
NIM: P00933122027

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN	iii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR.....	xv
DAFTAR LAMPIRAN.....	1
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	3
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Penelitian	3
C.1 Tujuan Umum.....	3
C.2 Tujuan Khusus	4
D. Manfaat Penelitian	4
D.1 Bagi Penulis	4
D.2 Bagi Pihak Rumah Sakit.....	4
D.3 Bagi Instansi Pendidikan.....	5
BAB II.....	5
TINJAUAN PUSTAKA	5
A. Tjauan Pustaka.....	5
A.1 Pengertian Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman	6
A.2 Peranan Makanan Dalam Penularan Penyakit	7
A.3 Persyaratan Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman.....	7
A.4 Enam Prinsip Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman .	7
A.4.1 Pemilihan Makanan.....	8
A.4.2 Penyimpanan bahan makanan.....	10
A.4.3 Pengolahan Bahan Makanan	13
A.4.4 Penyimpanan Makanan Jadi/Masak.....	15
A.4.5 Pengangkutan Makanan.....	16
A.4.6 Penyajian Makanan.....	17

A.5 Penyakit Akibat Makanan	18
B. Landasan Teori.....	18
B.1 Pengertian Rumah Sakit.....	18
B.2 Klasifikasi Rumah Sakit Menurut Kelas/Tipe.....	19
B.3 Sanitasi Rumah Sakit.....	21
C. Kerangka Konsep	22
D. Defenisi Operasional	24
BAB III.....	24
METODE PENELITIAN	24
A. Jenis Penelitian.....	24
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	24
C. Objek Penelitian	25
D. Jenis dan Cara Pengumpulan Data.....	25
D.1 Data Primer	25
D.2 Data Sekunder	25
D.3 Cara Pengumpulan Data.....	26
E. Instrumen Penelitian	26
F. Pengolahan Data.....	27
BAB IV	27
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	27
A. HASIL	27
A.1 Gambaran Umum Rumah Sakit Umum Pusat Haji Adam Malik Medan	29
A.2 Sarana dan Prasarana.....	30
A.3 Sumber Daya Manusia (SDM).....	31
A.4 Penyelenggaran Makanan di Rumah Sakit	32
A.5 Pengawasan Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman	40
B. PEMBAHASAN	49
BAB V.....	49
KESIMPULAN DAN SARAN.....	49
A. KESIMPULAN.....	49

B. SARAN.....	50
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	
DOKUMENTASI	

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Suhu Penyimpanan bahan makanan	9
Tabel 2.2 Penyimpanan Makanan Jadi/Masak.....	14
Tabel 2.3 Defenisi Operasional.....	22
Tabel 3.1 Saranan dan Prasarana RSUP H Adam Malik Medan	30
Tabel 3.2 Rekapitulasi SDM RSUP H Adam Malik Medan Tahun 2025	33
Tabel 3.3 Distribusi Pemilahan Bahan Makanan di RSUP H Adam Malik Medan Tahun 2025	33
Tabel 3.4 Distribusi Penyimpanan Bahan Makanan di RSUP H Adam Malik Medan Tahun 2025	34
Tabel 3.5 Distribusi Pegolahan Bahan Makanan di RSUP H Adam Malik Medan Tahun 2025	35
Tabel 3.6 Distribusi Penyimpanan Bahan Makanan Jadi/Masak di RSUP H Adam Malik Medan Tahun 2025	36
Tabel 3.7 Distribusi Pengakutan Bahan Makanan di RSUP H Adam Malik Medan Tahun 2025	37
Tabel 3.8 Distribusi Penyajian Bahan Makanan di RSUP H Adam Malik Medan Tahun 2025	38
Tabel 3.9 Akumulasi 6 Prinsip Higienen Sanitasi Makanan dan Minuman	39

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Konsep	21
----------------------------------	----

DAFTAR LAMPIRAN

Formulir

Dokumentasi

Surat Izin Penelitian

Keterangan Layak Etik

Surat Balasan

Lembar Bimbingan

Lembar Revisi