

BAB IV

HASIL PENELITIAN

A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

1. Gambaran Umum Rumah Sakit

Rumah Sakit Umum Rizky Amalia adalah Rumah Sakit Umum tipe D milik swasta yang bertempat di Jalan Ahmad Yani Nomor 100, Cantel Wetan, Sragen Tengah, Kecamatan Sragen, Kabupaten Sragen, Jawa Tengah. Awal mula didirikannya Rumah Sakit Umum Rizky Amalia adalah setelah diresmikannya Klinik Rizky Amalia pada tanggal 18 Agustus 2015. Kemudian, seiring dengan adanya perubahan waktu dan tingginya harapan serta tuntutan dari masyarakat terhadap pelayanan kesehatan, Klinik Utama Rizky Amalia melakukan peningkatan sarana fisik bangunan dengan membangun gedung yang lebih representatif dan melakukan pengembangan non-fisik untuk meningkatkan nilai pelayanan rumah sakit. Pada tanggal 03 Mei 2018 dengan nomor 445/710.B/29/V/2018 Rumah Sakit Umum Rizky Amalia mendapatkan izin Operasioal Rumah Sakit. Sejak saat itu Klinik Utama Rizky Amalia berubah status menjadi Rumah Sakit Umum Rizky Amalia kelas D yang terdiri dari 2 lantai dengan luas bangunan 1.590 m² dan jumlah 50 tempat tidur.

Batas wilayah atau letak geografis Rumah Sakit Umum Rizky Amalia Sragen adalah sebagai berikut :

- a.** Sebelah Utara : Kelurahan Karangtengah
- b.** Sebelah Selatan : Kelurahan Puro
- c.** Sebelah Barat : Kelurahan Sragen Kulon
- d.** Sebelah Timur : Kelurahan Sragen Tengah

2. Gambaran Umum Instalasi Gizi

Instalasi gizi di Rumah Sakit Umum Rizky Amalia Sragen terbagi menjadi beberapa ruang yaitu ruang kantor, ruang penerimaan, ruang peralatan, ruang penyimpanan bahan makanan, ruang pencucian alat, ruang pengolahan, ruang pemorsian, dan ruang distribusi.

Kegiatan yang berlangsung di instalasi gizi adalah

- a. Penerimaan bahan makanan
- b. Penyimpanan bahan makanan
- c. Pengolahan makanan
- d. Penyimpanan makanan jadi
- e. Distribusi makanan kepada pasien
- f. Penyajian makanan

3. Karakteristik Karyawan

Jumlah karyawan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Rizky Amalia Sragen yaitu sebanyak 6 orang. Berikut hasil dari karakteristik karyawan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Rizky Amalia Sragen yang mencakup kategori usia, jenis kelamin, pendidikan dan status kepegawaian yaitu :

- a. Berdasarkan kategori umur

Tabel IV.1 Karakteristik Usia Penjamah Makanan

No.	Usia	Jumlah	Persentase
1.	21-30	3	50%
2..	31-40	1	16,67%
3.	41-50	2	33,33%
Jumlah		6	100%

Berdasarkan tabel IV.1 menunjukkan bahwa sebagian besar penjamah makanan berusia 21-30 tahun yaitu sebanyak 3 orang dengan persentase 50%.

b. Berdasarkan kategori jenis kelamin

Tabel IV.2 Karakteristik Jenis Kelamin Penjamah Makanan

No.	Jenis Kelamin	Jumlah	Persentase
1.	Laki-laki		
2.	Perempuan	6	100%
Jumlah		6	100%

Berdasarkan tabel IV.2 menunjukkan bahwa seluruh penjamah makanan berjenis kelamin perempuan sebanyak 6 orang dengan persentase 100%.

c. Berdasarkan tingkat pendidikan

Tabel IV.3 Karakteristik Tingkat Pendidikan Penjamah Makanan

No.	Tingkat Pendidikan	Jumlah	Persentase
1.	SMA/SMK	5	83,33%
2.	Sarjana	1	16,67%
Jumlah		6	100%

Berdasarkan tabel IV.3 menunjukkan bahwa penjamah makanan sebagian besar pendidikan terakhirnya yaitu tamatan SMA/SMK dengan jumlah 5 orang dan persentasenya 83,33%.

d. Berdasarkan status kepegawaian

Tabel IV.4 Karakteristik Status Kepegawaian Penjamah Makanan

No.	Status	Jumlah	Persentase
1.	Kontrak		
2.	Tetap	6	100%
Jumlah		6	100%

Berdasarkan tabel IV.4 menunjukkan bahwa status kepegawaian penjamah makanan keseluruhannya adalah pegawai tetap dengan persentase 100%.

B. Hasil Observasi Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan

Pada penelitian ini variabel yang diteliti merupakan keseluruhan dari penerapan prinsip higiene sanitasi makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit

Umum Rizky Amalia Sragen. Berikut hasil dari observasi penerapan prinsip higiene sanitasi makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Rizky Amalia Sragen.

1. Pemilihan Bahan Makanan

a. Makanan Hewani

Tabel IV.5 Hasil Observasi Pemilihan Bahan Makanan Hewani

No.	Variabel	Skor Max	Skor Diperoleh	Persentase
1	Mengkilat, berwarna cerah, dan tidak pucat	2	2	100%
2	Tidak berbau asam atau busuk	2	2	100%
3	Bersifat elastic	2	2	100%
4	Terasa basah, tidak lengket	2	2	100%
Jumlah		8	8	100%

Berdasarkan hasil dari tabel IV.5 menunjukkan bahwa pemilihan bahan makanan hewani di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Rizky Amalia Sragen termasuk dalam kategori Baik dengan persentase 100%.

b. Telur

Tabel IV.6 Hasil Observasi Pemilihan Bahan Makanan Telur

No.	Variabel	Skor Max	Skor Diperoleh	Persentase
1	Kulit telur tidak pecah, retak atau bocor	2	2	100%
2	Kulit bersih dari noda atau kotoran	2	1	50%
3	Permukaan kulit memiliki lapisan zat tepung	2	2	100%
4	Dikocok tidak kopyor atau koclak	2	2	100%
Jumlah		8	7	87,5%

Berdasarkan tabel IV.6 menunjukkan bahwa pemilihan telur di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Rizky Amalia Sragen termasuk dalam kategori Baik dengan persentase 87,5%.

c. Buah-Buahan

Tabel IV.7 Hasil Observasi Pemilihan Buah-Buahan

No.	Variabel	Skor Max	Skor Diperoleh	Persentase
1	Keadaan fisik buah baik, isi penuh, kulit utuh	2	2	100%
2	Buah masih terbungkus kulit dengan baik	2	2	100%
3	Warna buah sesuai, tidak ada warna tambahan	2	2	100%
4	Tidak berbau busuk, asam, basi, atau bau lainnya	2	2	100%
Jumlah		8	8	100%

Berdasarkan hasil dari tabel IV.7 menunjukkan bahwa pemilihan buah-buahan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Rizky Amalia Sragen termasuk dalam kategori Baik dengan persentase 100%.

d. Makanan Nabati

Tabel IV.8 Hasil Observasi Pemilihan Bahan Makanan Nabati

No.	Variabel	Skor Max	Skor Diperoleh	Persentase
1	Daun, buah atau umbi segar, utuh dan tidak layu	2	2	100%
2	Kulit buah dalam keadaan utuh, tidak rusak	2	2	100%
3	Tidak terdapat bekas gigitan hewan	2	2	100%
4	Tidak bernoda atau berubah warna	2	2	100%
5	Terbebas dari tanah dan kotoran lainnya	2	2	100%
Jumlah		10	10	100%

Berdasarkan hasil dari tabel IV.8 menunjukkan bahwa pemilihan bahan makanan nabati di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Rizky Amalia Sragen termasuk dalam kategori Baik dengan persentase 100%.

e. Makanan Olahan Pabrik

Tabel IV.9 Hasil Observasi Pemilihan Makanan Olahan Pabrik

No.	Variabel	Skor Max	Skor Diperoleh	Persentase
1	Adanya kode ML atau MD	2	2	100%
2	Kemasan dan segel masih dalam keadaan utuh dan baik	2	2	100%
3	Tidak kadaluarsa	2	2	100%
	Jumlah	6	6	100%

Berdasarkan hasil dari tabel IV.9 menunjukkan bahwa pemilihan bahan makanan olahan pabrik di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Rizky Amalia Sragen termasuk dalam kategori Baik dengan persentase 100%.

f. Hasil Rekapitulasi Pemilihan Bahan Makanan

Tabel IV.10 Hasil Rekapitulasi Pemilihan Bahan Makanan

No.	Variabel	Skor Max	Skor Diperoleh	Persentase
1	Makanan hewani	8	8	100%
2	Telur	8	7	87,5%
3	Buah-buahan	8	8	100%
4	Makanan nabati	10	10	100%
5	Makanan olahan pabrik	6	6	100%
	Jumlah	40	39	97,5%

Berdasarkan hasil rekapitulasi dari tabel IV.10 menunjukkan bahwa pemilihan bahan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Rizky Amalia Sragen termasuk dalam kategori Baik dengan persentase 97,5%.

2. Penyimpanan Bahan Makanan

Tabel IV.11 Hasil Observasi Penyimpanan Bahan Makanan

No.	Variabel	Skor Max	Skor Diperoleh	Persentase
1	Terhindar dari kemungkinan terjadinya kontaminasi	2	2	100%
2	Menerapkan prinsip FIFO dan FEFO	2	2	100%

3	Daging, ikan, udang, dan olahannya disimpan pada suhu - 5° s/d 0°C	2	2	100%
4	Sayur, buah, dan minuman disimpan pada suhu 10°C	2	2	100%
5	Telur, susu, dan olahannya disimpan pada suhu 5° s/d 7°C	2	1	50%
6	Kelembaban penyimpanan bahan antara 80% -90%	2	2	100%
7	Jarak bahan makanan dengan lantai yaitu 15 cm	2	2	100%
8	Jarak bahan makanan dengan dinding yaitu 5 cm	2	2	100%
9	Jarak bahan makanan dengan langit-langit 60 cm	2	2	100%
Jumlah		18	17	94,4%

Berdasarkan hasil dari tabel IV.11 menunjukkan bahwa penyimpanan bahan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Rizky Amalia Sragen termasuk dalam kategori Baik dengan persentase 94,4%.

3. Pengolahan Makanan

a. Penjamah Makanan

Tabel IV.12 Hasil Observasi Penjamah Makanan

No.	Variabel	Skor Max	Skor Diperoleh	Persentase
1	Tidak menderita penyakit menular	2	2	100%
2	Menjaga kebersihan diri	2	2	100%
3	Menggunakan APD	2	2	100%
4	Sebelum melakukan penanganan makanan selalu mencuci tangan	2	2	100%
5	Selalu menggunakan sarung tangan setiap menangani makanan	2	2	100%
6	Tidak berkutek dan tidak menggunakan aksesoris	2	2	100%
7	Menutup luka dengan bahan kedap air	2	2	100%

Jumlah	14	14	100%
--------	----	----	------

Berdasarkan tabel IV.12 menunjukkan bahwa penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Rizky Amalia Sragen memperoleh persentase 100% dengan kategori Baik.

b. Peralatan Masak

Tabel IV.13 Hasil Observasi Peralatan Masak

No.	Variabel	Skor Max	Skor Diperoleh	Persentase
1	Peralatan masak tidak mengandung zat beracun	2	2	100%
2	Peralatan dicuci dengan sabun khusus dan dibilas dengan air mengalir	2	2	100%
3	Menggunakan peralatan sesuai dengan fungsinya	2	2	100%
4	Peralatan berada pada rak penyimpanan	2	2	100%
5	Peralatan tidak penyok, mudah patah dan berkarat	2	1	50%
Jumlah		10	9	90%

Berdasarkan tabel IV.13 menunjukkan bahwa peralatan masak di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Rizky Amalia Sragen memperoleh persentase 90% termasuk dalam kategori Baik.

c. Tempat Pengolahan Makanan

Tabel IV.14 Hasil Observasi Tempat Pengolahan Makanan

No.	Variabel	Skor Max	Skor Diperoleh	Persentase
1	Konstruksi bangunan bersih, kokoh, dan terbebas dari barang bekas yang ditempatkan sembarangan	2	2	100%
2	Lantai kedap air, rata, tidak retak, tidak licin, kemiringan cukup	2	2	100%
3	Permukaan dinding rata, tidak lembab, mudah dibersihkan, berwarna	2	2	100%

	terang, dan dinding yang mudah terkena percikan air dilapisi bahan kedap air setinggi 2 meter dari lantai			
4	Langit-langit menutupi seluruh bangunan, permukaannya rata, mudah dibersihkan, tidak menyerap air, berwarna terang, dan tinggi minimal 2,4 meter	2	2	100%
5	Kebisingan maks 70 dBA	2	1	50%
6	Pencahayaan min 200 lux	2	2	100%
7	Suhu ruang (22-30°C) dan kelembaban (40-60 % RH)	2	1	50%
8	Wastafel dilengkapi dengan sabun dan pengering tangan	2	2	100%
9	Tersedia kamar mandi yang tidak menghadap atau jadi satu dengan dapur	2	2	100%
10	Tempat cuci tangan terpisah dengan tempat pencucian alat masak dan makan	2	2	100%
11	Tempat sampah terbuat dari bahan kuat, kedap air, tertutup, mudah dibersihkan dan terpisah antara sampah organik dan anorganik	2	2	100%
12	Saluran pembuangan air limbah tertutup dan lancar	2	2	100%
Jumlah		24	22	91,67%

Berdasarkan tabel IV.14 menunjukkan bahwa tempat pengolahan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Rizky Amalia Sragen memperoleh persentase 91,67% dan termasuk dalam kategori Baik.

Tempat pengolahan yang nyaman dapat mempengaruhi kinerja penjamah dalam melakukan pekerjaannya. Oleh karena itu, pengukuran lingkungan kerja fisik perlu dilakukan untuk mengetahui kondisi lingkungan tersebut. Berikut hasil dari pengukuran lingkungan kerja secara fisik yang telah dilakukan :

1) Suhu dan Kelembaban

Tabel IV.15 Hasil Pengukuran Suhu dan Kelembaban

Pengukuran	Hasil	Baku Mutu	Kategori
Suhu	42°C	22°C - 30°C	Tidak Memenuhi Syarat
Kelembaban	48%	40% - 60%	Memenuhi Syarat

Berdasarkan pada Tabel IV.15 sesuai dengan Permenkes RI Nomor 7 tahun 2019 tentang Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit, suhu tidak memenuhi standar baku mutu, sedangkan kelembaban memenuhi syarat.

2) Pencahayaan

Tabel IV.16 Hasil Pengukuran Pencahayaan

Ruang	Hasil	Baku Mutu	Kategori
Pencucian Bahan	253,335 lux	Min 200 lux	Memenuhi Syarat
Pencucian Alat	150 lux	Min 200 lux	Tidak Memenuhi Syarat
Penyimpanan Bahan	125 lux	Min 200 lux	Tidak Memenuhi Syarat
Pengolahan	203,066 lux	Min 200 lux	Memenuhi Syarat
Pemorsian	100,815 lux	Min 200 lux	Tidak Memenuhi Syarat
Pendistribusian	101,65 lux	Min 200 lux	Tidak Memenuhi Syarat

Berdasarkan tabel IV.16, pencahayaan yang memenuhi syarat baku mutu Permenkes RI Nomor 7 tahun 2019 tentang Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit hanya di ruang pencucian bahan dan di tempat pengolahan. Maka, pencahayaan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Rizky Amalia Sragen masih kurang.

3) Kebisingan

Tabel IV.17 Hasil Pengukuran Kebisingan

Ruang	Hasil	Baku Mutu	Kategori
Dapur	70,72 dBA	Maks 70 dBA	Tidak Memenuhi Syarat

Berdasarkan tabel IV.17 sesuai dengan Permenkes RI Nomor 7 tahun 2019 tentang Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit, kebisingan di dapur melebihi ambang batas yaitu dengan hasil 70,72 dBA. Hal ini dikarenakan pada saat pengukuran kebisingan dilakukan, Rumah Sakit sedang melakukan pembangunan tepat di samping Instalasi Gizi.

d. Cara Pengolahan Makanan

Tabel IV.18 Hasil Observasi Cara Pengolahan Makanan

No.	Variabel	Skor Max	Skor Diperoleh	Persentase
1	Mendahulukan bahan makanan yang kurang tahan lama	2	2	100%
2	Mencuci semua bahan makanan yang siap dimasak	2	2	100%
3	Menyiapkan peralatan masak yang akan digunakan sesuai dengan prioritas	2	2	100%
4	Menjamah makanan dengan sendok khusus atau penjepit	2	2	100%
5	Mencicipi makanan menggunakan sendok khusus yang selalu dicuci	2	2	100%
6	Mendahulukan makanan tahan lama seperti masakan tidak berkuah, sedangkan yang berkuah dimasak akhir	2	2	100%
Jumlah		12	12	100%

Berdasarkan hasil dari tabel IV.18 menunjukkan bahwa cara pengolahan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Rizky Amalia Sragen termasuk dalam kategori Baik dengan persentase 100%.

Cara pengolahan makanan yang baik dapat menghasilkan makanan yang baik dan aman dikonsumsi bagi konsumen. Untuk mengetahui kualitas pada makanan dapat dilakukan secara fisik,

kimia, dan mikrobiologi. Berikut hasil dari pemeriksaan kualitas makanan yang telah dilakukan :

1) Pemeriksaan Makanan Secara Fisik

Tabel IV.19 Hasil Pemeriksaan Makanan Secara Fisik

No.	Jenis Sampel	Hasil Uji			Keterangan
		Deskripsi	Hedonik	Skor	
1.	Agar agar	Hijau, Khas agar-agar dan santan, manis, kenyal dan lembut	8	8	Baik
2.	Sayur	Bening kehijauan, khas sayur bening, manis asin, cair dan lembek	6,75	7	Baik
3.	Telur	Coklat kehitaman, khas kecap, gurih manis, kenyal	7,5	7	Baik
4.	Tempe	Kuning, kunyit, gurih asin, padat, kasar dan mudah dipotong	6,75	7	Baik
5.	Nasi	Putih, khas nasi, manis, lembut	8	8	Baik
Rata-rata			7,4	7,4	Baik

Berdasarkan tabel IV.19 kualitas fisik makanan pada ke-5 sampel yaitu sesuai dengan makanan umumnya dengan hasil rata – rata 7,4 termasuk ke dalam kategori baik.

2) Pemeriksaan Makanan Secara Kimia

Tabel IV.20 Hasil Pemeriksaan Makanan Secara Kimia

No.	Jenis Sampel	Kode	Hasil	Pertimbangan
1.	Sayur	A4	Negatif Formalin	Baik
2.	Telur	A3	Negatif Formalin	Baik
3.	Nasi	A5	Negatif Formalin	Baik
4.	Agar-agar	A1	Negatif Boraks	Baik
5.	Tempe	A4	Negatif Methanyl Yellow	Baik

Berdasarkan tabel IV.20 menunjukkan bahwa kelima sampel makanan negatif mengandung bahan kimia, maka makanan dalam keadaan baik untuk dikonsumsi.

3) Pemeriksaan Makanan Secara Mikrobiologi

Tabel IV.21 Hasil Pemeriksaan Makanan Secara Mikrobiologi

No.	Sampel	Kode	Satuan	Hasil	Baku Mutu	Pertimbangan
1.	Agar-agar	A1	Koloni/gr	260	10.000	Memenuhi Syarat
2.	Sayur	A2	Koloni/gr	650	10.000	Memenuhi Syarat
3.	Telur	A3	Koloni/gr	620	10.000	Memenuhi Syarat
4.	Tempe	A4	Koloni/gr	4.700	10.000	Memenuhi Syarat
5.	Nasi	A5	Koloni/gr	90	10.000	Memenuhi Syarat

Berdasarkan tabel IV.21 hasil dari pemeriksaan makanan secara mikrobiologi adalah kelima sampel memenuhi syarat yang berdasarkan pada Surat Keputusan Kepala Badan POM RI No. HK.00.06.1.52.4011 Tahun 2009 tentang Penetapan Batas Cemar Mikroba dan Kimia dalam Makanan.

e. Hasil Rekapitulasi Pengolahan Makanan

Tabel IV.22 Hasil Rekapitulasi Penyimpanan Bahan Makanan

No.	Variabel	Skor Max	Skor Diperoleh	Persentase
1	Penjamah makanan	14	14	100%
2	Peralatan masak	10	9	90%
3	Tempat pengolahan makanan	24	22	100%
4	Cara pengolahan makanan	12	12	100%
	Jumlah	60	57	95%

Berdasarkan hasil rekapitulasi dari tabel IV.22 menunjukkan bahwa pengolahan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Rizky Amalia Sragen termasuk dalam kategori Baik dengan persentase 95%.

4. Penyimpanan Makanan Jadi

Tabel IV.23 Hasil Observasi Penyimpanan Makanan Jadi

No.	Variabel	Skor Max	Skor Diperoleh	Persentase
1	Makanan jadi tidak ditempatkan dengan bahan makanan	2	2	100%
2	Setiap jenis makanan ditempatkan pada wadah yang berbeda	2	2	100%
3	Menerapkan prinsip FIFO dan FEFO	2	2	100%
4	Wadah tertutup serta memiliki ventilasi yang dapat mengeluarkan uap air	2	1	50%
5	Tempat penyimpanan bersih, rapi, dan terbebas dari serangga	2	2	100%
6	Tempat penyimpanan jauh dari saluran air limbah	2	2	100%
	Jumlah	12	11	91,67%

Berdasarkan tabel IV.23 menunjukkan bahwa penyimpanan makanan jadi di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Rizky Amalia Sragen termasuk dalam kategori Baik dengan persentase 91,67%.

5. Pengangkutan Makanan

Tabel IV.24 Hasil Observasi Pengangkutan Makanan

No.	Variabel	Skor Max	Skor Diperoleh	Persentase
1	Mengangkut makanan dengan kendaraan khusus	2	2	100%
2	Wadah untuk setiap jenis makanan jadi terpisah	2	2	50%
3	Isi makanan tidak boleh penuh	2	2	100%
4	Wadah yang digunakan harus bersih, utuh, kuat, dan ukurannya memadai	2	2	100%
5	Jalur pengangkutan tidak sama dengan jalur pengangkutan sampah	2	2	100%
Jumlah		10	10	100%

Berdasarkan hasil observasi dari tabel IV.24 menunjukkan bahwa pengangkutan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Rizky Amalia Sragen termasuk dalam kategori Baik dengan persentase 100%.

6. Penyajian Makanan

Tabel IV.25 Hasil Observasi Penyajian Makanan

No.	Variabel	Skor Max	Skor Diperoleh	Persentase
1	Makanan panas dihidangkan dalam keadaan panas	2	2	100%
2	Makanan disajikan tepat waktu	2	2	100%
3	Peralatan higienis, utuh, dan tidak cacat	2	2	100%
4	Makanan yang disajikan terbebas dari bahan yang membahayakan	2	2	100%

5	Penanganan, peralatan, dan makanan tidak kontak langsung dengan anggota tubuh penjamah	2	2	100%
Jumlah		10	10	100%

Berdasarkan hasil observasi dari tabel IV.25 menunjukkan bahwa penyajian makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Rizky Amalia Sragen memperoleh persentase 100% dalam kategori Baik.

7. Rekapitulasi Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan

Tabel IV.26

Hasil Rekapitulasi Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan

No.	Variabel	Skor Max	Skor Diperoleh	Persentase
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 IV.26 menunjukkan bahwa penerapan prinsip higiene sanitasi makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Rizky Amalia Sragen termasuk dalam kategori Baik dengan persentase 96%.

BAB V

PEMBAHASAN

A. Hasil dan Pembahasan

Hasil penelitian mengenai penerapan prinsip-prinsip higiene sanitasi makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Rizky Amalia Sragen pada tahun 2021 memperoleh hasil persentase 96% dengan kriteria Baik sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 Tahun 2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga.

1. Pemilihan Bahan Makanan

Pemilihan bahan makanan merupakan suatu kegiatan memilih bahan makanan dengan tujuan agar memperoleh bahan-bahan yang berkualitas, baik secara fisik, kimia, dan mikroorganisme. Dengan diperolehnya bahan baku yang berkualitas, diharapkan makanan yang dihasilkan juga akan berkualitas baik bagi konsumen.

Berdasarkan hasil observasi yang diperoleh sesuai dengan tabel IV.5, pemilihan bahan makanan hewani menunjukkan persentase 100% dengan kategori Baik. Kenampakan daging berwarna cerah, tidak pucat, tidak berbau asam atau berbau busuk, bersifat elastis, dan terasa basah.

Pemilihan telur berdasarkan tabel IV.6 memperoleh persentase 87,5% dengan kategori Baik. Pemilihan telur kulit tidak pecah, retak atau bocor, permukaan kulit memiliki lapisan zat tepung, dan telur tidak kopyor. Namun, masih ditemukan telur dalam keadaan terdapat noda atau kotoran ayam.

Pemilihan buah-buahan berdasarkan tabel IV.7 memperoleh persentase 100% dengan kategori Baik. Keadaan fisik buah dalam keadaan baik, kulit utuh dan bersih, warna buah sesuai, dan buah dalam keadaan tidak busuk dan asam.

Pemilihan bahan makanan nabati berdasarkan tabel IV.8 memperoleh persentase 100% dengan kategori Baik. Daun dan buah dalam keadaan segar dan tidak layu, kulit buah utuh, tidak terdapat bekas gigitan hewan, tidak bernoda dan berubah warna, selain itu juga bebas dari tanah atau kotoran lainnya.

Pemilihan makanan olahan pabrik berdasarkan tabel IV.9 memperoleh persentase 100% dengan kategori Baik. Semua makanan olahan pabrik yang dipilih terdapat kode ML dan MD yang berarti bahwa makanan terdaftar di departemen kesehatan, kemasan dan segel masih utuh dan dalam keadaan baik, selain itu makanan juga tidak kadaluarsa.

Berdasarkan semua hasil observasi mengenai pemilihan bahan makanan di atas, dapat dianalisa pada tabel IV.10 bahwa pemilihan bahan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Rizky Amalia Sragen memperoleh persentase 97,5% dengan kategori Baik. Dalam hal pemilihan bahan makanan ini sesuai dengan Permenkes RI Nomor 1096 tahun 2011 tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Jasaboga.

2. Penyimpanan Bahan Makanan

Penyimpanan bahan makanan adalah suatu kegiatan menyimpan atau meletakkan bahan makanan pada tempat yang sesuai dengan jenisnya dan dengan memperhatikan suhu yang sesuai. Penyimpanan bahan makanan ini bertujuan agar bahan makanan tidak mudah rusak dan gizinya tidak berkurang.

Penyimpanan bahan makanan berdasarkan tabel IV.11 memperoleh persentase 94,4% dengan kategori Baik. Penyimpanan bahan makanan seperti daging, sayur, buah, bahan makanan kering, dan syarat mengenai tempat penyimpanan bahan makanan telah sesuai dengan Permenkes RI Nomor 1096/Menkes/PER/VI/2011 tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Jasaboga. Namun, dalam penyimpanan telur masih

kurang sesuai yaitu telur disimpan pada bahan makanan kering yang suhunya tidak memenuhi syarat.

3. Pengolahan Makanan

Pengolahan makanan adalah suatu kegiatan dalam merubah bentuk dari bahan mentah menjadi makanan siap santap atau makanan jadi. Dalam mengolah makanan perlu menerapkan prinsip-prinsip higiene sanitasi makanan dengan tujuan agar makanan yang dihasilkan memiliki nilai yang baik, sehingga makanan aman dikonsumsi.

Dari hasil observasi yang telah diperoleh berdasarkan tabel IV.22 dapat dilihat bahwa pengolahan makanan termasuk ke dalam kategori Baik yaitu dengan persentase 95% sesuai Permenkes RI Nomor 1096/Menkes/PER/VI/2011 tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Jasaboga.

Penjamah makanan memiliki peran besar dalam menangani makanan di rumah sakit, oleh karena itu penjamah harus selalu menjaga kebersihan diri dan menggunakan alat pelindung diri. Berdasarkan hasil observasi pada tabel IV. 12 penjamah mendapat persentase 100% dalam kategori baik. Pada penelitian ini, penjamah dalam menangani makanan selalu menggunakan alat pelindung diri, selalu menjaga kesehatan diri, dan tidak menderita penyakit menular.

Peralatan Masak menurut hasil observasi berdasarkan tabel IV.13 adalah persentase 90% dengan kategori Baik. Bahan peralatan masak tidak mengandung zat yang berbahaya dan beracun, peralatan tidak mudah rusak dan digunakan sesuai dengan kegunaan. Pencucian peralatan masak dan makan menggunakan sabun khusus untuk cuci piring, setelah selesai dicuci peralatan diletakkan pada rak penyimpanan khusus pengering sampai peralatan kering dan kemudian disimpan pada rak penyimpanan. Penyimpanan alat masak dan makan terpisah untuk mempermudah pengambilan. Namun beberapa

peralatan ditemukan dalam keadaan buruk yaitu seperti panci peyok dan baskom yang meleleh seperti akibat terkena api.

Tempat pengolahan makanan menurut hasil observasi berdasarkan tabel IV.14 adalah 100% dengan kategori baik. Tempat pengolahan makanan di Rumah Sakit Umum Rizky Amalia Sragen yang meliputi konstruksi dan bangunan memenuhi syarat, selain itu terdapat peralatan anti serangga, dan terdapat fasilitas dan sarana sanitasi yang memadai atau memenuhi syarat. Namun, untuk 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.

Cara pengolahan makanan menurut hasil observasi berdasarkan tabel IV.18 adalah persentase 100% dengan kategori Baik. Dalam pengolahan makanan di rumah sakit perlu memperhatikan dan menerapkan prinsip-prinsip hygiene sanitasi makanan. Mengolah dengan mendahulukan bahan makanan yang kurang tahan lama dan mendahulukan masakan tahan lama, mencuci bahan makanan sebelum dimasak, dan mencicipi makanan menggunakan sendok khusus yang selalu dicuci. Dalam mengolah makanan, penjamah sangat memperhatikan takaran bahan dan bumbu penyedap yang ditujukan untuk pasien, karena makanan merupakan salah satu proses perawatan pasien dengan tujuan agar mempercepat proses penyembuhan. Berdasarkan pemeriksaan sampel makanan secara fisik, kimia, dan mikrobiologi yang telah dilakukan, makanan Rumah Sakit Umum Rizky Amalia Sragen memenuhi syarat, sehingga baik dan aman dikonsumsi oleh karyawan dan khususnya pasien.

4. Penyimpanan Makanan Jadi

Penyimpanan makanan jadi adalah suatu kegiatan menyimpan makanan siap santap dengan tujuan agar makanan terhindar dari bahaya atau cemaran fisik, kimia, dan mikrobiologi. Penyimpanan makanan jadi ini perlu memperhatikan suhu penyimpanan sesuai dengan jenis makanannya dan makanan perlu ditempatkan ditempat yang berbeda sesuai dengan jenisnya. Hal ini perlu diperhatikan karena makanan jadi rawan menjadi tempat perkembangan bakteri patogen dan rawan basi atau busuk.

Dari hasil observasi yang telah diperoleh berdasarkan tabel IV.23 dapat dilihat bahwa penyimpanan makanan jadi termasuk ke dalam kategori Baik yaitu dengan persentase 91,67% sesuai Permenkes RI Nomor 1096/Menkes/PER/VI/2011 tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Jasaboga. Penyimpanan makanan jadi tidak ditempatkan dengan bahan makanan, memperhatikan prinsip FIFO dan FEFO, tempat penyimpanan makanan bersih dan rapi, serta jauh dari saluran pembuangan air limbah. Sebelum dilakukan pemorsian, makanan jadi ditempatkan pada tempat yang berbeda. Wadah 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.

5. Pengangkutan Makanan

Pengangkutan makanan adalah suatu kegiatan memindahkan makanan jadi dengan aman ke tempat penyajian makan sesuai dengan pedoman. Banyak pihak yang terkait dalam proses pengangkutan makanan ini yaitu mulai dari penjamah, persiapan, pemorsian, wadah, dan kendaraan pengangkut. Oleh karena itu, pengangkutan makanan dapat sangat berperan dalam penyebab terjadinya pencemaran pada makanan.

Dari hasil observasi yang telah diperoleh berdasarkan tabel IV.24 dapat dilihat bahwa penyimpanan makanan jadi termasuk ke dalam kategori Baik yaitu dengan persentase 100% sesuai Permenkes RI Nomor 1096/Menkes/PER/VI/2011 tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Jasaboga.

Pengangkutan makanan dari dapur menuju ruang pasien dengan menggunakan kendaraan khusus yaitu troli, troli ini dibedakan menjadi troli bersih dan troli kotor. Isi makanan tidak terlalu penuh untuk menghindari terjadinya kondensasi, wadah yang digunakan bersih dan kuat, dan jalur yang digunakan untuk pengangkutan makanan dan pengangkutan limbah berbeda.

6. Penyajian Makanan

Penyajian makanan adalah suatu kegiatan menyajikan atau menyerahkan makanan jadi kepada konsumen dengan memperhatikan pemilihan warna atau penyusunan letak untuk menambah selera makan. Dalam penelitian ini, konsumen yang dituju adalah pasien.

Dari hasil observasi yang telah diperoleh berdasarkan tabel IV.25 dapat dilihat bahwa penyimpanan makanan jadi memperoleh persentase 100% dalam kategori Baik yaitu sesuai Permenkes nomor 1096 tahun 2011 tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Jasaboga.

Penyajian makanan disajikan tepat waktu dan memperhatikan kondisi makanan, yaitu makanan panas dihidangkan dalam keadaan panas. Alat yang digunakan dalam keadaan higienis, utuh dan tidak cacat. Makanan yang disajikan terbebas dari bahan yang membahayakan bagi kesehatan pasien. Penanganan, peralatan, dan makanan tidak kontak langsung dengan anggota tubuh pasien.

Di masa pandemi *Covid-19* ini, penjamah lebih ketat dalam melakukan penyajian makanan yaitu dengan menggunakan alat pelindung diri lengkap seperti baju hazmat, hair cap, masker, sarung tangan, dan face shield atau pelindung wajah. Penyajian makanan juga

hanya dilakukan di ruang perawatan umum, untuk di ruang isolasi makanan diletakkan di depan kamar pasien. Dalam menyerahkan makanan, penjamah menyajikan atau meletakkan makanannya langsung di tempat meja atau diserahkan kepada keluarga pasien.

7. Penerapan Prinsip-Prinsip Higiene Sanitasi Makanan

Prinsip-prinsip higiene sanitasi makanan adalah suatu pengendalian terhadap empat faktor penyehatan makanan yaitu faktor tempat atau bangunan pengolahan, alat yang digunakan, orang yang menjamah, dan cara pengolahan makanan. Penerapan prinsip-prinsip higiene sanitasi makanan di rumah sakit perlu diperhatikan dalam pelaksanaannya karena memiliki peran yang sangat penting sebagai faktor kunci keberhasilan usaha penyehatan makanan bagi pasien dan karyawan yang mengkonsumsi. Dalam menghasilkan makanan yang aman dan sehat terdapat enam prinsip yang perlu diperhatikan yaitu dari pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan jadi, pengangkutan, dan penyajian makanan.

Berdasarkan rekapitulasi tabel IV.26 dapat dianalisis bahwa penerapan prinsip-prinsip higiene sanitasi makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Rizky Amalia Sragen mendapatkan hasil 96% dengan kategori baik. Hasil dari rekapitulasi tersebut dapat dilihat bahwa dari pemilihan bahan makanan mendapat hasil 97,5%, penyimpanan bahan makanan 94,4%, pengolahan makanan 95%, penyimpanan makanan jadi 91,67%, pengangkutan 100%, dan penyajian makanan 100%. Keenam prinsip higiene sanitasi makanan ini telah diterapkan dengan Baik.

BAB VI

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil dari penelitian mengenai penerapan prinsip-prinsip higiene sanitasi makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Rizky Amalia Sragen adalah sebagai berikut :

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%.

B. Saran

1. Untuk pemilihan bahan makanan khususnya telur sebaiknya lebih diperhatikan kembali kebersihannya.
2. Untuk penyimpanan bahan makanan khususnya telur perlu diperhatikan suhu penyimpanannya, yaitu sebaiknya disimpan pada suhu 5°C samapi dengan 7°C.
3. 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.

4. 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.

