

# Analisis Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Muhammadiyah Sumberrejo Kabupaten Bojonegoro

M. Mujib<sup>1</sup>, Gading Wilda Aniriani<sup>2</sup>, Eko Sulistiono<sup>3,\*</sup>

<sup>1</sup> Mahasiswa Program Studi Kesehatan Lingkungan, Universitas Islam Lamongan

<sup>2,3</sup> Dosen Program Studi Kesehatan Lingkungan, Universitas Islam Lamongan

\* Correspondence author: [ekosulistiono@unisla.ac.id](mailto:ekosulistiono@unisla.ac.id) ; Tel.: +62 821-4066-6990  
Received: 26 October 2022; Accepted: 26 October 2022; Published: 31 March 2023

## Abstract

*Hospital nutrition installations need to make food sanitation hygiene efforts starting from securing food ingredients to serving food ingredients, so that the food consumed by patients is always in good condition. In addition, there is a need for supervision of clean water, food handlers and equipment for consumers. This study aims to evaluate the sanitary hygiene of food management, which includes the location of buildings, lighting, lighting/ ventilation, food processing rooms, hand washing stations/toilets, clean water, employees, cooking and dining utensils based on food sanitation hygiene requirements at the Nutrition Installation of Muhammadiyah Sumberrejo Islamic Hospital. This research is a qualitative descriptive study, namely data in which the magnitude of all variables is described in a categorical form that will obtain correlation, namely data on free variables and bound variables compared at the same time using a checklist sheet. The method used in this study was observation through checklist sheets and in-depth interviews. The results of the study based on the attribution of the frequency of food sanitation hygiene at the Nutrition Installation of the Muhammadiyah Sumberrejo Islamic Hospital are from a total weight of 74 getting a value of 68 with a percentage of 91.9% already qualified because the minimum achievement level is >70%-74% based on the Decree of the Minister of Health of the Republic of Indonesia No.1096 / Menkes / Per / VI / 2011 concerning the Quality of Sanitary Hygiene services. Thus, it is expected to maintain and improve the quality of sanitary hygiene of food management at the Nutrition Installation of the Muhammadiyah Sumberrejo Islamic Hospital.*

**Keywords:** hygiene sanitation, food management, nutrition installation, weighting method.

## Abstrak

Instalasi gizi rumah sakit perlu melakukan upaya higiene sanitasi makanan yang dimulai dari pengamanan bahan makanan sampai dengan penyajian bahan makanan, agar makanan yang dikonsumsi oleh pasien selalu dalam kondisi baik. Selain itu perlu adanya pengawasan terhadap air bersih, tenaga penjamah makanan dan peralatan bagi konsumen. Penelitian ini bertujuan mengevaluasi higiene sanitasi pengelolaan makanan, yang mencakup lokasi bangunan, pencahayaan, penghawaan/ventilasi, ruang pengolahan makanan, tempat cuci tangan/toilet, air bersih, karyawan, peralatan masak dan makan berdasarkan syarat higiene sanitasi makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Muhammadiyah Sumberrejo. Penelitian ini adalah penelitian deskriptif kualitatif yaitu data yang besarnya semua variabel digambarkan dalam bentuk kategorik yang akan diperoleh korelasi yaitu data variabel bebas dan variabel terikat dibandingkan pada waktu yang sama dengan menggunakan lembar *checklist*. Metode

yang digunakan dalam penelitian ini yaitu observasi melalui lembar *checklist* dan wawancara mendalam. Hasil penelitian berdasarkan distribusi frekuensi higiene sanitasi makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Muhammadiyah Sumberrejo ini adalah dari total bobot 74 mendapatkan nilai 68 dengan persentase 91,9% sudah memenuhi syarat karena tingkat pencapaian minimal >70%-74% berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan RI No.1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Kualitas Higiene Sanitasi Jasaboga. Dengan demikian diharapkan untuk mempertahankan dan meningkatkan kualitas higiene sanitasi pengelolaan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Muhammadiyah Sumberrejo.

**Kata kunci** : higiene sanitasi, pengelolaan makanan, instalasi gizi, metode pembobotan.

## 1. Pendahuluan

Pelayanan gizi di rumah sakit merupakan pelayanan kesehatan penunjang yang mempunyai tugas mendukung upaya penyembuhan penderita dalam waktu sesingkat mungkin. Pelayanan yang diberikan disesuaikan dengan keadaan pasien berdasarkan keadaan klinis, status gizi, dan status metabolisme tubuh. Manusia dapat memperoleh energi untuk kelangsungan hidupnya dari makanan (1). Untuk mendapatkan makanan yang bermanfaat dan tidak membahayakan apabila dikonsumsi perlu adanya suatu usaha penyehatan makanan dan minuman (2). Higiene sanitasi makanan dan minuman adalah upaya mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan Kesehatan (3).

## 2. Metode

Penelitian ini adalah penelitian deskriptif kualitatif yaitu data yang besarnya semua variabel digambarkan dalam bentuk kategorik yang akan diperoleh korelasi yaitu data variabel bebas dan variabel terikat dibandingkan pada waktu yang sama dengan menggunakan lembar ceklist (4). Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu observasi melalui lembar ceklist dan wawancara mendalam terkait higiene sanitasi pengelolaan makanan di instalasi gizi Rumah Sakit Islam Muhammadiyah Sumberrejo.

## 3. Hasil penelitian

Berdasarkan distribusi frekuensi higiene sanitasi makanan, lokasi bangunan, pencahayaan ventilasi ruang pengolahan makanan, tempat cuci tangan dan toilet, air bersih, air kotor pembuangan/tempat sampah, makanan, karyawan peralatan makan dan masak di Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Muhammadiyah Sumberrejo dari total bobot 74 mendapatkan total nilai 68 atau 91,9%. Sehingga dapat disimpulkan sudah memenuhi syarat berdasarkan Keputusan

Menteri Kesehatan RI No.1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Kualitas Higiene Sanitasi Jasaboga.

Tabel 3.1 Distribusi Frekuensi

No	Variabel	Bobot	Hasil		Keterangan
			Nilai	%	
1	Higiene Sanitasi Makanan	74	68	91,9	Memenuhi syarat
2	Lokasi Bangunan	6	6	100	Memenuhi syarat
3	Pencahayaan	1	0	0	Belum memenuhi syarat
4	Ventilasi	1	1	100	Memenuhi syarat
5	Ruang Pengolahan Makanan	2	2	100	Memenuhi syarat
6	Tempat Cuci Tangan dan Toilet	3	3	100	Memenuhi syarat
7	Air Bersih	5	5	100	Memenuhi syarat
8	Air kotor	1	1	100	Memenuhi syarat
9	Pembuangan/Tempat sampah	2	2	100	Memenuhi syarat
10	Makanan	15	14	93,3	Memenuhi syarat
11	karyawan	11	9	81,8	Memenuhi syarat
12	Peralatan makan dan masak	27	25	92,6	Memenuhi syarat

#### 4. Pembahasan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Muhammadiyah Sumberrejo, informasi yang diperoleh dengan cara melakukan observasi (lembar *checklist*) mengenai Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Rumah Islam Muhammadiyah Sumberrejo didapatkan telah memenuhi syarat dengan persentase sebesar 91,9% berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan RI No.1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Kualitas Higiene Sanitasi Jasaboga. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan Mardanita, S. (2021) tentang “Analisis Kualitas Higiene Sanitasi Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Ernaldi Bahar Provinsi Sumatera Selatan Tahun 2021”, hasil observasi higiene dan sanitasi 100% memenuhi syarat Peraturan Menteri Kesehatan RI No.1096/Menkes/Per/VI/2011 dan SOP (*Standard Operating Procedure*). Uji layak fisik untuk higiene sanitasi di Instalasi Gizi Rumah Sakit Ernaldi Bahar Provinsi Sumatera Selatan mendapatkan hasil 92% sesuai dengan golongan B, minimal nilai 83 maksimal 92, atau rangking 83-92% (5). Berdasarkan hasil penelitian, teori serta penelitian

terkait, dapat disimpulkan bahwa higiene sanitasi makanan yang terdapat di Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Muhammadiyah Sumberrejo telah memenuhi syarat berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan RI No.1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Kualitas Higiene Sanitasi Jasaboga.

## 5. Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan maka dapat ditarik kesimpulan berdasarkan rumusan masalah yaitu, higiene sanitasi pengelolaan makanan di instalasi gizi Rumah Sakit Islam Muhammadiyah Sumberrejo dapat dikategorikan memenuhi syarat dengan mendapatkan nilai 68 atau sebesar 91,9% berdasarkan Permenkes RI No.1096/Menkes/Per/VI/2011, dimana Instalasi gizi termasuk jasaboga golongan B berada diatas minimal 83 atau rentang  $84/92=90,2\%$ .

## Daftar Pustaka

1. Barbara, A. S. 2018. Analisis Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman di Instalasi Gizi Rumah Sakit Tk. IV 02.07.02 DKT Lahat. [Skripsi]. Universitas Sriwijaya Fakultas Kesehatan Masyarakat, Indralaya.
2. Chantika, Idqhana, Dadiék Sumardianto dan Ningsih Dewi Sumaningrum. 2016. Higiene Penjamah dan Sanitasi Pengelolaan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Daerah Gambiran Kota Kediri. Jurnal Preventia Vol.1 No.1 (<http://journal.um.ac.id/index.php/preventia/article/download/7835/3601> diakses pada tanggal 18 Februari 2018).
3. Djarismawati, Bambang S, Sugiharti, 2004. Pengetahuan dan Perilaku Penjamah tentang Sanitasi Pengolahan Makanan Pada Instalasi Gizi Rumah Sakit di Jakarta. Media Litbang Kesehatan Volume XIV Nomor 3: 31–35.
4. Hermawan, T. 2016. Hygiene Dan Sanitasi Pengolahan Makanan Keluarga Anggota Lembaga Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (LPKK). Keluarga, 2(1).
5. Kirana, A. N., & Gunawan, A. T. 2016. Studi Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan dan Minuman di Rumah Sakit Umum Daerah Hj. Anna Lasmanah. Jurnal Keslingmas, Vol. 35, 152-277.
6. Mardianita, Silda. 2021. Analisis Kualitas Higiene Sanitasi makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Ernaldi Bahar Provinsi Sumatera Selatan. [Skripsi]. STIK Bina Husada Palembang.

7. Moleong, Lexy J. 2014. Metodologi Penelitian Kualitatif. Bandung : PT Remaja Rosdakarya. Hal 14-15, 248.
8. Mukono, J. 2006. Prinsip Dasar Kesehatan Lingkungan. Edisi Kedua. Surabaya: Airlangga University Press.
9. Mundiatur, dan Daryanto. 2015. Pengelolaan Kesehatan Lingkungan. Yogyakarta : Gava Media. Hal 69, 181-182, 200-201.
10. Notoadmodjo, Soekidjo. 2012. Metodologi Penelitian Kesehatan, Jakarta : Rineka Cipta. Hal 111, 176, 182.
11. Nurseha, Ela, Irwan Haryanto, dan Dian Titis Torina. 2016. Pelaksanaan Higiene Penjamah Makanan dan Sanitasi Lingkungan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Holistic Purwakarta Tahun 2016. *Journal of Holistic and Sciences* Vo.1 No.1 Januari-Juni 2017.
12. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 7 Tahun 2019 tentang Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit.
13. Peraturan Menteri Kesehatan RI No.1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga
14. Sugiyono. 2016. Metode Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif dan R&D. Bandung : Alfabeta. Hal 85.
15. Sugiyono. 2017. Statistik untuk Penelitian. Bandung : Alfabeta. Hal 61,62.
16. Sumantri, Arif.2015. Kesehatan Lingkungan Edisi Ketiga. JakParta : Kencana. Hal 159, 160.
17. World Health Organization (WHO). 2005. Penyakit Bawaan Makanan : Fokus Pendidikan Kesehatan. Jakarta : EGC. Hal.2.