

## Evaluasi Penerapan Hygiene dan Sanitasi dalam Penyelenggaraan Makanan di Instalasi Gizi RS XZ

Aisyah Indriani Rachmat<sup>1</sup>, Siti Nurhalimah<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Prodi Teknologi Pangan, Universitas Djuanda, [b.2110467@unida.ac.id](mailto:b.2110467@unida.ac.id)

<sup>2</sup>Prodi Teknologi Pangan, Universitas Djuanda, [siti.nurhalimahi@unida.ac.id](mailto:siti.nurhalimahi@unida.ac.id)

---

---

### ABSTRAK

Penerapan hygiene dan sanitasi di instalasi gizi rumah sakit berperan penting dalam menjamin keamanan pangan pasien, terutama pada kelompok rentan dengan kondisi imun rendah. Namun, masih banyak fasilitas pelayanan kesehatan yang belum menerapkan standar kebersihan secara optimal. Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi penerapan hygiene dan sanitasi di Instalasi Gizi RS XZ dan mengidentifikasi potensi ketidaksesuaian terhadap standar yang berlaku. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan teknik pengumpulan data melalui observasi langsung, dokumentasi, dan wawancara kepada tenaga kerja yang terlibat dalam pengelolaan makanan di instalasi gizi. Data dianalisis secara kualitatif melalui tahap reduksi data, penyajian, dan penarikan kesimpulan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar prosedur telah dijalankan sesuai standar, seperti penggunaan alat pelindung diri dan kebersihan ruang distribusi. Namun, ditemukan beberapa ketidaksesuaian seperti pembersihan alat yang tidak konsisten, penggunaan talenan yang tidak dibedakan, kerusakan fasilitas seperti wastafel, dan kurangnya rotasi stok bahan pangan. Temuan ini menunjukkan adanya risiko kontaminasi silang dan penurunan mutu makanan yang dapat berdampak pada keselamatan pasien. Penelitian ini dibatasi pada satu instalasi rumah sakit dan belum mengukur dampak langsung terhadap kesehatan pasien. Diperlukan penelitian lanjutan yang mengkaji hubungan antara kepatuhan terhadap hygiene dan sanitasi dengan insiden infeksi nosokomial atau kepuasan pasien. Peningkatan pelatihan, pengawasan, dan evaluasi berkala menjadi rekomendasi utama dalam upaya perbaikan sistem sanitasi rumah sakit.

**Kata Kunci:** distribusi makanan, higiene, instalasi gizi, keamanan pangan, sanitasi.

### PENDAHULUAN

Instalasi gizi merupakan salah satu unit fungsional penting dalam rumah sakit yang bertugas menyediakan makanan dengan standar gizi dan keamanan yang sesuai bagi pasien. Proses yang dijalankan mencakup perencanaan menu, pengadaan bahan pangan, pengolahan, penyajian, hingga evaluasi asupan nutrisi. Tujuannya adalah mendukung pemulihan kesehatan serta menjaga keseimbangan status gizi pasien selama menjalani perawatan medis (Sari & Widodo, 2018). Dalam pelaksanaannya,

instalasi ini harus memastikan seluruh tahapan pengelolaan makanan sesuai dengan prinsip hygiene dan sanitasi, agar terhindar dari risiko kontaminasi dan infeksi.

Penerapan hygiene dan sanitasi di lingkungan rumah sakit, termasuk di instalasi gizi, sangat krusial untuk mencegah infeksi nosokomial atau infeksi yang didapat selama masa perawatan di rumah sakit (Utami *et al.*, 2020). Hygiene merupakan upaya menjaga kesehatan individu, seperti kebersihan diri tenaga kesehatan dan penjamah makanan, sementara sanitasi lebih menekankan pada upaya menjaga kebersihan lingkungan dan sarana penunjang agar terbebas dari bahaya kontaminasi (Setiawan, 2016). Penerapan yang tidak sesuai standar dapat meningkatkan risiko penyakit, membahayakan keselamatan pasien, menurunkan mutu layanan, serta merusak citra institusi pelayanan kesehatan (Susanto, 2017).

Kondisi lingkungan rumah sakit yang tidak bersih dapat menjadi tempat berkembangnya mikroorganisme patogen, seperti bakteri dan virus. Hal ini sangat membahayakan, terutama bagi pasien dengan sistem imun yang lemah. Oleh karena itu, penerapan prinsip sanitasi yang ketat, termasuk pengelolaan makanan secara higienis, perlu dilakukan secara konsisten dan terpantau. Selain sebagai bentuk pemenuhan standar akreditasi rumah sakit, kebersihan juga berdampak terhadap kepuasan dan kepercayaan masyarakat terhadap layanan yang diberikan (Pratama & Wulandari, 2020).

Berdasarkan urgensi tersebut, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan hygiene dan sanitasi dalam penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RS XZ. Fokus pengamatan meliputi kebersihan alat, ruang penyimpanan, persiapan, hingga distribusi makanan, dengan tujuan mengidentifikasi potensi risiko kontaminasi dan mengevaluasi kesesuaiannya terhadap standar keamanan pangan di lingkungan rumah sakit.

## **METODE PENELITIAN**

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif yang bertujuan untuk menggambarkan dan menganalisis secara mendalam penerapan hygiene dan

sanitasi dalam penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RS XZ. Fokus penelitian diarahkan pada proses pengelolaan makanan mulai dari penerimaan bahan baku hingga distribusi makanan kepada pasien, serta aspek-aspek kebersihan peralatan, ruang pengolahan, dan perilaku penjamah makanan.

Subjek dalam penelitian ini terdiri dari tenaga kerja yang terlibat langsung dalam kegiatan pengolahan makanan di Instalasi Gizi RS XZ, seperti ahli gizi, pramusaji, pramumasak, dan petugas kebersihan. Jumlah total partisipan yang diamati sebanyak 32 orang, sesuai dengan jumlah tenaga kerja aktif pada periode observasi.

Pengumpulan data dilakukan melalui observasi langsung terhadap pelaksanaan kegiatan operasional harian, termasuk kebersihan peralatan, prosedur penyimpanan bahan makanan, serta penerapan alat pelindung diri (APD) oleh petugas. Observasi didukung oleh dokumentasi foto, checklist sanitasi, serta wawancara tidak terstruktur dengan beberapa informan untuk memperkuat pemahaman terhadap prosedur dan kebiasaan kerja.

Data yang diperoleh dianalisis secara kualitatif melalui proses reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Analisis ini dilakukan untuk mengidentifikasi kesesuaian antara praktik di lapangan dengan standar hygiene dan sanitasi yang berlaku di fasilitas pelayanan kesehatan. Kriteria penilaian mengacu pada standar nasional dan pedoman pengelolaan makanan rumah sakit, seperti SNI 22-389-1992 dan standar yang ditetapkan oleh Kementerian Kesehatan RI.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Penerapan hygiene dan sanitasi di Instalasi Gizi RS XZ menunjukkan bahwa sebagian besar prosedur telah dilaksanakan sesuai standar, meskipun masih terdapat beberapa kelemahan yang perlu diperbaiki. Berdasarkan observasi, aspek yang dievaluasi meliputi kebersihan alat dan ruang, perilaku penjamah makanan, serta prosedur pengolahan dan distribusi makanan.

Pada ruang penerimaan bahan makanan, ditemukan bahwa alat seperti timbangan dan keranjang makanan tidak dibersihkan secara rutin setelah digunakan. Ketidakteraturan ini meningkatkan risiko terjadinya kontaminasi silang, terutama antara bahan makanan mentah dan siap olah. Prosedur standar sanitasi seharusnya mengharuskan pembersihan dan disinfeksi peralatan antar penggunaan, terutama jika digunakan untuk bahan berbeda (WHO, 2011). Ketidaksesuaian ini menunjukkan perlunya peningkatan pengawasan terhadap rutinitas kebersihan alat.

Di ruang penyimpanan, penyusunan bahan makanan belum memenuhi prinsip FIFO (*first in first out*). Bahan yang telah melewati masa simpan optimal, seperti telur dan kacang kedelai, masih ditemukan bersama bahan segar. Selain itu, penumpukan sayuran dalam satu wadah tanpa pemisahan antar jenis berisiko menimbulkan kontaminasi mikroba dan kerusakan mutu. Hal ini mengindikasikan lemahnya kontrol stok dan rotasi bahan pangan, yang dapat berdampak pada kualitas makanan pasien (Rachmat, 2024).

Dalam proses persiapan dan pengolahan makanan, sebagian besar petugas telah menjalankan prosedur kebersihan pribadi dengan cukup baik, seperti penggunaan alat pelindung diri dan mencuci tangan. Namun, masih ditemukan penggunaan talenan dan pisau yang tidak dipisahkan berdasarkan jenis bahan (daging, sayuran, buah), terutama saat volume kerja tinggi. Penggunaan peralatan yang tidak dibedakan berkontribusi besar terhadap risiko kontaminasi silang, yang dapat menyebabkan penyakit bawaan makanan (*foodborne diseases*) di lingkungan rumah sakit (Setiawan, 2016).

Ruang pengolahan dan pemorsian makanan juga menunjukkan beberapa ketidaksesuaian. Misalnya, area sekitar kompor ditemukan kotor dan terdapat sisa makanan yang tidak dibersihkan segera. Penggunaan lap yang tidak diganti sepanjang proses pemorsian juga menjadi temuan penting. Lap yang lembap dan digunakan berulang dapat menjadi medium pertumbuhan mikroba jika tidak dikeringkan dan disanitasi secara berkala. Selain itu, wastafel yang tidak berfungsi

menghambat prosedur cuci tangan, padahal kebersihan tangan merupakan salah satu pilar utama dalam sistem sanitasi makanan (Nugroho & Lestari, 2019).

Dari sisi distribusi makanan, peralatan seperti *food trolley* dan *food warmer* telah dibersihkan dengan benar dan suhu makanan dijaga. Namun, ketidakteraturan pada pengecekan suhu secara berkala masih ditemukan. Padahal, penyimpanan makanan pada suhu yang tidak tepat dapat mempercepat pertumbuhan mikroorganisme patogen, terutama pada makanan siap saji.

Secara keseluruhan, pelaksanaan hygiene dan sanitasi di RS XZ sudah menunjukkan pemahaman dan implementasi yang cukup baik. Namun, masih diperlukan perbaikan pada aspek kebiasaan kerja, dokumentasi, dan ketersediaan alat. Pelatihan ulang secara berkala dan peningkatan pengawasan internal menjadi penting untuk memastikan konsistensi penerapan standar kebersihan.

## **KESIMPULAN**

Penelitian ini menunjukkan bahwa penerapan hygiene dan sanitasi di Instalasi Gizi RS XZ telah berjalan secara cukup baik pada sebagian besar aspek, termasuk penggunaan alat pelindung diri, kebersihan area pengolahan, serta prosedur distribusi makanan. Namun, masih ditemukan beberapa ketidaksesuaian seperti ketidakefektifan fungsi wastafel, penggunaan peralatan yang tidak dibedakan, dan pembersihan yang kurang konsisten, khususnya pada area dengan risiko tinggi kontaminasi silang. Temuan ini mengindikasikan bahwa praktik yang belum sesuai standar dapat menjadi titik kritis dalam menjamin keamanan makanan dan keselamatan pasien di lingkungan rumah sakit.

Sebagai kontribusi, penelitian ini memberikan gambaran menyeluruh mengenai tantangan implementasi standar hygiene dan sanitasi di fasilitas pelayanan makanan rumah sakit. Untuk meningkatkan efektivitas sistem sanitasi, disarankan adanya pelatihan berkala bagi tenaga kerja, penguatan sistem monitoring internal, serta penyediaan alat dan sarana pendukung yang memadai. Penelitian selanjutnya dapat memperluas cakupan analisis dengan mengkaji hubungan antara tingkat kepatuhan

petugas terhadap standar hygiene dengan kejadian infeksi nosokomial atau kualitas diet pasien secara kuantitatif.

## REFERENSI

- BPOM. (2012). *Pedoman umum higiene sanitasi makanan di rumah sakit*. Badan Pengawas Obat dan Makanan RI.
- Nugroho, E., & Lestari, D. (2019). Penerapan higiene di fasilitas kesehatan. *Jurnal Keperawatan dan Kesehatan Masyarakat*, 8(2), 112–119.
- Pratama, Y., & Wulandari, A. (2020). Pengaruh sanitasi rumah sakit terhadap infeksi nosokomial. *Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat*, 11(1), 55–62.
- Rachmat, A. I. (2024). *Laporan evaluasi sanitasi Instalasi Gizi RSUD Ciawi*. Universitas Djuanda.
- Rahayu, D., & Setiawan, H. (2019). Sistem manajemen penyelenggaraan makanan di rumah sakit. *Jurnal Gizi dan Pangan Rumah Sakit*, 4(1), 45–53.
- Sari, R. P., & Widodo, S. (2018). Manajemen instalasi gizi rumah sakit dalam penyediaan makanan bergizi dan aman. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 5(2), 78–85.
- Setiawan, H. (2016). *Manajemen higiene dan sanitasi pangan*. Yogyakarta: Deepublish.
- Susanto, A. (2017). Peran sanitasi lingkungan rumah sakit dalam pencegahan infeksi. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 6(1), 22–30.
- Utami, M. D., Sari, P., & Lestari, A. (2020). Higiene sanitasi di rumah sakit dan hubungannya dengan kejadian infeksi nosokomial. *Jurnal Ilmu Kesehatan Lingkungan*, 19(3), 123–130.
- WHO. (2011). *Five keys to safer food manual*. World Health Organization.