

PENGEMBANGAN SOP INSTALASI GIZI BERDASARKAN EVALUASI STANDAR KELAYAKAN BANGUNAN DAN SANITASI DI RS AN NI'MAH

HAIKAL MUHAMMAD AZHAR SHAH



**MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2025**



@Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



PERNYATAAN MENGENAI PROYEK AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan proyek akhir dengan judul “Pengembangan SOP Instalasi Gizi Berdasarkan Evaluasi Standar Kelayakan Bangunan dan Sanitasi di RS An Ni’mah” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan akhir ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Agustus 2025

Haikal Muhammad Azhar Shah
J0306201101



@Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

ABSTRAK

HAIKAL MUHAMMAD AZHAR SHAH. Pengembangan SOP Instalasi Gizi Berdasarkan Evaluasi Standar Kelayakan Bangunan dan Sanitasi di RS An Ni'mah. Dibimbing oleh VIETA ANNISA NURHIDAYATI.

Pengembangan standar operasional prosedur instalasi gizi berdasarkan evaluasi standar kelayakan bangunan dan sanitasi di RS An Ni'mah yang dibutuhkan untuk menjaga standar kesesuaian dengan Permenkes Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2023. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat kesesuaian bangunan dan fasilitas sanitasi instalasi gizi dengan Permenkes Nomor 2 Tahun 2023 dan akan dikembangkan kembali menjadi standar operasional prosedur. Tingkat kesesuaian bangunan dan fasilitas sanitasi instalasi gizi diketahui melalui observasi yang dilakukan. Terdapat 3 ketidaksesuaian dalam evaluasi kesesuaian bangunan, 1 ketidaksesuaian pada evaluasi kesesuaian fasilitas sanitasi, dan 0 ketidaksesuaian pada evaluasi kesesuaian penanganan limbah hasil produksi makanan. Standar operasional prosedur yang dikembangkan berdasarkan Permenkes Tahun 2023 menjadi 3 bagian, yaitu standar operasional prosedur terkait perawatan bangunan instalasi gizi, standar operasional prosedur terkait kesesuaian fasilitas sanitasi instalasi gizi, dan standar operasional prosedur terkait kesesuaian penanganan limbah hasil produksi makanan.

Kata kunci: bangunan, instalasi gizi, limbah, sanitasi, standar operasional

ABSTRACT

HAIKAL MUHAMMAD AZHAR SHAH. Development of SOPs Based on the Suitability of Sanitation Buildings and Facilities at Nutrition Installations at An Ni'mah Hospital. Supervised by VIETA ANNISA NURHIDAYATI.

The development of standard operating procedure based on the suitability of buildings and sanitation facilities in the nutrition installation at An Ni'mah Hospital is needed to maintain standards of conformity with the Regulation of the Minister of Health of the Republic of Indonesia Number 2 of 2023. The purpose of this study is to determine the level of suitability of nutrition installation sanitation buildings and facilities with the 2023 Permenkes and will be redeveloped into a standard operating procedure. The level of suitability of the building and sanitation facilities of the nutrition installation is known through observation carried out directly. There were 3 discrepancies in the evaluation of building suitability, 1 discrepancies in the evaluation of sanitation facility suitability, and 0 discrepancies in the evaluation of the suitability of handling waste from food production. The standard operating procedure developed based on the 2023 Permenkes are divided into 3 parts, namely standard operating procedure related to the maintenance of nutrition installation buildings, standard operating procedure related to the suitability of nutrition installation sanitation facilities, and standard operating procedure related to the suitability of handling waste from food production.

Keywords: buildings, nutrition installations, waste, sanitation, operational standards



Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2025
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah, dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan IPB.

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



PENGEMBANGAN SOP INSTALASI GIZI BERDASARKAN EVALUASI STANDAR KELAYAKAN BANGUNAN DAN SANITASI DI RS AN NI'MAH

HAIKAL MUHAMMAD AZHAR SHAH

Laporan Proyek Akhir
sebagai salah satu syarat memperoleh gelar
Sarjana Terapan pada
Program Studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi

**MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2025**



@Hak cipta milik IPB University

IPB University

Penguji pada ujian proyek akhir: Rosyda Dianah, S.K.M., M.K.M.



IPB University
— Bogor Indonesia —

- Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

Perpustakaan IPB University

Judul Proyek Akhir : Pengembangan SOP Instalasi Gizi Berdasarkan Evaluasi Standar Kelayakan Bangunan dan Sanitasi di RS An Ni'mah

Nama : Haikal Muhammad Azhar Shah
NIM : J0306201101

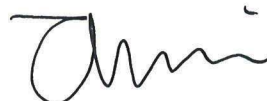
Disetujui oleh

Pembimbing:
Vieta Annisa Nurhidayati, S.Gz., M.Sc.



Diketahui oleh

Ketua Program Studi:
Annisa Rizkiriani, S.Gz., M.Si.
NPI. 201811198808132007



Dekan Sekolah Vokasi:
Dr. Ir. Aceng Hidayat, M.T.
NIP. 196607171992031003




Tanggal Ujian:
14 Juli 2025

Tanggal Lulus:



@Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas segala limpahan karunia-Nya sehingga penulis berhasil menyelesaikan tugas akhir ini. Tugas akhir ini disusun berdasarkan hasil pengamatan dan penelitian pada instalasi gizi yang dilaksanakan pada bulan April 2025 dengan judul “Pengembangan SOP Instalasi Gizi Berdasarkan Evaluasi Standar Kelayakan Bangunan dan Sanitasi di RS An Ni’mah”. Tugas akhir ini disusun sebagai salah satu persyaratan dalam menyelesaikan studi pada Program Studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi, Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor. Atas selesainya tugas akhir ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

- a Ibu Vieta Annisa Nurhidayati, S.Gz., M.Sc. selaku pembimbing tugas akhir yang telah membimbing dan banyak memberi saran sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini.
- b Ibu Rosyda Dianah, S.K.M., M.K.M., selaku dosen moderator dan dosen penguji yang telah memberikan saran yang membangun dalam penyusunan tugas akhir ini.
- c Ibu Annisa Rizkiriani, S.Gz., M.Si. selaku kepala program studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi yang telah memberikan kesempatan bagi penulis untuk menempuh pembelajaran di program studi ini
- d Keluarga penulis yaitu ayah, mama, dan sanak saudara yang selalu mendoakan dan memberi dukungan kepada penulis.
- e Jenina dan Kuro yang telah mendukung dan menemani penulis, serta tidak bosan mendengarkan keluh kesah penulis
- f Terima kasih kepada Naura, Didi, Agam, Neylla, Putri, Amel selaku teman-teman penulis yang selalu mendukung, membantu, dan menyemangati penulis dalam mengerjakan penelitian ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan tugas akhir ini masih memiliki banyak kekurangan, sehingga penulis mengharapkan kritik serta saran yang membangun kepada penulis sehingga penulis dapat menjadi lebih baik lagi kedepannya dalam menyusun penulisan dalam penelitian. Demikian yang dapat penulis sampaikan, semoga laporan yang telah diselesaikan ini dapat bermanfaat bagi para pembacanya serta memberikan wawasan baru bagi kita semua.

Bogor, Agustus 2025

Haikal Muhammad Azhar Shah



@Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

DAFTAR ISI

DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan	3
1.4 Manfaat	3
II KERANGKA PEMIKIRAN	5
III METODE	7
3.1 Desain, Tempat, dan Waktu	7
3.2 Jenis dan Cara Pengumpulan Data	7
3.3 Analisis Data	8
3.4 Definisi Operasional	9
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	11
4.1 Karakteristik Rumah Sakit	11
4.2 Karakteristik Bangunan	11
4.3 Fasilitas Sanitasi	22
4.4 Limbah Hasil Produksi Makanan	27
4.5 Pengembangan SOP	29
V SIMPULAN DAN SARAN	37
5.1 Simpulan	37
5.2 Saran	37
DAFTAR PUSTAKA	38
LAMPIRAN	41
RIWAYAT HIDUP	49

DAFTAR GAMBAR

1	Kerangka pemikiran	5
2	Ruangan pada bangunan instalasi gizi	19
3	<i>Freezer</i> dan tempat penyimpanan bahan pangan	19
4	Ruangan istirahat karyawan	19
5	Pintu akses antar ruangan pada instalasi gizi	20
6	Akses menuju ruang penyimpanan bahan makanan	20
7	Jendela pada instalasi gizi	21
8	Dinding pada bagian dalam instalasi gizi	21
9	Langit-langit ruangan instalasi gizi	22
10	Lantai pada instalasi gizi	22
11	Sarana cuci tangan pakai sabun (CTPS)	26
12	Toilet pada instalasi gizi	26
13	Sarana pencucian peralatan	27
14	Tempat sampah instalasi gizi	29
15	<i>Grease trap</i>	29

DAFTAR TABEL

1	Jenis dan cara pengumpulan data	7
2	Definisi operasional	9
3	Evaluasi kesesuaian bangunan pada Instalasi Gizi Rumah Sakit An Ni'mah berdasarkan Permenkes No. 2 Tahun 2023	12
4	Evaluasi kesesuaian fasilitas sanitasi pada Instalasi Gizi Rumah Sakit An Ni'mah berdasarkan Permenkes No. 2 Tahun 2023	23
5	Evaluasi kesesuaian limbah hasil produksi makanan pada Instalasi Gizi Rumah Sakit An Ni'mah berdasarkan Permenkes No. 2 Tahun 2023	27
6	Pengembangan SOP	30

DAFTAR LAMPIRAN

1	SOP perawatan bangunan instalasi gizi	43
2	SOP kesesuaian fasilitas sanitasi instalasi gizi	45
3	SOP kesesuaian penanganan limbah hasil produksi makanan instalasi	47