

## **Analisis Implementasi Higiene dan Sanitasi pada Penyelenggaraan Makanan untuk Pasien di Rumah Sakit**

Alia Wili Maulani<sup>1</sup>, Faridah Handayasari<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Jurusan Teknologi Pangan, Fakultas Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda,  
[b.2110700@unida.ac.id](mailto:b.2110700@unida.ac.id)

<sup>2</sup>Jurusan Teknologi Pangan, Fakultas Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda,  
[faridah.handayasari@unida.ac.id](mailto:faridah.handayasari@unida.ac.id)

---

### **ABSTRAK**

Penyelenggaraan makanan rumah sakit berperan penting dalam mendukung pemulihan pasien dan harus memenuhi standar higiene serta sanitasi. Namun, implementasi aspek tersebut belum diketahui secara menyeluruh di beberapa rumah sakit. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis implementasi higiene dan sanitasi dalam pengelolaan makanan pasien di Instalasi Gizi Rumah Sakit XYZ Kabupaten Sukabumi. Penelitian dilaksanakan pada tanggal 17 Agustus – 17 September 2024 dengan metode observasi langsung, wawancara, serta kerja lapangan, yang kemudian dianalisis melalui pencatatan dan telaah pustaka. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tahapan penyelenggaraan makanan meliputi penerimaan, penyimpanan, pengolahan, hingga distribusi sebagian besar telah memenuhi standar higiene dan sanitasi berdasarkan regulasi yang berlaku. Temuan penting mencakup adanya prosedur kebersihan pekerja, sanitasi peralatan dan ruangan, serta pengendalian suhu penyimpanan. Namun, masih ditemukan kekurangan seperti ketidaksesuaian penyimpanan bahan makanan menurut jenisnya dan kondisi gudang yang kurang optimal. Penelitian ini menunjukkan bahwa meskipun implementasi sudah cukup baik, masih terdapat batasan yang perlu diperbaiki guna meningkatkan kualitas dan keamanan makanan pasien.

**Kata Kunci: Higiene, Sanitasi, Rumah Sakit**

### **PENDAHULUAN**

Rumah sakit merupakan adalah sarana layanan kesehatan yang bertujuan memberikan layanan berkualitas serta dapat dijangkau oleh semua kalangan masyarakat. Selain itu, rumah sakit juga memiliki peran sebagai tempat program edukasi dan pelatihan untuk tenaga medis, serta sebagai wadah untuk kegiatan penelitian dan pengembangan di bidang kesehatan. Rumah sakit berfungsi sebagai sarana pelayanan kesehatan yang menyelenggarakan berbagai layanan, seperti rawat

jalan, rawat inap, gawat darurat, serta layanan rujukan yang mencakup pelayanan rekam medis serta fasilitas penunjang medis. Di samping itu, rumah sakit berperan sebagai sarana untuk pendidikan, pelatihan, dan riset bagi tenaga kesehatan.

Layanan gizi di rumah sakit memiliki tujuan mendukung percepatan proses pemulihan pasien. Tugas pelayanan gizi ini adalah menyediakan makanan bagi pasien yang menjalani perawatan inap sesuai dengan standar diet yang ditetapkan bagi tiap pasien dan harus terintegrasi dengan unit pelayanan kesehatan lainnya untuk mencapai pelayanan gizi yang optimal. Tujuan dari pelayanan gizi kepada pasien rawat inap adalah untuk memastikan pasien mendapatkan makanan yang tepat dengan kondisi kesehatannya, guna mempercepat penyembuhan, serta meningkatkan status gizi mereka (Kemenkes, 2013).

Penyediaan makanan di rumah sakit mencakup beberapa proses yang dimulai dari perencanaan menu hingga pendistribusian kepada pasien. Proses ini merupakan bagian dari aktivitas Instalasi Gizi Rumah Sakit yang berfungsi sebagai unit pelayanan gizi guna mencukupi kebutuhan nutrisi pasien (Maya, 2009). Kesesuaian antara pengelolaan layanan makanan di rumah sakit dengan ilmu serta aspek teori dan praktik yang dipelajari selama berkuliah di program studi Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Ilmu Pangan Halal, menjadi alasan pemilihan instalasi Gizi Rumah Sakit sebagai lokasi untuk melakukan Praktik Lapang dengan judul “Analisis Implementasi Higiene dan Sanitasi pada Penyelenggaraan Makanan untuk Pasien di Rumah Sakit”.

## **METODE PENELITIAN**

Penelitian ini dilakukan pada tanggal 17 Agustus – 17 September 2024 yang bertempat di Rumah Sakit XYZ kabupaten Sukabumi. Metode pelaksanaan pada penelitian ini berupa observasi secara langsung, wawancara, dan kerja langsung. Setelah pelaksanaan penelitian ini kemudian dilanjutkan dengan proses pencatatan, analisis, diskusi, dan telaah pustaka.

## TINJAUAN PUSTAKA

### Proses Pelaksanaan Layanan Makanan

#### 1. Perencanaan Menu

Perencanaan menu merupakan aktivitas untuk menyusun hidangan yang berdasarkan pada kecukupan gizi pasien. Siklus menu pada pelayanan makanan untuk pasien di Rumah Sakit XYZ adalah siklus 10 hari + 1 hari.

#### 2. Penerimaan Bahan Makanan

Proses ini mencakup aktivitas pemeriksaan, pengecekan, pencatatan, pengambilan keputusan, dan pelaporan terhadap jenis serta jumlah bahan pangan yang diterima, agar sesuai dengan pesanan, spesifikasi yang ditentukan, dan waktu penerimaan yang telah dijadwalkan. Langkah-langkah yang dilakukan pada proses penerimaan bahan makanan adalah melakukan pengecekan terhadap bahan makanan yang diterima untuk memastikan kesesuaiannya dengan pesanan serta spesifikasi yang telah dipesan, menimbang dan mencatat jumlah bahan makanan yang datang apakah sudah sesuai dengan pesanan, memisahkan dan membersihkan bahan makanan sesuai dengan jenis barang, menyimpan bahan makanan yang belum digunakan ke tempat penyimpanan sesuai dengan jenis bahan makanan, dan menyiapkan bahan makanan yang akan langsung dipakai ke ruang persiapan.

#### 3. Penyimpanan Bahan Makanan

Penyimpanan bahan makanan di Instalasi Gizi dibedakan menjadi 2 yaitu penyimpanan bahan makanan basah dan penyimpanan bahan makanan kering. Dalam proses penyimpanan yang perlu diperhatikan selain kebersihan adalah suhu penyimpanan agar kualitas maupun kuantitas dari bahan makanan tersebut dapat dipertahankan.

#### 4. Pengontrolan Bahan Makanan

Pengontrolan ini dibedakan menjadi dua yang meliputi pengontrolan bahan makanan basah dan pengontrolan bahan kering. Pengontrolan bahan makanan basah adalah proses awal pengontrolan sebelum digunakan untuk proses pengolahan, yang bertujuan untuk mencegah penggunaan bahan makanan yang sudah tidak layak konsumsi. Sementara itu, pengawasan terhadap bahan makanan kering dilakukan sebagai tahap awal sebelum pengolahan, guna memastikan kualitasnya tetap terjaga dan sesuai dengan spesifikasi yang ditetapkan.

#### 5. Penyiapan dan Proses Mengolah Bahan Makanan

Penyiapan dan proses mengolah makanan terdiri dari persiapan dan pengolahan bahan makanan pokok, lauk, bahan makanan sayur, buah, dan bumbu.

#### 6. Pendistribusian Makanan

Pendistribusian makanan mencakup proses pembagian makanan pasien sesuai dengan ketentuan yang berlaku. Tujuan dari pendistribusian makanan yaitu sebagai pedoman dalam pelaksanaan distribusi makanan pasien.

### **B. Penerapan Higiene dan Sanitasi**

Pelaksanaan higiene dan sanitasi di Instalasi Gizi Rumah Sakit XYZ mengacu pada Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1204/Menkes/Kep/X/2004 mengenai Persyaratan Kesehatan Rumah Sakit.

#### 1. Higiene Penjamah Makanan

Petugas yang bekerja diharuskan untuk menjaga kondisi kesehatan. Mengenai hal itu, setiap petugas yang bekerja di Instalasi Gizi Rumah Sakit XYZ diharuskan untuk melakukan *Medical Check-up* (MCU) minimal dua kali dalam satu tahun bekerja. Setiap petugas yang bekerja juga harus menjaga kebersihan diri dan mempunyai kebiasaan untuk mencuci tangan

sebelum dan setelah melakukan beberapa kegiatan. Selain harus menjaga kebersihan diri, petugas juga harus berpenampilan rapi, menggunakan alas kaki yang tidak licin, memakai perlengkapan keselamatan kerja lengkap, serta menghindari menggunakan perhiasan.

## 2. Sanitasi Peralatan

Terkait penerapan sanitasi yang digunakan mengacu pada Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 7 Tahun 2019 mengenai Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit tentang Penyehatan Pangan Siap Saji. Ketentuan sanitasi untuk alat-alat tersebut yaitu alat masak harus dibuat dari bahan dan memiliki desain yang memungkinkan untuk dibersihkan dengan mudah serta tidak melepaskan zat beracun ke dalam makanan (food grade). Permukaannya juga tidak larut dalam senyawa asam, basa, atau garam yang umum ada pada bahan pangan, seluruh alat memasak wajib bebas dari retakan dan kotoran serta tidak tercampur, alat seperti talenan dan pisau harus dipisahkan penggunaannya antara bahan pangan mentah dan pangan yang siap saji. Setelah digunakan, semua alat wajib langsung dicuci, kemudian disterilkan lalu diikuti dengan tahap pengeringan. Semua alat yang telah higienis dan kering lalu simpan di rak tertutup yang aman dari vektor.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit merupakan suatu rangkaian proses yang dimulai dari tahap penerimaan, penyimpanan bahan, persiapan, pengolahan, dan distribusi (Depkes, 2007). Pelayanan makanan di Rumah Sakit ditujukan untuk menyediakan makanan berkualitas dan kecukupan gizi sesuai dengan kebutuhan pasien, biaya, memenuhi standar keamanan pangan dan sesuai selera konsumen guna menunjang kecukupan gizi. Oleh karena itu, perlu dilakukan pengawasan higiene dan sanitasi dalam proses penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit karena higiene

dan sanitasi yang buruk dapat mengurangi kualitas nutrisi makanan, baik karena kontaminasi yang merusak bahan pangan atau karena proses penyimpanan yang tidak tepat. Nutrisi yang baik sangat penting untuk pemulihan pasien. Penerapan higiene dan sanitasi sudah seharusnya diterapkan sejak awal penerimaan bahan baku sampai dengan proses distribusi guna menjaga makanan agar tetap baik dan dapat memberikan efek kesehatan pada pasien.

#### 1. Penerimaan Bahan Makanan

Penerimaan bahan makanan di Rumah Sakit XYZ dilakukan secara harian. Bahan makanan yang diterima berupa bahan makanan segar dan kering. Bahan pangan yang langsung dipakai selanjutnya akan disimpan ke ruang persiapan, sedangkan bahan pangan yang tidak langsung dipakai akan disimpan sesuai dengan jenis bahan. Untuk bahan kering akan disimpan di gudang kering, sedangkan untuk bahan segar selanjutnya akan diletakkan di gudang basah. Prinsip dalam penerimaan bahan makanan mencakup kesesuaian jumlah dengan pesanan, kualitas yang diterima wajib memenuhi spesifikasi yang tercantum dalam perjanjian, serta harga pada faktur pembelian harus sesuai dengan yang tercantum dalam kontrak.

Dalam upaya implementasi higiene dan sanitasi di Instalasi Gizi, bahan pangan yang sudah sampai ke tangan penerima selanjutnya dibersihkan, dipisahkan, serta disimpan sesuai dengan jenis barang. Hal ini bertujuan untuk mencegah kontaminasi silang, mempertahankan kualitas serta kesegaran bahan pangan karena penyimpanan yang tepat sesuai jenis bahan dapat membantu dalam mempertahankan kualitas dan kesegaran. Aspek higiene dan sanitasi lain yang perlu diperhatikan untuk menjaga kualitas bahan makanan adalah dengan menjaga kebersihan di ruang penerimaan barang. Di ruang penerimaan bahan makanan, petugas rutin membersihkan ruangan dengan cara disapu sampai bersih lalu dipel. Untuk higiene tenaga kerja, petugas yang melakukan

penerimaan bahan mengenakan pelindung diri yaitu alat penutup kepala, sarung tangan dan masker.

## 2. Penyimpanan Bahan Makanan

Tahapan ini merupakan proses pengaturan, penyimpanan, serta pemeliharaan keamanan bahan pangan kering maupun basah dengan menjaga kualitas dan kuantitasnya di gudang penyimpanan. Proses ini juga mencakup pencatatan dan pelaporan (Depkes, 2009). Penempatan bahan makanan harus dilakukan secara teratur, disertai pencantuman tanggal penerimaan, dan tiap jenis bahan diberi pembatas. Prinsip utama pada tahap penyimpanan meliputi: tepat tempat, waktu, mutu, jumlah dan nilai. Kebersihan dan alur penyimpanan bahan pangan perlu untuk diperhatikan. Selain itu, setiap bahan makanan perlu disimpan pada suhu yang tepat untuk menjaga kualitas dari bahan tersebut.

Untuk bahan makanan berupa sayur dan lauk nabati disimpan pada suhu  $\pm 10^{\circ}\text{C}$ , bahan hewani berupa daging sapi dan ayam disimpan di freezer pada suhu  $-5^{\circ}\text{C}$  sampai dengan  $-10^{\circ}\text{C}$ , sedangkan untuk bahan makanan susu serta olahannya disimpan pada suhu  $5^{\circ}\text{C}$ . Untuk pengecekan suhu penyimpanan di Instalasi Gizi dilakukan setiap 2 kali perharinya sehingga keamanan bahan makanan di dalamnya dapat terkontrol. Agar kebersihan juga tetap terjaga, petugas boga rutin membersihkan kulkas dan *freezer* sampai bersih dan tidak berbau minimal 1 kali dalam seminggu. Pada gudang basah di Instalasi Gizi, tempat penyimpanan bahan makanan basah dipisahkan berdasarkan jenisnya yaitu penyimpanan lauk hewani, lauk nabati, pastry, makanan siap olah, dan sayuran. Tetapi dalam penerapannya, masih ada bahan pangan yang disimpan berbeda dengan spesifikasi jenisnya, seperti lauk hewani yang disimpan di penyimpanan nabati. Karena bahan makanan basah mudah sekali rusak, maka sebaiknya disimpan pada temperatur yang sesuai

dengan jenis bahan makanannya. Penerapan suhu yang tepat merupakan salah satu bagian dari aspek sanitasi karena suhu yang sesuai dapat mencegah pertumbuhan bakteri. Selain itu, dengan menyimpan bahan makanan terpisah sesuai dengan jenisnya dapat mengurangi risiko kontaminasi silang.

Untuk penyimpanan bahan pangan kering dilakukan di ruang penyimpanan kering dengan suhu ideal 19–20°C. Bahan makanan kering harus disimpan di tempat khusus yang kering, tidak lembap, memiliki cahaya yang memadai, ventilasi dan sirkulasi udara yang baik, serta terbebas dari serangga maupun hewan pengerat. Dalam ruang penyimpanan bahan kering terdapat kartu stock yang berguna untuk mengetahui jumlah terbaru dan tanggal kedaluwarsa dari setiap bahan makanan kering. Selain itu, pada rak gudang kering diberi label nama bahan makanan agar mempermudah dalam proses identifikasi bahan sehingga dapat mengurangi risiko kesalahan, seperti salah mengambil bahan yang dapat berdampak pada proses produksi atau penyajian makanan. Penyimpanan rak bahan kering sebaiknya diberi jarak dengan dinding untuk menghindari kontaminasi bahan makanan dengan binatang seperti serangga. Selain itu, untuk penyimpanan bahan makanan kering pada rak sebaiknya menggunakan kontainer untuk mencegah kerusakan. Kontainer dapat dengan mudah dibersihkan dan didesinfeksi, menjaga standar kebersihan yang lebih tinggi dibandingkan menyimpan bahan makanan langsung di rak terbuka. Menyimpan bahan makanan dalam kontainer juga dapat mengurangi risiko tumpahan yang dapat mengotori rak dan menarik hama.

### 3. Tahap Penyiapan dan Proses Pengolahan Bahan Makanan

Pada tahapan ini mencakup kegiatan untuk menyiapkan bahan agar siap diolah, seperti melakukan pencucian, pemotongan, pembersihan, dan peracikan yang disesuaikan dengan menu, standar bumbu, serta jumlah pasien yang akan dilayani (PGRS, Depkes RI 2013). Pengolahan bahan makanan dilakukan setelah proses persiapan. Beberapa metode pengolahan utama yang

diterapkan adalah menggoreng, mengukus, menumis, memanggang, dan merebus. Makanan yang diolah harus terbebas dari kontaminasi dan kualitasnya tetap terjaga. Pada proses pengolahan makanan dapat terjadi kontaminasi akibat pengolahan makanan yang tidak sehat (Muna, 2020). Seluruh makanan yang diproses oleh petugas penjamah makanan memiliki potensi terkontaminasi akibat peralatan yang digunakan dan bahan pangan yang tidak sesuai standar (Haniyah, 2021). Oleh karena itu, aspek higiene dan sanitasi perlu diperhatikan karena masalah dari makanan bergantung pada keberadaan kontaminasi pada makanan tersebut. Untuk menjaga kebersihan di Instalasi Gizi, ruang pengolahan selalu dibersihkan setiap selesai pengolahan dengan cara lantai disapu lalu dipel dan meja pengolahan dibersihkan dengan menggunakan kain. Di Instalasi Gizi Rumah Sakit XYZ, alat yang telah selesai dipakai langsung dicuci kembali. Untuk tempat pencucian alat-alat dipisahkan dengan tempat pencucian bahan makanan serta di sudut ruangan terdapat tempat sampah dan hand sanitizer untuk menunjang kebersihan ruangan dan pekerja.

#### 4. Distribusi

Instalasi Gizi Rumah Sakit XYZ menerapkan sistem distribusi sentralisasi, dimana makanan disiapkan dan dibagi pada alat makan di ruang pemorsian. Tenaga Pembantu Gizi (TPG) yang akan langsung memberikan makanan ke ruang-ruang perawatan pasien.

Kegiatan pemorsian dilaksanakan di ruang khusus pemorsian dengan tahap yang dilakukan mencakup proses pencucian alat makan, penyajian makanan, dan penutupan alat makan. Pencucian alat makan dilakukan di ruang pemorsian dengan menggunakan sabun sehingga kebersihan alat makan tetap terjaga. Di ruang pemorsian juga terdapat tempat pencucian alat makan dengan menggunakan air panas. Proses penyajian makanan dilaksanakan oleh TPG dengan mengenakan *gloves* agar tidak bersentuhan langsung dengan makanan untuk menghindari adanya kontaminasi pada

makanan yang disajikan. Pada proses distribusi makanan dilakukan oleh TPG dengan menggunakan troli yang tertutup.

## **KESIMPULAN**

Berdasarkan hasil observasi selama Praktik Lapang di Instalasi Gizi Rumah Sakit XYZ, dapat diambil kesimpulan bahwa penerapan higiene dan sanitasi di Instalasi Gizi Rumah Sakit XYZ telah terlaksana secara optimal sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No.7/MENKES/PER/IV/2019. Prosedur penyelenggaraan makanan meliputi serangkaian proses yang terdiri dari penerimaan bahan makanan, penyimpanan, persiapan, pengolahan, dan distribusi. Beberapa aspek higiene dan sanitasi yang diamati adalah higiene penjamah, sanitasi peralatan, sanitasi ruangan dan penyimpanan, serta sanitasi pada makanan. Penerapan aspek higiene dan sanitasi tersebut sudah terlaksana dengan baik, namun dalam beberapa aspek penerapannya masih dikatakan kurang maksimal.

## **REFERENSI**

- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2007. Pedoman Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit. Jakarta: DepKes RI.
- Haniyah, S. 2021. Analisis Higiene Sanitasi Penyelenggaraan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Kusta Dr. Rivai Abdullah Mariana Banyuasin 1 Kabupaten Banyuasin. Palembang.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2013. Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Jakarta: KemenKes RI.
- Maya, R. 2009. Evaluasi Manajemen Penyelenggaraan Makanan Institusi di Rumah Sakit Ortopedi Prof. Dr. R. Soeharso Surakarta. Jurusan Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Muna F, Khariri. 2020. Bakteri Patogen Penyebab Foorborne Disease. Makasar.

Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 2011. Higiene Sanitasi Jasaboga. Jakarta: MenKes RI.

Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 2019. Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit. Jakarta: MenKes RI.

Rumah Sakit Bhakti Medicare. 2020. Pedoman Pengorganisasian Instalasi Gizi. Sukabumi.