

---

---

## **EVALUASI PENERAPAN HIGIENE SANITASI DALAM Mendukung PROGRAM *FOOD SAFETY* DI UNIT INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT RESTU IBU KOTA BALIKPAPAN**

**Mutiara Nur Hidayah<sup>1</sup>; Komeyni Rusba<sup>2</sup>; James Evert Adolf Liku<sup>3</sup>**

Program Studi Keselamatan dan Kesehatan Kerja

Program Diploma IV, Universitas Balikpapan, Jl. Pupuk Raya,

Gn. Bahagia Balikpapan 76114 Telp. (0542) 764205

Email: Mutiaranurhidayah784@gmail.com<sup>1</sup>, komeyni@uniba-bpn.ac.id<sup>2</sup>,  
james@uniba-bpn.ac.id<sup>3</sup>

### **ABSTRAK**

Penerapan higiene sanitasi dalam mendukung berjalannya program *food safety* di ruang lingkup Rumah Sakit terutama pada Unit Instalasi Gizi sangatlah penting. Isu-isu yang berkaitan dengan keamanan pangan pada ruang lingkup Kesehatan ini saling berkaitan dikarenakan pasien yang dilayani merupakan individu yang memiliki risiko kesehatan lebih tinggi terhadap konsekuensi yang buruk. Penelitian ini dilakukan di Rumah Sakit Restu Ibu tepatnya di Unit Instalasi Gizi dan dilakukan dengan menggunakan metode kualitatif deskriptif serta melakukan observasi lapangan dan wawancara sebagai instrumen utama dalam mengumpulkan data penelitian yang mana penerapan higiene sanitasi dapat mendukung terlaksananya program keamanan pangan.

**Kata Kunci: Higiene Sanitasi, Instalasi Gizi, Keamanan Pangan.**

---

---

### **ABSTRACT**

*The implementation of hygiene and sanitation in supporting the operation of food safety programs within the scope of hospitals, particularly in the Nutrition Installation Unit, is crucial. Issues related to food safety in this healthcare context are interconnected because the patients served are individuals with a higher health risk for adverse consequences. This research was conducted at Restu Ibu Hospital, specifically in the Nutrition Installation Unit, using a descriptive qualitative method, with field observations and interviews as the primary instruments for collecting research data, where the application of hygiene and sanitation can support the implementation of food safety programs.*

**Keywords: Hygiene Sanitation, Nutrition Installation, Food Safety.**

---

---

## PENDAHULUAN

Pangan termasuk dalam makanan dan minuman yang mengandung berbagai macam sumber energi, yang mana berguna untuk tubuh agar dapat melakukan rangkaian aktivitas sehari-hari (Lestari, 2020). Menurut Sartika (2020), keamanan makanan adalah sebuah kebutuhan masyarakat yang harus terpenuhi dan diharapkan melalui konsep keamanan terhadap pangan ini berarti masyarakat akan terlindungi dari berbagai macam penyakit. Keamanan pangan memiliki jaminan bahwa makanan yang diproduksi tidak menimbulkan bahaya ataupun penyakit bagi para konsumen ketika makanan tersebut didistribusikan, dihidangkan dan kemudian dikonsumsi. Makanan bisa dikatakan aman untuk dikonsumsi jika telah memenuhi standar Keamanan Makanan dan ketentuan-ketentuan lainnya yang harus terpenuhi guna mencegah makanan terkontaminasi oleh bahaya yang teridentifikasi sebagai bahaya biologis, kimia, fisik, serta benda-benda lain yang dapat merugikan juga membahayakan kesehatan manusia dalam artian lain akan menimbulkan penyakit bawaan makanan (*Food-Borned Diseases*), (Juhaina, 2021). Hal ini juga telah dijelaskan dalam ketentuan umum Peraturan Pemerintah No. 86 Tahun 2019 yang mana mengatur tentang penyelenggaraan keamanan pangan.

Rumah sakit merupakan salah satu dari sekian macam sarana kesehatan yang mana bertujuan memberikan pelayanan kesehatan kepada masyarakat dengan cara menampung serta merawat orang sakit dan juga berperan dalam mempercepat proses peningkatan derajat kesehatan masyarakat. Pengelolaan makanan di rumah sakit mencakup pada instalasi gizi yang mana penyelenggaraan makanan di rumah sakit harus memperhatikan syarat higiene dan sanitasi dikarenakan faktor makanan juga termasuk ke dalam komponen penting terhadap rantai penyembuhan pasien di rumah sakit (Septiani *et al.*, 2020). Menurut Meikawati (2010) dalam Doktriana (2024), penyelenggaraan makanan di rumah sakit memiliki tujuan menyediakan makanan yang memiliki nilai gizi tinggi, berkualitas, aman, dan sesuai dengan jumlah kebutuhan pasien

serta harus sesuai dengan prosedur dalam penyajian makanan. Oleh sebab itu diterapkannya hygiene sanitasi berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan yakni, penjamah makanan, peralatan, air, bahan makanan, bahan tambahan makanan, penyajian, dan sarana penjaja. Aspek-aspek tersebut akan sangat mempengaruhi kualitas makanan yang disajikan (Juhaina, 2020).

Isu-isu yang berkaitan dengan keamanan makanan dalam ruang lingkup lingkungan kesehatan yakni seperti rumah sakit semakin penting karena konsumen atau pasien yang dilayani merupakan individu yang memiliki risiko kesehatan lebih tinggi dalam menghadapi konsekuensi yang buruk bahkan kematian yang tidak dapat dihindari karena kondisi penyakit tertentu. Kesalahan pada penanganan makanan serta kurangnya prosedur kebersihan dapat menyebabkan terjadinya penularan penyakit bawaan makanan melalui proses pengolahan makanan tersebut yakni dari proses pengemasan, pendistribusian, hingga tahap konsumsi. Kesalahan-kesalahan selama terjadinya proses-proses itu akan memunculkan patogen berbahaya yang dapat mencemari makanan yang mana dapat memicu hal buruk terjadi terhadap masalah kesehatan yang bisa dihindari. (Alqurashi *et al.*, 2019). Penyelenggaraan makanan di rumah sakit sangat bergantung pada hygiene sanitasi karena demi mencegah adanya penularan penyakit bagi orang yang mengonsumsi makanan tersebut (Munir & Cahyono, 2015). Ketika penyelenggaraan makanan yang higienis dijadikan sebagai prinsip dasar, maka kekhawatiran tentang dampak negatif dari hasil pengelolaan makanan yang tidak higienis akan menurun.

Rumah Sakit Restu Ibu merupakan salah satu rumah sakit yang berada di Kota Balikpapan, Kalimantan Timur. Rumah Sakit Restu Ibu telah memiliki akreditasi PARIPURNA yang diperoleh dari Komisi Akreditasi Rumah Sakit (KARS). RS Restu Ibu telah dilengkapi dengan fasilitas Instalasi

Gizi yang mana harus memperhatikan hygiene sanitasi dalam semua proses penyelenggaraan makanan bagi para pasien rumah sakit yang mana pada unit Instalasi Gizi inilah yang menjadi salah satu penyokong pada pelayanan penyembuhan para pasien. Pelayanan yang disediakan oleh unit Instalasi Gizi Rumah Sakit Restu Ibu ini sama pentingnya dengan pelayanan medik ataupun pelayanan kesehatan lainnya. Di unit Instalasi Gizi inilah berlangsungnya pelayanan gizi yang berpatok pada prinsip hygiene sanitasi.

### METODE PENELITIAN

Metode kualitatif merupakan suatu pendekatan dalam melakukan sebuah penelitian yang berorientasi pada fenomena atau gejala yang bersifat alami. Penelitian kualitatif ini biasanya bersifat mendasar dan alamiah sehingga penelitian menggunakan metode pendekatan ini tidak bisa dilakukan di dalam laboratorium tetapi di lapangan. Oleh sebab itu, penelitian dengan metode pendekatan kualitatif ini sendiri biasa disebut sebagai *Naturalistic Inquiry* atau *Field Study* (Abdussamad, 2021).

Pada penelitian ini, penulis menggunakan metode pendekatan kualitatif dimana penulis sebagai instrumen kunci dalam penelitian ini. Penelitian kali ini menjelaskan tentang hasil evaluasi terhadap program Keamanan Pangan (*Food Safety*) yang berjalan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Restu Ibu Kota Balikpapan, apakah penerapan hygiene sanitasi yang dilakukan sangat mendukung berjalannya program tersebut atau tidak.

### HASIL DAN PEMBAHASAN

Tahapan awal penelitian dilakukan dengan mempersiapkan lembar observasi kemudian dilakukin *scoring* dan dari hasil perhitungan tersebut dibuatlah pertanyaan-pertanyaan untuk wawancara.

Dari hasil observasi lapangan yang dilakukan penulis didapatkan hasil 100% untuk setiap variabel kecuali satu, yakni pada variabel Pengolahan Makanan dimana hanya mencapai hasil 80% secara keseluruhan.

**Tabel 1. Pemilihan Bahan Makanan**

Variabel	Keterangan
Bahan makanan segar seperti daging, telur, ikan/udang, sayur-sayuran, dan buah-buahan dalam keadaan segar, tidak rusak, atau berubah bentuk, rasa, dan warna.	Diterima
Jenis tepung-tepungan dan biji-bijian dalam keadaan baik, tidak berubah warna, dan tidak memiliki noda ataupun berjamur.	Diterima
Makanan kemasan sudah memiliki label dan merk, tidak kadaluarsa, memiliki nomor seri, kemasan tidak rusak, pecah, ataupun kembung.	Diterima
Bahan Tambah Pangan (BTP) telah memenuhi persyaratan sesuai peraturan yang berlaku.	Diterima
Skor	100%

Pada tahapan ini, proses pemilihan bahan makanan dilakukan dengan baik. Semua bahan makanan langsung dibeli oleh Kepala Bagian Unit Instalasi Gizi yang mana dapat dipastikan bahwa semua bahan yang dipilih merupakan bahan makanan dengan kualitas baik.

Bahan makanan basah biasanya dibeli seminggu sekali atau bahkan kurang dari seminggu, tergantung pada jumlah persediaan yang ada di gudang dan untuk bahan makanan kering menggunakan barang yang sudah berlabel atau memiliki merk dengan memastikan tanggal kadaluarsa tidak habis dalam waktu dekat sehingga bisa dibeli dengan jumlah besar.

**Tabel 2. Penyimpanan Bahan Makanan**

Variabel	Keterangan
Wadah penyimpanan disesuaikan dengan jenis bahan makanannya. Contoh: bahan makanan cepat rusak disimpan dalam lemari pendingin dan bahan makanan kering disimpan di tempat yang kering serta tidak lembab.	Layak
Tempat penyimpanan bahan makanan terhindar dari kontaminasi bakteri, serangga, tikus, dan bahan berbahaya.	Layak

Variabel	Keterangan
Suhu penyimpanan bahan mentah disesuaikan dengan jenis bahan makanannya.	
Menerapkan sistem <i>First In First Out</i> (FIFO) dan <i>First Expired First Out</i> (FEFO).	Layak
Gudang penyimpanan dipisah antara bahan makanan kering dan bahan makanan basah.	Layak
Skor	100%

Unit Instalasi Gizi Rumah Sakit Restu Ibu memiliki gudang terpisah antara bahan makanan kering dan bahan makanan basah dengan pengaturan suhu ruangan yang berbeda. Untuk bahan pangan kering di simpan di gudang kering yang memiliki suhu ruangan normal, sedangkan untuk bahan pangan basah seperti sayur-sayuran dan buah-buahan di simpan di gudang basah yang memiliki suhu ruang cukup dingin dan untuk beberapa bahan pangan yang mudah hancur atau rusak dimasukkan ke dalam kulkas. Untuk daging-dagingan atau ikan/udang, di simpan di dalam freezer dengan suhu di bawah  $-18^{\circ}\text{C}$ .

Penerapan prinsip *First In First Out* (FIFO) maupun *First Expired First Out* selalu diberlakukan guna mengelola persediaan barang yang ada di gudang dan untuk mengurangi risiko kerusakan maupun kadaluarsa pada bahan pangan.

**Tabel 3. Pengolahan Makanan**

Variabel	Keterangan
Tempat pengolahan makanan atau dapur tidak terhubung langsung atau berdekatan dengan toilet, kamar mandi, dan peturasan.	Baik
Luas ruangan sesuai dengan jumlah karyawan dan peralatan.	Baik
Tempat pengolahan makanan memiliki ventilasi.	Tidak Baik
Keadaan dapur selalu dalam keadaan bersih.	
Memiliki tempat cuci tangan yang terpisah dari tempat cuci peralatan.	Baik
Skor	80%

Untuk tempat pengolahan makanan atau dapur memiliki ruangan terpisah dengan beberapa ruangan lainnya. Beberapa ruangan dipisah oleh dinding guna melindungi *cross-contamination*. Terdapat ruangan khusus untuk pembersihan ikan dan daging, kemudian ruang penyajian, lalu ada tempat khusus untuk menyuci peralatan yang digunakan, dan jarak antara toilet dan dapur juga cukup jauh.

Penjamah makanan yang berkontak langsung dengan bahan pangan selama melakukan proses pengolahan bahan pangan menjadi makanan juga selalu menggunakan APD berupa penutup kepala, masker dan apron. Hal yang kurang dari tempat pengolahan makanan atau dapur ialah tidak adanya ventilasi, sehingga suhu ruangan terasa panas dan gerah ketika proses memasak dilakukan.

**Tabel 4. Penyajian Makanan**

Variabel	Keterangan
Setiap masakan memiliki wadah masing-masing saat dalam proses penyajian.	Baik
Peralatan makan seperti utensil, piring, gelas, dan nampan makanan sudah teruji bebas dari bakteri dan selalu dalam keadaan bersih siap pakai.	Baik
Wadah makanan ditutupi oleh penutup.	Baik
Penjamah makanan menggunakan alat untuk berkontak dengan makanan saat menyajikan makanan ke dalam wadah.	Baik
Penjamah makanan atau pramusaji menggunakan sarung tangan, masker, penutup kepala, sepatu, dan apron.	Baik
Skor	100%

Saat proses penyajian makanan berlangsung, pramusaji diwajibkan menggunakan sarung tangan sekali pakai, penutup kepala, masker, dan juga menggunakan alat seperti sendok, garpu, atau penjepit makanan untuk meletakkan makanan jadi ke wadah yang ada. Wadah makanan dan

utensil yang digunakan sudah dipastikan bebas dari bakteri. Pengujian bakteri dilakukan setiap 6 bulan sekali di Laboratorium Kesehatan Daerah Balikpapan.

Setiap makanan memiliki wadahnya masing-masing kemudian dibungkus dengan plastik agar tidak terkontaminasi dengan udara luar ketika diantarkan ke ruangan pasien. Alat pengantar makanan pun menggunakan kereta dorong yang tertutup sehingga dapat dipastikan aman dari kontaminasi luar.

## KESIMPULAN

Dari penelitian yang dilakukan, maka dapat disimpulkan bahwa hasil dari Evaluasi Penerapan Higiene Sanitasi Dalam Mendukung Program *Food Safety* Di Unit Instalasi Gizi Rumah Sakit Restu Ibu yang dilakukan oleh penulis dengan cara observasi lapangan dan wawancara bahwa penerapan higiene sanitasi pada ruang lingkup Unit Instalasi Gizi bisa mendukung adanya program *Food Safety* (Keamanan Pangan).

## DAFTAR PUSTAKA

- Alqurashi, N. A., Priyadarshini, A., & Jaiswal, A. K. (2019) 'Evaluating Food Safety Knowledge and practices among foodservice staff in *Al Madinah Hospitals, Saudi Arabia*', *Safety*, 5(1), pp. 9.
- Amran, R. (2023) 'Implementasi Food Safety di Lingkungan Rumah Sakit: Tinjauan Literatur', *Scientific Journal*, 2(6), pp. 132–140.
- Azla, A., & Pratiwi, C. (2023) 'Gambaran Penerapan Higiene Dan Sanitasi Pada penyelenggaraan makanan di instalasi gizi Rumah Sakit Universitas Sumatera Utara', *Jurnal Andaliman: Jurnal Gizi Pangan, Klinik Dan Masyarakat*, 3(1), pp. 15.
- Doktriana, R.A.G., Yaser, M., & Wahyudi, J. (2024) 'Analisis Higiene Dan Sanitasi Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit', *Antigen: Jurnal Kesehatan Masyarakat dan Ilmu Gizi*, 2(2), pp. 11-21.
- Juhaina, E. (2021) 'Keamanan Makanan Ditinjau dari Aspek Higiene Dan Sanitasi pada penjamah Makanan di sekolah, Warung Makan Dan Rumah Sakit', *Electronic Journal Scientific of Environmental Health And Disease*, 1(1).
- Lestari, T. R. (2020) 'Keamanan Pangan sebagai Salah Satu Upaya Perlindungan Hak Masyarakat Sebagai konsumen', *Aspirasi: Jurnal Masalah-Masalah Sosial*, 11(1), pp. 57–72.
- Menteri Kesehatan Negara Indonesia (2011) Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga.
- Menteri Kesehatan Negara Indonesia (2019) Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 7 Tahun 2019 tentang Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit.
- Pemerintah Indonesia (2019) Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan.
- Sartika, R.S. (2020) 'Keamanan Pangan Penyelenggaraan Makanan bagi Pekerja', *Jurnal Gizi Kerja dan Produktivitas*, 1(1), pp. 29-35.
- Yuniar, N., Effendy, D. S., Bahar, H., & Syamsuddin, S. S. (2023) 'Evaluating Food Sanitation, Hygiene, And Quality in The Nutrition Installation of An Indonesian Mental Hospital: A *Qualitative Study*', *Public Health of Indonesia*, 9(2), pp. 82–95.