

Jurnal Poltekkes Surabaya, 28 Juni 2021  
**PENERAPAN PRINSIP-PRINSIP HIGIENE SANITASI MAKANAN  
DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT UMUM RIZKY AMALIA SRAGEN  
PADA TAHUN 2021**

**Hesti Wahyuni, Sujangi SKM, MMKes, Denok Indraswati S.Si, M.Si, H. Djoko Windu  
P. Irawan SKM, MMKes  
Program Studi Ahli Madya Sanitasi  
Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Surabaya, Indonesia  
Email : [hestiwahyuni51@gmail.com](mailto:hestiwahyuni51@gmail.com)**

**Abstrak**

Higiene sanitasi makanan adalah suatu cara pengendalian faktor makanan, orang, tempat, serta peralatan yang digunakan, yang kemungkinan dapat mengakibatkan penyakit atau gangguan kesehatan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui penerapan prinsip higiene sanitasi makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Rizky Amalia Sragen.

Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian deskriptif dengan tujuan untuk membuat gambaran atau menganalisis mengenai suatu keadaan secara objektif. Desain penelitian yang digunakan adalah cross sectional, yaitu pengumpulan data dalam penelitian yang mengukur variabel bebas dan variabel terikat dalam satu waktu. Pengumpulan data dilakukan dengan observasi, wawancara, pengambilan sampel makanan, uji kualitas makanan, dan pemeriksaan lingkungan kerja fisik.

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan penerapan prinsip-prinsip higiene sanitasi makanan termasuk kategori Baik dengan persentase 96%. Keenam prinsip tersebut termasuk dalam kategori baik yaitu pemilihan bahan makanan dengan persentase 97,5%, penyimpanan bahan makanan 94,4%, pengolahan makanan 95%, penyimpanan makanan jadi 91,67%, pengangkutan 100%, dan penyajian makanan 100%. Hasil pemeriksaan kualitas makanan secara fisik, kimia, dan mikrobiologi memenuhi syarat. Namun, berdasarkan Permenkes RI No. 7 Tahun 2019 tentang Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit, suhu dan kebisingan di tempat pengolahan kurang memenuhi syarat.

Diharapkan dalam pemilihan dan suhu penyimpanan bahan makanan lebih diperhatikan, penggunaan sarung tangan juga perlu digunakan setiap menangani makanan dan kontak langsung dengan peralatan. Selain itu, untuk kenyamanan dan mencegah terjadinya kecelakaan kerja, sistem pendingin dan pencahayaan perlu dilakukan upaya perawatan dan pengecekan secara rutin.

Kata kunci : Higiene Sanitasi, Instalasi Gizi, Rumah Sakit  
Kepustakaan : 33 bacaan (2002-2021)

## PENDAHULUAN

Rumah sakit merupakan suatu institusi pelayanan kesehatan yang menyelenggarakan perawatan kesehatan perseorangan secara paripurna yang menyediakan pelayanan rawat inap, rawat jalan, dan gawatdarurat (Kemenkes RI, 2020). Salah satu pelayanan kesehatan yang berperan penting di rumah sakit dalam proses pemulihan pada pasien yaitu instalasi gizi. Instalasi gizi adalah pelayanan kesehatan yang disediakan oleh suatu rumah sakit yang menyelenggarakan kegiatan pengelolaan makanan sebagai pelayanan gizi, penyuluhan, dan konsultasi gizi yang ditujukan bagi pasien.

Higiene sanitasi makanan adalah suatu cara pengendalian faktor makanan, penjamah, tempat pengolahan, serta peralatan yang digunakan, yang kemungkinan dapat mengakibatkan penyakit atau gangguan kesehatan (Kemenkes RI, 2011). Higiene sanitasi makanan di rumah sakit perlu diterapkan agar dapat menghasilkan makanan yang sehat dan memiliki kualitas baik bagi tubuh, serta aman untuk dikonsumsi. Higiene makanan di rumah sakit dapat dilakukan dengan upaya seperti merawat dan menjaga kebersihan diri. Sedangkan sanitasi makanan di rumah sakit dilakukan mulai dari persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan, dan penyajian makanan, serta menjaga kebersihan lingkungan.

Higiene sanitasi dalam pelaksanaannya terdapat 6 prinsip yang perlu diterapkan yaitu mulai dari pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan jadi, pengangkutan makanan, dan penyajian makanan.

Rumah sakit Rizky Amalia adalah Rumah Sakit Umum (RSU) tipe D milik swasta yang berada di Kabupaten Sragen, Jawa Tengah. Rumah Sakit Umum Rizky Amalia Sragen merupakan pelayanan di bidang kesehatan yang didukung dengan beberapa fasilitas medis. Fasilitas medis tersebut salah satunya adalah instalasi gizi.

Hasil dari observasi awal penelitian menunjukkan bahwa kondisi fisik dapur Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Rizky Amalia dalam keadaan baik yaitu pencahayaan cukup terang, suhu ruang normal, tidak dalam keadaan bising, dan jauh dari sumber kebisingan. Namun, dalam penerapan

prinsip higiene sanitasi makanan masih ditemukan kesenjangan.

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. Selain itu, di Provinsi Jawa Tengah pada tahun 2019, KLB keracunan makanan menjadi kasus tertinggi yaitu terdapat sebanyak 32 kali di 32 Kecamatan. Penyakit akibat makanan ini menjadi salah satu kasus keamanan pangan yang harus mendapat perhatian lebih. Tidak hanya itu, penyakit yang disebabkan oleh makanan juga dapat mempengaruhi stabilitas ekonomi, pariwisata, dan perdagangan. Oleh karena itu, setiap pengelola makanan seharusnya memiliki kesadaran dalam menerapkan higiene sanitasi dan memperhatikan personal higiene penjamah di dalam menjalankan penanganan makanan.

Berdasarkan latar belakang tersebut, peneliti tertarik melakukan penelitian dengan judul **“Penerapan Prinsip-Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Rizky Amalia Sragen Pada Tahun 2021”**

**Tujuan Penelitian:** Mengetahui penerapan prinsip-prinsip higiene sanitasi makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Rizky Amalia Sragen, yang memiliki tujuan khusus yaitu:

1. Menilai pemilihan bahan makanan
2. Menilai penyimpanan bahan makanan
3. Menilai pengolahan makanan.
4. Menilai penyimpanan makanan jadi.
5. Menilai pengangkutan makanan.
6. Menilai penyajian makanan.
7. Menganalisis penerapan prinsip-prinsip higiene sanitasi makanan.

## METODE PENELITIAN

Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian deskriptif. Penelitian deskriptif adalah jenis metode penelitian yang dilakukan dengan tujuan utama yaitu membuat gambaran atau menganalisis mengenai suatu keadaan dan kondisi secara objektif (Sugiyono, 2005: 21). Dengan

desain crosssectional, yaitu pengumpulan data dalam penelitian yang mengukur variabel bebas dan variabel terikat dalam satu waktu (Nursalam, 2008: 83). Teknik pengumpulan data dilakukan dengan cara observasi, wawancara, pengambilan sampel makanan, pengukuran lingkungan kerja fisik, dan uji organoleptik. Analisis data diolah menggunakan tabel dan dianalisa secara deskriptif.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Hasil Rekapitulasi Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan

No	Variabel	Skor Max	Skor Diperoleh	%
1	Pemilihan Bahan Makanan	40	39	97,5%
2	Penyimpanan Bahan Makanan	18	17	94,4%
3	Pengolahan Makanan	60	57	95%
4	Penyimpanan Makanan Jadi	12	11	91,67%
5	Pengangkutan Makanan	10	10	100%
6	Penyajian Makanan	10	10	100%
Jumlah		150	144	96%

Berdasarkan hasil rekapitulasi dari tabel di atas menunjukkan bahwa penerapan prinsip higiene sanitasi makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Rizky Amalia Sragen termasuk dalam kategori Baik dengan persentase 96% dan skor yang diperoleh 144.

Berdasarkan hasil observasi mengenai pemilihan bahan makanan, dapat dianalisa bahwa pemilihan bahan makanan dalam kategori Baik dengan persentase 97,5%. Hal ini dikarenakan dalam pemilihan telur masih ditemukan telur dalam keadaan terdapat noda atau kotoran ayam.

Dari hasil penyimpanan bahan makanan, telur disimpan pada bahan makanan kering, sehingga suhunya tidak memenuhi syarat. Pemilihan bahan makanan dalam

kategori baik dengan persentase 94,4%.

Dari hasil pengolahan makanan diperoleh hasil 95% dalam kategori baik. Hal ini dikarenakan hasil dari pengukuran keadaan fisik lingkungan kerja seperti suhu dan kebisingan berdasarkan Permenkes RI Nomor 7 Tahun 2019 Tentang Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit melebihi baku mutu, yaitu dengan suhu 42°C dan kebisingan 70,72 dBA. Kebisingan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Rizky Amalia sragen melebihi baku mutu dikarenakan pada saat pengukuran dilakukan, rumah sakit sedang melakukan pembangunan bangsal yang tepat di samping Instalasi Gizi.

Hasil observasi mengenai penyimpanan makanan termasuk dalam kategori Baik dengan persentase 91,97%. Tempat penyimpanan makanan jadi ditutup dengan plastik wrap atau plastik pembungkus. Dengan penggunaan tutup plastik wrap ini makanan tidak memiliki ventilasi yang baik, hal ini menyebabkan makanan dapat mengeluarkan uap air yang berakibat makanan cepat basi.

Untuk hasil dari pengangkutan dan penyajian makanan termasuk dalam kategori baik dengan persentase 100%.

### Kesimpulan

1. Pemilihan bahan makanan termasuk dalam kategori Baik dengan persentase 97,5%.
2. Pemilihan bahan makanan termasuk dalam kategori Baik dengan persentase 94,4%.
3. Pengolahan makanan termasuk kategori Baik dengan persentase 95%.
4. Penyimpanan makanan jadi termasuk dalam kategori Baik dengan persentase 91,67%.
5. Pengangkutan makanan termasuk dalam kategori Baik dengan persentase 100%.
6. Penyajian makanan termasuk kategori Baik dengan persentase 100%.
7. Penerapan prinsip-prinsip higiene sanitasi makanan termasuk kategori Baik dengan persentase 96%.

## SARAN

1. Untuk pemilihan bahan makanan khususnya telur sebaiknya lebih diperhatikan kembali kebersihannya.
2. Untuk penyimpanan bahan makanan khususnya telur perlu
3. diperhatikan suhu penyimpanannya, yaitu sebaiknya disimpan pada suhu 5°C samapi dengan 7°C.
4. Untuk pengolahan makanan mengenai penjamah makanan sebaiknya rutin melakukan pemeriksaan kesehatan secara rutin dan berkala minimal dua kali dalam setahun, selain itu penggunaan sarung tangan juga perlu dilakukan setiap melakukan penanganan makanan dan setiap kontak dengan alat makan. Pada peralatan masak yang digunakan sebaiknya lebih ditingkatkan lagi dengan mengganti alat yang kurang baik dengan alat yang lebih layak.
5. Peralatan sistem pendingin dan pencahayaan di ruang Instalasi Gizi perlu dilakukan upaya perawatan dan pengecekan secara rutin dan berkala untuk kenyamanan dan mencegah terjadinya kecelakaan kerja.

## DAFTAR PUSTAKA

- Annisak, C. (2016). *Penerapan Prinsip-Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Siti Aisyah Madiun*. 14(1), 37–41.
- Bupati, P. (2013). *Peraturan Bupati Kuningan 44 Tahun 2013 (Tupoksi Rsud Linggajati)*.
- Djoko Windu P. Irawan. (2016). *Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman. Kursus Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman*.
- Djoko Windu P. Irawan. 2016. *Prinsip-Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan Minuman Di Rumah Sakit ISBN 978-602-1081-32-7*. Forum Ilmiah Kesehatan (Forikes).
- Djoko Windu P. Irawan. 2020. *Hazzard Analysis Critical Control Point Aplikasi HACCP Di Unit Gizi Rumah Sakit X*.
- Izzati, R. R. (2019). Penerapan Prinsip-Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Dr. Soeroto Ngawi. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- Kemendes RI. (2003). Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/Sk/Vii/2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran. *Inorganica Chimica Acta*.
- Kemendes RI. (2011). Permenkes RI No. 1096/Menkes/Per/ VI/2011 tentang Hygiene Sanitasi Jasaboga. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2004). *Keputusan Menteri Kesehatan No. 1204 Tahun 2004 - Persyaratan Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit* (p. 64).
- Menkes. (2020). *Peraturan Menteri Kesehatan No. 3 Tahun 2020 tentang Klasifikasi dan Perizinan Rumah Sakit*. 3, 1–80.
- RI, U. (2012). Undang Undang No. 18 Tahun 2012 Tentang: Pangan. *Sekretariat Negara. Jakarta*.
- UU RI, 2009. (2009). *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 44 Tahun 2009 Tentang Rumah Sakit*. 2009(75), 31–47.
- Menkes RI. (2003). *Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 715/MENKES//SK/V/2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasaboga*.
- Badan POM. 2019. *Komitmen Badan POM Jamin Keamanan Pangan Untuk Tingkatkan Daya Saing Bangsa*. - pom.go.id
- Fajar, Palupi Wahyu. 2019. *Analisis Penerapan Prinsip Pengolahan Hygiene Sanitasi Makanan Pada Instalasi Gizi RSUD dr. Soeroto Ngawi*.
- Aldiani, Rika. 2018. *Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Penjamah Makanan Dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan Di Instalasi Gizi Rsud Wangaya Denpasar*.
- Khotimah, M. 2015. *Gambaran Penerapan Food Safety Paada Pengolahan Makanan di Instalasi Rumah Sakit Bhakti Wira Tamtama Semarang*.
- Dinas Kesehatan Provinsi Jawa Tengah. 2019. *Profil Kesehatan Provinsi*

- Jawa Tengah. – dinkesjatengprov.go.id
- Indriany, Dwi Putri. 2019. *Hubungan Pengetahuan Dengan Perilaku Higiene Penjamah Makanan Di Instalasi Gizi RSUD DR. Soeselo Slawi*. Universitas Jenderal Soedirman.
- Siti Nurjana Kurniaty Tanaiyo. *Tingkat Pengetahuan dan Sikap Higiene Dengan Perilaku Higiene Perorangan Pada Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RSJ. Prof. Dr. Soerojo Magelang*. Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Darussalam Gontor.
- Falah, Nur. 2017. *Hubungan Pengetahuan Dan Perilaku Hygiene Pada Penjamah Makanan Di PT Aerofood Aero Catering Service Unit Balikpapan*. Program Studi Keselamatan dan Kesehatan Kerja Universitas Balikpapan.
- Maryam Maghafirah. 2017. *Hubungan Pengetahuan dan Sikap Dengan Praktik Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan di Sepanjang Jalan Raya Tajem Maguwoharjo Yogyakarta*.
- Henny Sulistyowati. 2002. *Studi Tentang Perilaku, Pengetahuan Dan Sikap Di Instalasi Gizi Badan Rumah Sakit Umum dr. Sayidiman Magetan*. Politeknik Kesehatan Surabaya.
- Yuliantika Delima. 2019. *Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Di Rumah Sakit Khusus Ginjal Medan*. Politeknik Kesehatan Medan.
- Dwi Mustika Adhini W. 2015. *Penerapan Hygiene Dan Sanitasi Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Pusat (RSUP) Dr. M. Djamil Padang*. Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.
- Badan Standarisasi Nasional. *SNI 16-7062-2004 Tentang Pengukuran Intensitas Penerangan di Tempat Kerja*.
- Badan Standarisasi Nasional. *SNI 7231:2009 Tentang Metoda Pengukuran Intensitas Kebisingan di Tempat Kerja*.
- Badan Standarisasi Nasional. *SNI 16-7061-2004 Tentang Pengukuran Iklim Kerja (Panas) Dengan Parameter Indeks Suhu Basah Dan Bola*.
- Badan Standarisasi Nasional. *SNI 01-2346-2004 Tentang Petunjuk Pengujian Organoleptik Dan Atau Sensori*.
- Kemenkes RI. 2019. *Permenkes RI No. 7 Tahun 2019 Tentang Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit*.
- Silmi Hasanah. 2021. *Higiene Dan Sanitasi Pengelolaan Makanan Di Instalasi Gizi Dr. RM. Djoelham Binjaj. Skiripsi*. Fakultas Kesehatan Masyarakat.
- Meliana Dyah Hasanah. 2020. *Uji Kualitas Makanan Jajanan Tradisional Di Pasar Besar Ngawi Ditinjau Dari Aspek Fisik Kimia Dan Mikrobiologi*. Poltekkes Kemenkes Surabaya.