

ABSTRAK

ANALISIS HYGIENE SANITASI PENGOLAHAN MAKANAN DI INSTALASI NUTRISI RSUD dr. SAYYIDIMAN KABUPATEN MAGETAN TAHUN 2022

Dita Alfi Aulya¹, Djoko Windu P.I, SKM,MMKes², Denok Indraswati, SSi,MSi³

Kementerian Kesehatan RI
Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya
Program Studi Sanitasi Program Diploma III
Kampus Magetan Jurusan Kesehatan Lingkungan
Email : ditaalfiaulyaa@gmail.com

Instalasi nutrisi merupakan jasaboga golongan B, yaitu jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat khusus dengan pengolahan yang menggunakan dapur khusus dan mempekerjakan tenaga kerja. Pada penelitian sebelumnya oleh Faradila Sintia, dkk yang berjudul "Gambaran Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Di Rumah Sakit Abc Kabupaten Kubu Raya Kalimantan Barat" didapatkan hasil bahwa sebagian besar komponen penilaian memiliki nilai penuh, kecuali pada peralatan, keberadaan vektor pengganggu, dan perilaku penjamah makanan. Pada penelitian ini, peneliti hanya mengamati penerapan hygiene sanitasi pada tahap pengolahan makanan, hal ini dikarenakan adanya pandemi covid-19. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui hygiene sanitasi pada tahap pengolahan makanan di Instalasi nutrisi RSUD dr. Sayyidiman Kabupaten Magetan.

Jenis penelitian ini adalah deskriptif. Pengumpulan data didapatkan dengan cara wawancara, observasi, pemeriksaan parameter lapangan (pengukuran suhu, kelembapan, dan pencahayaan), dan pemeriksaan laboratorium (usap alat makan dan uji kualitas makanan). Penilaian data diambil mengacu pada Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096 Tahun 2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga dan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 7 Tahun 2019 Tentang Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit.

Hasil penelitian kualitas sanitasi peralatan telah memenuhi syarat dengan hasil 68%. Kualitas sanitasi tempat pengolahan makanan telah memenuhi syarat dengan hasil 74%. Kualitas sanitasi penjamah makanan telah memenuhi syarat dengan hasil 75%. Serta kualitas sanitasi proses pengolahan makanan memenuhi syarat dengan hasil 53%. Sedangkan kualitas makanan berdasarkan uji fisik, kimia, dan mikrobiologi sudah memenuhi baku mutu.

Pada penelitian ini dapat disimpulkan bahwa penerapan hygiene sanitasi makanan di Instalasi nutrisi RSUD dr. Sayyidiman Kabupaten Magetan pada tahap pengolahan makanan sudah memenuhi baku mutu menurut Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096 Tahun 2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga dan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 7 Tahun 2019 Tentang Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit.

Kata kunci : hygiene, sanitasi, dan pengolahan makanan

ABSTRACT

HYGIENE ANALYSIS OF FOOD PROCESSING SANITATION IN NUTRITION INSTALLATION RSUD dr. SAYYIDIMAN MAGETAN REGENCY IN 2022

Dita Alfi Aulya¹, Djoko Windu P.I, SKM, MMKes², Denok Indraswati, SSi, MSi³

Indonesian Ministry of Health
Health Polytechnic of the Ministry of Health Surabaya
Sanitation Study Program Diploma III Program
Magetan Campus Department of Environmental Health
Email : ditaalfiaulyaa@gmail.com

The nutrition installation is a class B catering service, namely catering services that serve the special needs of the community by processing using a special kitchen and employing workers. In a previous study by Faradila Sintia, etc "Overview of Sanitary Hygiene in Food Management at Abc Hospital, Kubu Raya Regency, West Kalimantan" it was found that most of the assessment components had full values, except for equipment, presence of nuisance vectors, and handling behavior. In this study, we observed the application of hygiene sanitation at the food processing stage at the nutrition installation of Dr. Sayyidiman Hospital, Magetan Regency. The purpose of this study was to determine the quality of hygiene sanitation at the food processing stage.

This type of research is descriptive. Data collection was obtained by means of interviews, observations, field parameter examinations (measurement of temperature, humidity, and lighting), and laboratory examinations (wipe cutlery and food quality tests). The assessment of was taken to the Regulation of the Minister of Health Number 1096 of 2011 concerning Food Sanitation Hygiene and Regulation of the Minister of Health Number 7 of 2019 concerning Hospital Environmental Health.

The results of the research on the quality of sanitation equipment have met the requirements with a result of 68%. The sanitation quality of food processing places has met the requirements with a result of 74%. The sanitation quality of food handlers has met the requirements with a yield of 75%. And the quality of food processing sanitation meets the requirements with a yield of 53%. And the quality of food based on physical, chemical, and microbiological tests are has met the quality standards.

It can be concluded that the application of food sanitation hygiene in the nutrition installation of RSUD dr. Sayyidiman Magetan Regency at the food processing stage has met the quality standards according to the Regulation of the Minister of Health Number 1096 of 2011 Food Sanitation Hygiene and Minister of Health Number 7 of 2019 Hospital Environmental Health.

Keywords: hygiene, sanitation, and food processing

PENDAHULUAN

Jasaboga adalah usaha pengelolaan makanan yang disajikan di luar tempat usaha atas dasar pesanan yang dilakukan oleh perseorangan atau badan usaha. Instalasi nutrisi merupakan jasaboga golongan B yaitu Jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat khusus untuk asrama jemaah haji, asrama transito, pengeboran lepas pantai, perusahaan serta angkutan umum dalam negeri dengan pengolahan yang menggunakan dapur khusus dan mempekerjakan tenaga kerja. Prinsip hygiene sanitasi makanan diantaranya adalah pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengelolaan makanan, penyimpanan makanan jadi, pengangkutan makanan, dan penyajian makanan. Pemeriksaan hygiene sanitasi dilakukan untuk menilai kelayakan persyaratan teknis fisik yaitu bangunan, peralatan dan ketenagaan serta persyaratan makanan dari cemaran kimia dan bakteriologis. Nilai pemeriksaan ini dituangkan di dalam berita acara kelayakan fisik dan berita acara pemeriksaan sampel/specimen (Permenkes RI No. 1096/Menkes/Per/ VI/2011 Tentang Hygiene Sanitasi Jasaboga, 2011).

Menurut data WHO (World Health Organization) pada tahun 2019, terdapat kurang lebih 600 juta jiwa yaitu hampir 1 dari 10 orang di dunia mengalami sakit setelah mengkonsumsi makanan yang telah tercemar dan setiap tahunnya terdapat 420.000 orang meninggal (Wahyuni Hesti, 2021).

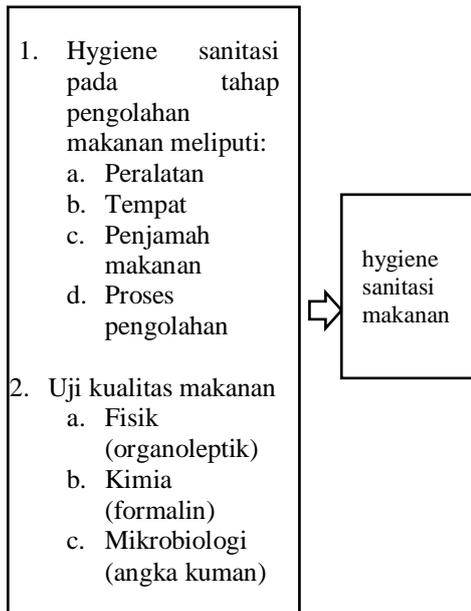
Berdasarkan Data Laporan Tahunan BPOM Tahun 2019 mengenai Analisis Kasus Keracunan Rumah Sakit, Provinsi Jawa Timur menempati urutan kedua dalam kasus keracunan makanan yaitu ditemukan kasus keracunan makanan sebanyak 1.312 kasus. Dimana 97 kasus penyebabnya berasal dari makanan olahan jasaboga (BPOM, 2019).

Berdasarkan studi pendahuluan yang telah dilakukan di Instalasi Nutrisi RSUD dr. Sayidiman Kabupaten Magetan, masih ditemukan beberapa kesenjangan pada tempat pengolahan makanan yang belum memenuhi persyaratan berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096 Tahun 2011 Tentang Hygiene dan Sanitasi Jasaboga dan Peraturan Menteri Kesehatan No. 7 Tahun 2019 tentang Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit, baik dari segi peralatan, tempat pengolahan, penjamah, maupun proses pengolahannya.

Berdasarkan pemeriksaan makanan parameter mikrobiologi (angka kuman) yang dilakukan pada menu makanan di Instalasi Nutrisi Rumah Sakit dr. Sayidiman Magetan, didapatkan hasil yang berubah-ubah setiap minggunya. Dimana jika dibuat grafik hasil yang didapatkan tidak stabil yaitu pada minggu pertama pada menu makan pagi ditemukan 770 koloni/gr, minggu kedua pada menu makan siang ditemukan 1.050 koloni/gr, minggu ketiga pada menu makan pagi ditemukan 9.900 koloni/gr, dan minggu keempat menu makan siang ditemukan 1.470 koloni/gr. Dari hasil laboratorium tersebut bisa dilihat bahwa kualitas makanan yang dihasilkan berubah-ubah setiap harinya.

Berdasarkan latar belakang diatas penulis tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul "Analisis Hygiene Sanitasi Pengolahan Makanan Di Instalasi Nutrisi RSUD dr. Sayidiman Kabupaten Magetan Tahun 2022".

KERANGKA KONSEP



METODOLOGI PENELITIAN

Jenis penelitian yang digunakan adalah deskriptif dengan pendekatan cross sectional, yaitu penelitian yang memberikan gambaran fenomena-fenomena yang ada di tempat penelitian yang berlangsung pada saat itu (Anggraini & Oliver, 2019).

Tujuan penelitian ini adalah untuk menggambarkan keadaan secara obyektif pada tahap pengolahan makanan yang meliputi peralatan, tempat, penjamah makanan, dan proses pengolahan.

Penelitian ini dilakukan di Instalasi Nutrisi RSUD dr. Sayyidiman Kabupaten Magetan pada bulan Januari - Juni 2022. Objek penelitian ini adalah Hygiene sanitasi pada tahap pengolahan makanan yang meliputi peralatan, tempat, penjamah makanan dan proses pengolahan. Serta dilakukan uji kualitas makanan pada sift pagi (07.00 wib), siang (11.00 wib), dan sore (15.00) yang meliputi fisik (organoleptik), kimia (formalin) dan mikrobiologi (angka kuman).

HASIL PENELITIAN

1. Sanitasi Peralatan

Tabel 4.1
Hasil Penilaian Sanitasi Peralatan

Sanitasi peralatan	Skor	Presentase
Memenuhi	13	68%
Tidak Memenuhi	6	32%
Total	19	100%

Berdasarkan data tabel 4.1 dapat diketahui bahwa hasil penilaian hygiene sanitasi peralatan, dari 19 pernyataan didapatkan 13 skor yang memenuhi syarat (68%) dan 6 skor (32%) yang tidak memenuhi syarat. Sehingga penilaian hygiene sanitasi peralatan di Instalasi Nutrisi RSUD dr. Sayyidiman Magetan termasuk kategori baik.

Tabel 4.2
Hasil Pemeriksaan Usap Alat Makan

Sampel	Kode sampel	Hasil	Baku mutu	Ket
Sendok	S1	15	100 koloni/gr	Baik
Piring	P1	17		
Sendok	S2	19		
Piring	P2	12		
Sendok	S3	64		
Piring	P3	22		

Berdasarkan data tabel 4.2 dapat diketahui bahwa hasil penilaian usap alat makan di Instalasi Nutrisi RSUD dr. Sayyidiman Magetan pada sift pagi, siang, dan sore sudah memenuhi syarat menurut KEPMENKES RI NO.1204/MENKES/SK/X/2004 Tentang Persyaratan Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit.

2. Sanitasi Tempat pengolahan

Tabel 4.3
Hasil Penilaian Sanitasi Tempat

Sanitasi Tempat	Skor	Presentase
Memenuhi	39	74%
Tidak memenuhi	14	26%
Total	53	100%

Berdasarkan data tabel 4.3 dapat diketahui bahwa hasil penilaian hygiene sanitasi tempat pengolahan makanan, dari 53 pernyataan didapatkan 39 skor yang memenuhi syarat (74%) dan 14 skor (26%) yang tidak memenuhi syarat.

Sehingga penilaian hygiene sanitasi tempat pengolahan makanan termasuk kategori baik.

3. Sanitasi Penjamah Makanan

Tabel 4.4

Hasil Penilaian Sanitasi Penjamah

Sanitasi Penjamah	Skor	Presentase
Memenuhi	12	75%
Tidak Memenuhi	4	25%
Total	16	100%

Berdasarkan data tabel 4.4 dapat diketahui bahwa hasil penilaian hygiene Sanitasi Penjamah Makanan, dari 16 pernyataan didapatkan 12 skor yang memenuhi syarat (75%) dan 4 skor (25%) yang tidak memenuhi syarat. Sehingga penilaian hygiene sanitasi penjamah makanan di Instalasi Nutrisi RSUD dr. Sayyidiman Magetan termasuk kategori baik.

4. Sanitasi Proses Pengolahan Makanan

Tabel 4.5

Hasil Penilaian Sanitasi Proses Pengolahan

Sanitasi Proses Pengolahan	Skor	presentase
Memenuhi	9	53%
Tidak Memenuhi	8	47%
Total	17	100%

Berdasarkan data tabel 4.5 dapat diketahui bahwa hasil penilaian hygiene Sanitasi Proses Pengolahan Makanan, dari 17 pernyataan didapatkan 9 skor yang memenuhi syarat (53%) dan 8 skor (47%) yang tidak memenuhi syarat. Sehingga penilaian hygiene sanitasi proses pengolahan makanan di Instalasi Nutrisi RSUD dr. Sayyidiman Magetan termasuk kategori baik.

5. Uji Kualitas Fisik Makanan (Organoleptik)

Tabel 4.6

Hasil Uji Kualitas Fisik Makanan

Makanan	Parameter	Ket
Nasi	a. Warna	MS
	b. Bau	
	c. Rasa	
	d. Tekstur	

Makanan	Parameter	Ket
Sayur Asem	a. Warna	MS
	b. Bau	
	c. Rasa	
	d. Tekstur	
Tahu Goreng	a. Warna	MS
	b. Bau	
	c. Rasa	
	d. Tekstur	
Sayur Bening	a. Warna	MS
	b. Bau	
	c. Rasa	
	d. Tekstur	
Tempe Rebus	a. Warna	MS
	b. Bau	
	c. Rasa	
	d. Tekstur	
Sayur Bobor	a. Warna	MS
	b. Bau	
	c. Rasa	
	d. Tekstur	
Nugget	a. Warna	MS
	b. Bau	
	c. Rasa	
	d. Tekstur	

MS: Memenuhi Syarat

TMS: Tidak Memenuhi Syarat

Berdasarkan tabel 4.6 dapat diketahui bahwa hasil uji kualitas fisik makanan (organoleptik) pada sift pagi (07.00 wib), siang (11.00 wib), dan sore (15.00) di Instalasi Nutrisi RSUD dr. Sayyidiman Magetan, sudah memenuhi baku mutu berdasarkan pada SNI01-2346-2006 Tentang uji organoleptik.

6. Uji Kualitas Kimia Makanan (Formalin)

Tabel 4.7

Hasil Uji Kualitas Kimia Makanan

Makanan	Hasil	Ket
Tahu Goreng	Negatif	MS
Tempe Rebus	Negatif	MS
Nugget	Negatif	MS

MS: Memenuhi Syarat

TMS: Tidak Memenuhi Syarat

Berdasarkan tabel 4.7 dapat diketahui bahwa hasil uji kualitas kimia makanan (formalin) pada sift pagi (07.00 wib), siang (11.00 wib), dan sore (15.00) di Instalasi Nutrisi RSUD dr. Sayyidiman Magetan mendapatkan hasil negatif. Sehingga telah

memenuhi baku mutu berdasarkan pada Permenkes Nomor 33 Tahun 2012 Tentang Bahan Tambah Pangan.

7. Uji Kualitas Mikrobiologi Makanan (Angka Kuman)

Tabel 4.8

Hasil Uji Kualitas Mikrobiologi

Waktu	Koloni/gr	Ket
Sift Pagi	8.900	MS
Sift Siang	7.600	MS
Sift Sore	8.300	MS

MS: Memenuhi Syarat

TMS: Tidak Memenuhi Syarat

Berdasarkan tabel 4.8 dapat diketahui bahwa hasil uji kualitas mikrobiologi makanan (angka kuman) pada sift pagi (07.00 wib), siang (11.00 wib), dan sore (15.00) di Instalasi Nutrisi RSUD dr. Sayyidiman Magetan, sudah memenuhi syarat karena tidak melebihi baku mutu berdasarkan pada BPOM RI Tahun 2009 Tentang Penetapan Batas Cemar Mikroba dan Kimia dalam makanan.

PEMBAHASAN

Berdasarkan pengamatan dan penilaian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa kualitas peralatan di Instalasi Nutrisi RSUD dr. Sayyidiman Magetan sudah memenuhi syarat, berdasarkan formulir observasi yang dibuat menurut Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096 Tahun 2011 Tentang Jasaboga dan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 7 Tahun 2019 Tentang Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit. Dari lembar formulir tersebut didapatkan 13 skor yang memenuhi syarat (68%). Hal ini bisa dilihat dari peralatan yang digunakan telah memenuhi kriteria utuh, tidak cacat, terbuat dari bahan food grade, dan mudah dibersihkan. Selain itu peralatan yang digunakan telah bebas angka kuman yang dapat diketahui dari uji usap alat (swab) pada alat makan.

Berdasarkan pengamatan dan penilaian yang telah dilakukan sehingga dapat disimpulkan bahwa kualitas tempat pengolahan makanan di Instalasi Nutrisi RSUD

dr. Sayyidiman Magetan, sudah memenuhi syarat, berdasarkan formulir observasi yang dibuat menurut Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096 Tahun 2011 Tentang Jasaboga dan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 7 Tahun 2019 Tentang Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit. Dari lembar formulir tersebut, didapatkan 39 skor yang memenuhi syarat (74%). Hal ini dapat dilihat dari konstruksi bangunannya yang kokoh, aman, dilengkapi dengan fasilitas sanitasi serta ventilasi 20% dari luas lantai, dan penempatan ruangan terpisah antara ruang pengolahan dengan ruang kantor.

Berdasarkan pengamatan dan penilaian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa sanitasi penjamah makanan di Instalasi Nutrisi RSUD dr. Sayyidiman Magetan sudah memenuhi syarat, berdasarkan formulir observasi yang dibuat menurut Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096 Tahun 2011 Tentang Jasaboga dan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 7 Tahun 2019 Tentang Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit. Dari lembar formulir tersebut, didapatkan 12 skor yang memenuhi syarat (75%). Hal ini bisa dilihat dari seluruh penjamah makanan tidak memiliki penyakit menular, rutin melakukan pemeriksaan setiap 6 bulan sekali, dalam mengolah makanan dengan menggunakan APD, dan selalu mencuci tangan pakai sabun sebelum mengolah makanan.

Berdasarkan pengamatan dan penilaian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa proses pengolahan makanan di Instalasi Nutrisi RSUD dr. Sayyidiman Magetan sudah memenuhi syarat, berdasarkan formulir observasi yang dibuat menurut Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096 Tahun 2011 Tentang Jasaboga dan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 7 Tahun 2019 Tentang Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit. Dari lembar formulir tersebut, didapatkan 9 skor yang memenuhi syarat (53%). Hal ini bisa dilihat dari uji yang telah dilakukan baik secara fisik (organoleptik), kimia (formalin), maupun mikrobiologi (angka kuman) pada menu makanan pagi, siang, dan sore telah memenuhi baku mutu yang telah ditetapkan.

Berdasarkan data yang telah didapatkan, baik melalui observasi, wawancara, pengukuran fisik lingkungan (suhu, kelembapan, dan pencahayaan), dan uji

kualitas makanan secara fisik (organoleptik), kimia (formalin), dan mikrobiologi (angka kuman), penilaian hygiene sanitasi di Instalasi Nutrisi RSUD dr. Sayyidiman Kabupaten Magetan Tahun 2022 sudah memenuhi syarat berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096 Tahun 2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga dan Permenkes Nomor 7 Tahun 2019 Tentang Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit.

KESIMPULAN

1. Penilaian hygiene sanitasi peralatan di Instalasi Nutrisi RSUD dr. Sayyidiman Magetan termasuk kategori baik dengan skor 13 (68%).
2. Penilaian hygiene sanitasi tempat pengolahan makanan termasuk kategori baik, dengan skor 39 (74%).
3. Penilaian hygiene sanitasi penjamah makanan termasuk kategori baik, dengan skor 12 (75%).
4. Penilaian hygiene sanitasi proses pengolahan makanan termasuk kategori baik, dengan skor 9 (53%).
5. Hasil pemeriksaan fisik makanan pada sift pagi (07.00 wib), siang (11.00 wib), dan sore (15.00 wib) sudah memenuhi syarat berdasarkan SNI 01-2346 Tahun 2006 Tentang Uji Organoleptik.
6. Hasil pemeriksaan kimia makanan (formalin) pada sift pagi (07.00 wib), siang (11.00 wib), dan sore (15.00 wib) sudah memenuhi syarat berdasarkan Permenkes Nomor 33 Tahun 2012 Tentang Bahan Tambahan Pangan.
7. Hasil pemeriksaan mikrobiologi makanan (angka kuman) pada sift pagi (07.00 wib), siang (11.00 wib), dan sore (15.00 wib) sudah memenuhi syarat berdasarkan BPOM RI Tahun 2009 Tentang Penetapan Batas Cemar Mikroba dan Kimia dalam makanan.
8. Penilaian hygiene sanitasi di Instalasi Nutrisi RSUD dr. Sayyidiman Kabupaten Magetan

Tahun 2022 sudah memenuhi syarat berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096 Tahun 2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga dan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 7 Tahun 2019 Tentang Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit.

SARAN

1. Bagi Instansi Terkait
Kepada Dinas Kesehatan setempat diharapkan melakukan pemantauan dan pengawasan serta melakukan pengambilan sampel secara periodik pada Tempat Pengolahan Makanan/Instalasi Nutrisi agar kualitas makanan yang dihasilkan berkualitas dan layak dikonsumsi oleh pasien.
2. Bagi pihak Rumah Sakit
 - a. Memperbaiki dan mengganti peralatan yang sudah tidak layak pakai, dan memperhatikan cara penyimpanan peralatan yang telah dicuci dan disterilkan agar disimpan didalam almari peralatan yang tertutup agar tidak terkontaminasi oleh kotoran maupun vector.
 - b. Memperbaiki dinding pada tempat pengolahan makanan agar tidak berjamur dengan melapisi dengan bahan anti air atau mengganti cat yang anti jamur
 - c. Mengupayakan agar tidak terdapat vector yang dapat masuk kedalam tempat pengolahan makanan dengan memasang dan menyalakan alat anti serangga.
 - d. Menggunakan tempat sampah yang terpisah antara organik dan anorganik serta dalam penggunaannya dilengkapi dengan kantong kresek.
 - e. Memperbaiki kualitas pencahayaan pada tempat pengolahan makanan agar memenuhi baku mutu dengan cara memasang
 - f. Meningkatkan intensitas cahaya dengan menggunakan lampu tambahan pada setiap ruangan dan dapat meningkatkan kelembapan ruangan yang masih kurang.
 - g. Pada penjamah makanan perlu dilakukan peningkatan hygiene sanitasi pada masing-masing individu, yaitu dengan menggunakan sarung tangan.

4. Bagi peneliti selanjutnya diharapkan bagi peneliti selanjutnya menambahkan variable lain seperti pemeriksaan kualitas air bersih, pemeriksaan kualitas peralatan secara kimia, dan melakukan pengamatan pada 6 prinsip hygiene sanitasi.

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraini, A. R., & Oliver, J. (2019). Metode Penelitian. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- Astuti, S. I., Arso, S. P., & Wigati, P. A. (2015). skala pengukuran data. Analisis Standar Pelayanan Minimal Pada Instalasi Rawat Jalan Di RSUD Kota Semarang, 3, 103–111.
- BPOM. (2019). Laporan Data Tahunan Pusat Data dan Informasi Obat dan Makanan. 1, 105–112.
- djoko windu P.I. (2016). Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman Di Rumah Sakit. In *Forum Ilmiah Kesehatan (FORIKES)*.
- Hadi Suryono, Narwati, D. N. (2019). Modul Praktik Teknik Pengambilan Sampel. *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952., 2013–2015.
- Hasanah, S. (2021). Hygiene dan Sanitasi Pengolaan Makanan di Instalasi Gizi RSUD Dr.RM. Djoelham Binjai Tahun 2020.
- Indraswati, D. (2018). Sanitasi Rumah Sakit. *Pertama*(6), 1–223.
- Imawartini Nurhaedah. (2017). *Metodologi Penelitian*. 185.
- Jiastuti, T. (2018). Hygiene sanitasi pengelolaan makanan dan keberadaan bakteri pada makanan jadi di rsud dr harjono ponorogo. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 10(1), 13–24.
- Permenkes nomor 1096. (2011). Permenkes RI No. 1096/Menkes/Per/ VI/2011 tentang Hygiene Sanitasi
- Jasaboga. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- PMK No.7. (2019). Permenkes No. 7 Tahun 2019 Tentang Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit. 52(1), 1–5.
- PMK NO 30. (2019). Permenkes RI No. 30 Tahun 2019 Tentang Klasifikasi dan Perizinan Rumah
- Rianti, R. (2019). Tinjauan Sanitasi Makanan Dan Minuman Di Rsud Dr . Rm . Djoelham Kota Binjai Tahun 2019.
- Sandu Siyoto, M. A. S. (2015). *Dasar Metodologi Penelitian*.
- Sintia, F., . S., & . F. (2020). Gambaran Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan di Rumah Sakit ABC Kabupaten Kubu Raya Kalimantan Barat. *Jurnal Sehat Mandiri*, 15(1), 33–40.
- Suryana, R. (2020). Hygiene Sanitasi Penyelenggaraan Makanan Dan Pemeriksaan E. Coli Pada Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Rantauprapat Tahun 2019.
- Syamsuddin, Kamal, R., & M, Z. (2020). Penerapan Hygiene Sanitasi Pengolahan Makanan Di Ruang Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Zainoel Abidin Banda Aceh. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 5(1), 86–97.
- UU No. 36. (2009). undang undang nomo 36 tahun 2009 tentang kesehatan. 2(5),255.
- Anggraini, A. R., & Oliver, J. (2019). Metode Penelitian. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- Astuti, S. I., Arso, S. P., & Wigati, P. A. (2015). skala pengukuran data. Analisis Standar Pelayanan Minimal Pada Instalasi Rawat Jalan Di RSUD Kota Semarang, 3, 103–111.
- BPOM. (2019). Laporan Data Tahunan Pusat Data dan *Informasi Obat dan*

