

# **SKRIPSI**

## **GAMBARAN HIGIENE SANITASI MAKANAN DAN PERSONAL HYGIENE PENJAMAH MAKANAN DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT SITI KHADIJAH KOTA PALEMBANG**



**OLEH**

**NAMA : MELITA FITRIANI**

**NIM : 10031181924010**

**PROGRAM STUDI KESEHATAN LINGKUNGAN (S1)  
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT  
UNIVERSITAS SRIWIJAYA  
2023**

# **SKRIPSI**

## **GAMBARAN HIGIENE SANITASI MAKANAN DAN PERSONAL HYGIENE PENJAMAH MAKANAN DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT SITI KHADIJAH KOTA PALEMBANG**

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar (S1)  
Sarjana Kesehatan Lingkungan pada Fakultas Kesehatan Masyarakat  
Universitas Sriwijaya



OLEH

NAMA : MELITA FITRIANI

NIM : 10031181924010

**PROGRAM STUDI KESEHATAN LINGKUNGAN (S1)  
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT  
UNIVERSITAS SRIWIJAYA  
2023**

## HALAMAN PENGESAHAN

# GAMBARAN HIGIENE SANITASI MAKANAN DAN PERSONAL HYGIENE PENJAMAH MAKANAN DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT SITI KHADIJAH KOTA PALEMBANG

## SKRIPSI

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat  
Memperoleh Gelar Sarjana Kesehatan Lingkungan

Oleh :

**MELITA FITRIANI**  
**NIM. 10031181924010**


Indralaya, 17 Mei 2023

Mengetahui,  
Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat  
Universitas Sriwijaya



Dr. Misnaniarti, S.KM., M.KM.  
NIP. 197606092002122001

Pembimbing,



Rahmatillah Razak, S.KM., M.Epid.  
NIP. 199307142019032023

## HALAMAN PERSETUJUAN

Karya tulis ilmiah berupa Skripsi dengan judul “Gambaran Higiene Sanitasi Makanan dan Personal Hygiene Penjamah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Siti Khadijah Kota Palembang” telah dipertahankan dihadapan Tim Penguji Sidang Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya pada tanggal 08 Mei 2023 dan telah diperbaiki serta sesuai dengan masukan Tim Penguji Sidang Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya.

Indralaya, 17 Mei 2023

### Tim Penguji Skripsi

#### Ketua :

1. Dwi Septiawati, S.KM., M.KM.  
NIP. 198912102018032001

(  )

#### Anggota :

1. Laura Dwi Pratiwi, S.KM., M.KM.  
NIP. 199312212022032008
2. Rahmatillah Razak, S.KM., M.Epid.  
NIP. 199307142019032023

(  )

(  )



Koordinator Program Studi  
Kesehatan Lingkungan

(  )

Dr. Elvi Sunarsih, S.KM., M.Kes.  
NIP. 197806282009122004

## **KESEHATAN LINGKUNGAN**

**FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT UNIVERSITAS SRIWIJAYA**

**Skripsi, Maret 2023**

**Melita Fitriani**

**Gambaran Higiene Sanitasi Makanan dan Personal Higiene Penjamah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Siti Khadijah Kota Palembang**

**77 halaman, 14 tabel, 33 gambar, 13 lampiran**

### **ABSTRAK**

Higiene, sanitasi dan personal higiene merupakan hal yang saling berkaitan pada proses pengolahan makanan. Higiene sanitasi yang buruk dapat menimbulkan berkembangnya patogen pada makanan. Tujuan penelitian ini menggambarkan higiene dan sanitasi penyelenggaraan makanan serta personal higiene di instalasi gizi Rumah Sakit Siti Khadijah Kota Palembang. Desain penelitian yang digunakan adalah kualitatif dengan pendekatan observasional. Informasi didapatkan dengan metode wawancara mendalam, observasi dan *photovoice*. Penentuan informan didasarkan pada metode purposive sampling dengan jumlah sampel sebanyak 8 informan yang terdiri dari 2 informan kunci dan 6 informan biasa. Analisis data dilakukan dengan pengumpulan data, reduksi data, penyajian data dan penarikan kesimpulan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengaturan teknis tempat pengolahan makanan belum memenuhi beberapa komponen seperti sudut ruangan yang tidak membentuk konus dan ventilasi yang kurang memadai. Pada prinsip higiene sanitasi makanan penyimpanan bahan baku disimpan pada ruangan khusus tertutup dengan prinsip FIFO dan FEFO, pengolahan makanan dilakukan di ruangan khusus yang terpisah dari ruangan lainnya, proses pengangkutan makanan dilakukan dengan kereta dorong tertutup dan penyajian makanan dilakukan sesegera mungkin setelah makanan matang dan disajikan secara tertutup. Penjamah makanan mendapatkan pemeriksaan kesehatan rutin setiap satu tahun sekali, dan menggunakan APD lengkap berupa penutup kepala, sarung tangan, celemek dan sepatu kedap air. Kesimpulan pada penelitian ini menunjukkan penerapan higiene sanitasi pada bangunan, makanan dan penjamah makanan di instalasi gizi Rumah Sakit Siti Khadijah kota Palembang belum sepenuhnya memenuhi Permenkes RI No.7 Tahun 2019.

Kata Kunci : Higiene Sanitasi Makanan, Instalasi Gizi, Tempat Pengolahan Makanan, Ventilasi, Distribusi Makanan, Alat Pelindung Diri, Penjamah Makanan, Personal Higiene, Rumah Sakit

Kepustakaan : 43 (2009-2021)

**ENVIRONMENTAL HEALTH  
FACULTY OF PUBLIC HEALTH  
SRIWIJAYA UNIVERSITY**

**Thesis, March 2023**

**Melita Fitriani**

***Description Of Food Sanitation Hygiene and Personal Hygiene of Food Handles in The Siti Khadijah Hospital Palembang Nutrition Installation***

***77 pages, 14 tables, 33 pictures, 13 attachments***

**ABSTRACT**

*Hygiene, sanitation, and personal hygiene are interrelated things in the food processing process. Poor sanitation hygiene can lead to the development of pathogens in food. The purpose of this study is to describe the hygiene and sanitation of food administration and personal hygiene in the nutritional installation of Siti Khadijah Hospital, Palembang City. The research design used is qualitative with an observational approach. Information was obtained through in-depth interviews, observation, and photovoice methods. The determination of informants was based on a side-purposive method with a total sample of 8 informants, consisting of 2 key informants and 6 regular informants. Data analysis was carried out by collecting data, reducing data, presenting data, and drawing conclusions. The results showed that the technical arrangements for food processing places did not meet several components, such as room corners that did not form a cone and inadequate ventilation. In the principle of food sanitation hygiene, storage of raw materials is carried out in a special closed room with the FIFO and FEFO principles; food processing is carried out in a special room separate from other rooms; the process of transporting food is carried out in closed carts; and serving food is carried out as soon as possible after the food is cooked and served. Food handlers get routine health checks once a year and use complete PPE in the form of head coverings, gloves, aprons, and waterproof shoes. The conclusion of this study shows that the application of sanitation hygiene to buildings, food, and food handlers at the nutrition installation of Siti Khadijah Hospital in Palembang has not fully complied with RI Minister of Health No. 7 of 2019.*

*Keywords: Food Sanitation Hygiene, Nutrition Installation, Food Processing Areas, Ventilation, Food Distribution, Personal Protective Equipment, Food Handlers, Personal Hygiene, Hospital*

*Literature : 43 (2009-2021)*

## LEMBAR PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME

Saya dengan ini menyatakan bahwa skripsi ini dibuat dengan sejujurnya dengan mengikuti kaidah Etika Akademik Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya serta menjamin bebas plagiarism. Bila kemudian diketahui saya melanggar Etika Akademik maka saya bersedia dinyatakan tidak lulus/gagal.

Indralaya, 22 Mei 2023

Yang Bersangkutan



Melita Fitriani

10031181924010

## RIWAYAT HIDUP

### Data Pribadi

Nama : Melita Fitriani  
Tempat, Tanggal Lahir : Palembang, 23 Mei 2001  
Agama : Islam  
Jenis Kelamin : Perempuan  
Alamat : Komplek BLK Bo. 104 Kecamatan Sako, Kota  
Palembang, Sumatera Selatan – Indonesia  
No. HP : 08987103311  
Email : [callmelita23@gmail.com@gmail.com](mailto:callmelita23@gmail.com)

### Riwayat Pendidikan

1. Tahun 2007-2013 : SD Negeri 117 Palembang
2. Tahun 2013-2016 : SMP Negeri 14 Palembang
3. Tahun 2016-2019 : SMA YPI Tunas Bangsa Palembang
4. Tahun 2019-2023 : SI Program Studi Kesehatan Lingkungan, Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya

### Riwayat Organisasi

1. Tahun 2019-2021 : Staff Ahli Dinas Medinfo BEM KM FKM Unsri
2. Tahun 2020-2021 : Kepala Departemen Teknologi Informasi dan Dokumentasi HMKL FKM Unsri
3. Tahun 2020-2022 : Pengajar Muda Social Creative Department Unsri Mengajar

### Pengalaman Lapangan

1. Tahun 2021 : Staff Media dan Publikasi SICPH 2021
2. Tahun 2021 : Pertukaran Pelajar Permata Sari 2021 UIN Syarif Hidayatullah Jakarta
3. Tahun 2021 : KMMI Basic *Health Safety Environment (HSE)*
4. Tahun 2021-2023 : Asisten Laboratorium FKM Unsri



## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur atas kehadiran kepada Allah SWT atas berkat rahmat dan karunia-Nya sehingga skripsi ini yang berjudul “Gambaran Higiene Sanitasi Makanan dan Personal Higiene Penjamah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Siti Khadijah Kota Palembang” dapat terselesaikan dengan baik guna melengkapi tugas akhir dan memenuhi persyaratan kelulusan untuk menyelesaikan pendidikan sarjana di Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya. Dalam penyusunan skripsi ini, saya banyak menerima bantuan, informasi, saran, bimbingan serta dukungan oleh berbagai pihak baik secara langsung maupun tidak langsung. Untuk itu pada kesempatan kali ini saya ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Ibu Misnainarti, S.KM., M.Kes selaku Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya.
2. Ibu Dr. Elvi Sunarsih, S.KM., M.Kes selaku Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan dan Koordinator Program Studi Kesehatan Lingkungan Universitas Sriwijaya
3. Ibu Rahmatillah Razak, S.KM., M.Epid sebagai dosen pembimbing saya yang telah memberikan banyak sekali arahan dan motivasi kepada saya sehingga mampu menyelesaikan skripsi ini.
4. Ibu Dwi Septiawati, S.KM., M.KM selaku Penguji I yang telah meluangkan waktunya untuk memberikan banyak sekali pengetahuan dan saran yang sangat membantu saya dalam menyelesaikan skripsi ini.
5. Ibu Laura Dwi Pratiwi, S.KM., M.KM selaku Penguji II yang telah meluangkan waktunya untuk memberikan banyak sekali pengetahuan dan saran yang sangat membantu saya dalam menyelesaikan skripsi ini.
6. Para Dosen dan Staf Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya.
7. Direktur, Kepala Instalasi Gizi dan Staff Rumah Sakit Siti Khadijah Kota Palembang yang telah mengizinkan, memberikan kesempatan, dan membantu saya untuk melakukan penelitian di lingkungan Rumah Sakit Siti Khadijah Kota Palembang.

8. Keluarga terkhusus Bapak Sukamto, S.T., Ibu Hasraini S.Pd. Selaku kedua orang tua saya, Kakak dan Adik tercinta yang telah memberikan dukungan penuh baik moril dan materil selama memasuki dunia perkuliahan sampai dengan penyusunan skripsi ini.
9. Seluruh Informan yang telah meluangkan waktunya untuk ikut terlibat dalam penelitian ini.
10. Tuan pemilik NIM. 09011281924080 yang selalu ada untuk memberikan dukungan, bantuan serta menemani dalam proses penyusunan skripsi maupun yang lainnya.
11. Teman-teman terbaik saya Oliv, Mutik, dan Cici sebagai teman berbagi cerita dari awal memasuki dunia perkuliahan hingga saat ini.
12. Teman seperjuangan semasa kuliah Afifah, Muti, Miti, Fidel, Chae, Uni, dan Mas serta teman-teman Kesehatan Lingkungan yang senantiasa membantu dan mendukung selama proses perkuliahan hingga penelitian ini berlangsung.
13. Diri saya sendiri yang sudah bertahan serta berusaha hingga mampu menyelesaikan penelitian ini.

Peneliti menyadari masih banyak kekurangan baik dari segi penyusunan maupun cara penulisan, Oleh karena itu saya memohon maaf dan menerima setiap kritik dan saran yang sifatnya membangun demi kesempurnaan skripsi ini. Terima kasih, semoga skripsi ini bisa bermanfaat bagi para pembaca dan penulis.

Indrayala, 22 Mei 2023

Melita Fitriani

## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK</b> .....	<b>i</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>ii</b>
<b>LEMBAR PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME</b> .....	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	<b>iv</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b> .....	<b>v</b>
<b>RIWAYAT HIDUP</b> .....	<b>vi</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xiv</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xvi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	3
1.3 Tujuan Penelitian .....	4
1.3.1 Tujuan Umum .....	4
1.3.2 Tujuan Khusus .....	4
1.4 Manfaat Penelitian .....	4
1.4.1 Manfaat Bagi Institusi Akademik .....	4
1.4.2 Manfaat Bagi Rumah Sakit .....	4
1.4.3 Manfaat Bagi Penulis .....	5
1.4.4 Manfaat Bagi Masyarakat .....	5
1.5 Ruang Lingkup Penelitian .....	5
1.5.1 Ruang Lingkup Tempat .....	5

1.5.2 Ruang Lingkup Materi .....	5
1.5.3 Ruang Lingkup Waktu .....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....	6
2.1 Higiene Sanitasi Makanan .....	6
2.1.1 Pengaturan Teknis Tempat Pengolahan Makanan .....	6
2.1.2 Prinsip Higiene Sanitasi Makanan .....	8
2.1.3 Aspek Higiene Sanitasi Makanan .....	11
2.2 Penjamah Makanan .....	12
2.2.1 Personal Higiene Penjamah Makanan .....	13
2.2.2 Kebiasaan Mencuci Tangan dengan Sabun .....	13
2.2.3 Alat Pelindung Kerja .....	14
2.3 Rumah Sakit .....	14
2.3.1 Klasifikasi Rumah Sakit .....	14
2.3.2 Pelayanan Instalasi Gizi Rumah Sakit .....	15
2.4 Makanan .....	16
2.4.1 Penyehatan Makanan .....	16
2.4.2 Peran Makanan dalam Penularan Penyakit .....	17
2.5 Penelitian Terdahulu .....	18
2.6 Kerangka Teori .....	23
2.7 Kerangka Pikir .....	24
2.8 Definisi Istilah .....	25
BAB III METODE PENELITIAN .....	28
3.1 Desain Penelitian .....	28
3.2 Informan Penelitian .....	28
3.3 Jenis, Cara, dan Alat, Pengumpulan Data .....	31
3.3.1 Jenis Data .....	31

3.3.2 Cara Pengumpulan Data .....	31
3.4 Pengolahan Data .....	32
3.5 Validasi Data .....	32
3.6 Analisis Penyajian Data .....	33
3.6.1 Pengumpulan Data .....	33
3.6.2 Reduksi Data .....	33
3.6.3 Penyajian Data .....	33
3.6.4 Penarikan Kesimpulan .....	33
BAB IV HASIL PENELITIAN .....	34
4.1 Gambaran Umum Rumah Sakit Islam Siti Khadijah Palembang .....	34
4.1.1 Visi dan Misi Rumah Sakit Siti Khadijah Kota Palembang .....	34
4.1.2 Motto Rumah Sakit Siti Khadijah Kota Palembang .....	35
4.1.3 Tujuan Rumah Sakit Siti Khadijah Kota Palembang .....	35
4.2 Gambaran Umum Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Siti Khadijah .....	35
4.2.1 Struktur Organisasi .....	36
4.3 Hasil Penelitian .....	37
4.3.1 Karakteristik Responden .....	37
4.3.2 Pengaturan Teknis Tempat Pengolahan Pangan .....	38
4.3.3 Prinsip Higiene Sanitasi Makanan .....	44
4.3.4 <i>Personal Higiene</i> .....	58
BAB V PEMBAHASAN .....	64
5.1 Keterbatasan Masalah .....	65
5.2 Pembahasan .....	66
5.2.1 Pengaturan Teknis Tempat Pengolahan Makanan .....	65
5.2.2 Prinsip Higiene Sanitasi Makanan .....	66
5.2.3 <i>Personal Higiene</i> .....	71

BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN .....	74
6.1 Kesimpulan .....	74
6.2 Saran .....	75
6.2.1 Bagi Instalasi Gizi Rumah Sakit Siti Khadijah Kota Palembang .....	75
6.2.2 Bagi Peneliti Selanjutnya .....	76
DAFTAR PUSTAKA.....	
LAMPIRAN.....	

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Suhu Penyimpanan Makanan Berdasarkan Jenisnya.....	8
Tabel 2.2 Penelitian Terdahulu.....	18
Tabel 2.3 Definisi Istilah.....	26
Tabel 4.1 Karakteristik Informan Kunci.....	38
Tabel 4.2 Karakteristik Informan Biasa.....	39
Tabel 4.3 Ceklis Observasi Pengaturan Teknis Tempat Pengolahan Makanan.....	40
Tabel 4.4 Ceklis Observasi Pemilihan Bahan Baku Makanan.....	47
Tabel 4.5 Ceklis Observasi Penyimpanan Bahan Baku Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Siti Khadijah Kota Palembang.....	49
Tabel 4.6 Ceklis Observasi Pengolahan Makanan.....	52
Tabel 4.7 Ceklis Observasi Pengangkutan Makanan.....	56
Tabel 4.8 Ceklis Observasi Penyajian Makanan.....	57
Tabel 4.9 Ceklis Observasi Kesehatan dan Kebersihan Penjamah Makanan.....	61
Tabel 4.10 Ceklis Observasi APD Penjamah Makanan.....	63
Tabel 4.11 Ceklis Observasi Perilaku Cuci Tangan dengan Sabun.....	64

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Teori.....	23
Gambar 2.2 Kerangka Pikir.....	25
Gambar 4.1 Rumah Sakit Siti Khadijah.....	34
Gambar 4.2 Bagan Struktur Organisasi Instalasi Gizi Rumah Sakit Siti Khadijah Palembang.....	36
Gambar 4.3 Bangunan Instalasi Gizi Rumah.....	40
Gambar 4.4 Fasilitas Cuci Tangan di Depan Pintu Masuk.....	41
Gambar 4.5 Fasilitas Cuci Tangan di Tempat Pengolahan Makanan.....	41
Gambar 4.6 Dinding di Instalasi Gizi di RS Siti Khadijah Kota Palembang.....	42
Gambar 4.7 Langit-langit di Instalasi Gizi di RS Siti Khadijah Kota Palembang.....	42
Gambar 4.8 Lantai di Instalasi Gizi di RS Siti Khadijah Kota Palembang.....	42
Gambar 4.9 Exhaust Fan di Ruang Instalasi Gizi.....	43
Gambar 4.10 AC di Ruang Instalasi Gizi.....	43
Gambar 4.11 Lubang Ventilasi di Ruang Instalasi Gizi.....	43
Gambar 4.12 Pintu di Ruang Instalasi Gizi.....	43
Gambar 4.13 Perangkat alat di Ruang Instalasi.....	43
Gambar 4.14 Bahan Makanan Berlabel dan Merek.....	46
Gambar 4.15 Ruang penerimaan Bahan Makanan.....	46
Gambar 4.16 Proses Screening Bahan Makanan.....	46
Gambar 4.17 Ruang Penyimpanan Bahan Makanan Kering (Gudang).....	48
Gambar 4.18 Ruang Penyimpanan Bahan Makanan Segar dan Pastry.....	48
Gambar 4.19 Alat Penyimpanan Bahan Makanan Beserta Alat Pengontrol Suhu.....	49
Gambar 4.20 Lembar Ceklis Monitoring Suhu.....	49
Gambar 4.21 Freezer tempat penyimpanan bahan makanan segar.....	50
Gambar 4.22 Penyimpanan Buah.....	50



Gambar 4.23 Tempat Pengolahan Makanan.....	52
Gambar 4.24 Alat Pengolahan Makanan.....	52
Gambar 4.25 Proses Pencucian Bahan Makanan Segar.....	53
Gambar 4.26 Kereta Dorong Pengangkutan Makanan.....	54
Gambar 4.27 Wadah Penyajian Makanan.....	57
Gambar 4.28 Makanan Disajikan Tertutup.....	57
Gambar 4.29 Proses Penyajian Makanan.....	57
Gambar 4.30 Pakaian dan APD Penjamah.....	62
Gambar 4.31 Sepatu Kerja Penjamah.....	62

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1. Lembar Observasi Kualitas Pangan

Lampiran 2. Lembar Observasi Pengaturan Teknis Tempat Pengolahan Pangan

Lampiran 3. Lembar Observasi Higiene Sanitasi Penjamah Makanan

Lampiran 4. Informed Consent

Lampiran 5. Pedoman Wawancara Kepala Instalasi Gizi dan Ka. Ur.  
Penyelenggaraan & Distribusi Makanan

Lampiran 6. Pedoman Wawancara Penjamah Makanan

Lampiran 7. Pedoman Wawancara Penjamah Gudang

Lampiran 8. Matriks Wawancara Informan Kunci

Lampiran 9. Matriks Wawancara Informan Biasa Penjamah Makanan

Lampiran 10. Matriks Wawancara Informan Biasa Penjamah Gudang

Lampiran 11. Sertifikat Kaji Etik

Lampiran 12. Surat Izin Penelitian

Lampiran 13. Dokumentasi

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Makanan sebagai kebutuhan pokok manusia yang perlu diperhatikan keamanannya. Adanya kontaminan fisik, kimia maupun biologi yang dapat masuk ke dalam makanan bisa menyebabkan timbulnya penyakit bawaan atau sering kali disebut dengan *foodborne disease*. Setiap tahunnya didapatkan jutaan kasus keracunan hingga kematian akibat mengonsumsi makanan yang terkontaminasi zat berbahaya akibat dari sumber yang tidak aman dan kurangnya higiene sanitasi saat pengolahan makanan (Fitriana et al., 2018).

Untuk memastikan bahwa makanan siap saji tidak menulari pasien yang mengonsumsinya, pelayanan makanan rumah sakit harus mematuhi standar kebersihan dan sanitasi yang ketat. praktik kebersihan makanan di rumah sakit. Sangat penting untuk memperhatikan kebersihan selama produksi untuk memastikan kebersihan makanan yang akan digunakan untuk membuat hidangan yang akan disajikan kepada pasien rawat inap di rumah sakit.. Karena manusia memegang peranan penting dalam terjadinya kontaminasi makanan, baik oleh produsen, penjamah maupun petugas pelayanan makanan, yang berpeluang mencemari makanan selama proses pengolahan. Hygiene serta sanitasi memiliki keterkaitan dimana dua hal ini tidak dapat dipisahkan , karena di antara hygiene dan sanitasi saling memiliki fungsi dan keterkaitan (Rakhmawati, 2015).

Menyediakan makanan yang sehat dan aman bagi pasien dan konsumen adalah tujuan lain dari sanitasi makanan di rumah sakit. Kebersihan sanitasi penting mengingat makanan yang disediakan untuk pasien harus terjaga dan aman kualitasnya (Annisak et al., 2015). Instalasi gizi rumah sakit perlu menjamin makanan yang dikonsumsi pasien dalam keadaan yang layak dengan memperhatikan struktur bangunan dapur, langkah prosedural dalam penyiapan makanan dari pemilihan bahan makanan hingga penyajian. juga praktik dan kesehatan penjamah makanan (Jiastuti, 2018). Kebersihan pribadi penjamah merupakan upaya memelihara kebersihan dan kesehatan dari penjamah makanan melalui proses pemeriksaan rutin yang dapat dipantau dari kebersihan kuku,

rambut, gigi dan mulut, juga kebersihan pakaian kerja. Adanya higiene dan sanitasi buruk dalam tahapan pengolahan makanan dapat memicu timbul dan berkembangnya mikroorganisme patogen pada makanan (Yuni, 2015).

Telah dilaporkan oleh World Health Organization (WHO) konsumsi makanan dari jasa boga yang tercemar akibat adanya praktik higiene dan sanitasi makanan yang buruk menyebabkan meningkatnya kasus diare dimana penyakit diare dapat menurunkan usia harapan hidup manusia sebanyak 1,97 tahun (WHO 2019). Pada tahun 2019 telah tercatat sebanyak 6.192 kasus keracunan makanan di Indonesia dengan kejadian terbanyak ditemukan di Jawa Barat dengan total 2.377 kasus. Tingginya kasus tersebut erat kaitannya dengan proses pengolahan makanan, bagaimana kondisi bangunan, kebersihan dapur, penerapan sanitasi makanan hingga kesehatan dan perilaku penjamah makanan menjadi faktor penting yang dapat mempengaruhi kontaminasi makanan (Rianta, 2021).

Tingkat kesadaran dan pemahaman penjamah makanan terhadap hygiene dan kebersihan makanan merupakan faktor baik ataupun buruknya keamanan pangan terhadap penerapan higiene dan sanitasi dalam proses pengolahan makanan. Pentingnya kesehatan penjamah makanan karena berkaitan erat dengan higiene dan sanitasi pada produksi. Higiene sanitasi yang buruk dapat menimbulkan berkembangnya mikroorganisme pembusuk dan patogen pada makanan (Harahap, 2017). Pada penelitian yang dilakukan di RSUD Hj. Anna Lasmanah Banjarnegara dinyatakan jika didapatkan kategori baik untuk tempat pengolahan makanan sebesar 82,33%, bahan makanan yang digunakan dengan hasil 97,96%, dan barang yang dipakai untuk mengolah makanan dengan hasil 66,67% dengan kategorikan cukup (Kirana et al., 2019) . Berdasarkan penelitian terdahulu yang dilakukan oleh Syahlan (2018) di bidang Instalasi Gizi di RS Pancaran Kasih GMIM Kota Manado didapatkan hasil belum memenuhi standar persyaratan untuk higiene sanitasi instalasi gizi dimana didapatkan skor total 15 yang diperoleh untuk temuan observasi pengelolaan makanan, sanitasi dan higiene. Nilai standar saat itu, yaitu >16,2 dimana tidak terpenuhi oleh nilai yang berlaku saat ini.

Menurut informasi dari Dinas Kesehatan Kota Palembang, diare dilaporkan sebanyak 38.721 kasus pada tahun 2015, 37.896 kasus pada tahun 2016, dan

41.957 kasus pada tahun 2017. Di RSUD Siti Khadijah Kota Palembang tercatat terdapat 385 kasus diare pada tahun 2017, 521 kasus pada tahun 2018, dan 130 kasus antara Januari dan Maret tahun 2019 (Dinkes Palembang, 2018).

Berdasarkan penelitian terdahulu yang dilakukan Novitasari (2018) mengenai evaluasi pemeriksaan kebersihan penjamah dan bangunan di instalasi gizi Rumah Sakit Siti Khadijah Kota Palembang diketahui masih adanya permasalahan penjamah yang menangani makanan tanpa mengenakan alat pelindung diri (APD) yang diperlukan saat proses memasak. dan kurangnya pengawasan mengenai perilaku cuci tangan dengan sabun pada penjamah makanan, serta adanya permasalahan sampah di tempat pengelolaan makanan, hal tersebut dapat mengkontaminasi makanan oleh mikroorganisme patogen yang dapat membahayakan pasien.

Dengan adanya data tersebut perlu diupayakan tindakan pencegahan, melihat bahwa instalasi gizi sebagai penyelenggara dalam proses penyembuhan pasien, nutrisi sangat dibutuhkan. Oleh sebab itu perlu dilakukan suatu tindakan pencegahan dan pengawasan yaitu dengan adanya kajian ilmiah mengenai higiene sanitasi dan higiene perorangan di meja penyiapan makanan, struktur bangunan, dan tata cara pengolahan makanan. Dengan adanya penelitian ini didapatkan data yang relevan bagi para pengambil keputusan untuk membantu mengembangkan kebijakan evaluasi untuk meningkatkan pelayanan dan produktivitas kerja, maka dengan sebaik mungkin kemampuan peneliti dilakukannya penelitian mengenai “Gambaran Higiene Sanitasi Makanan Dan Personal Hygiene Penjamah Makanan Di Instalasi Gizi di Rumah Sakit Siti Khadijah Kota Palembang”

## **1.1 Rumusan Masalah**

Mengingat penelitian sebelumnya tentang sanitasi dan personal hygiene di Instalasi Gizi Rumah Sakit Siti Khadijah yang belum memenuhi standar, dan belum adanya data informasi pada variabel pengaturan teknis tempat pengolahan makanan serta prinsip higiene sanitasi kualitas pangan di Rumah Sakit Siti Khadijah, maka dilakukan penelitian ini untuk mengetahui bagaimana tata pelaksanaan higiene sanitasi yang ada di Instalasi Gizi Rumah Sakit Siti Khadijah

Kota Palembang yang meliputi pengaturan teknis konstruksi bangunan, prinsip higiene sanitasi dan personal hygiene penjamah makanan.

## **1.2 Tujuan Penelitian**

### **1.3.1 Tujuan Umum**

Menggambarkan higiene dan sanitasi pemberian makanan dan higiene perorangan di instalasi gizi Rumah Sakit Siti Khadijah Kota Palembang.

### **1.3.2 Tujuan Khusus**

- A. Menganalisa pengaturan teknis tempat pengolahan pangan yang meliputi Lokasi Instalasi Gizi, Dinding, Langit-langit, Lantai, Ventilasi, Pintu dan Sarana cuci tangan di Rumah Sakit Siti Khadijah Kota Palembang.
- B. Menganalisis prinsip higiene sanitasi kualitas pangan yang mencakup pemilihan bahan baku, penyimpanan bahan baku dan makanan jadi, pengolahan bahan makanan, penyimpanan makanan jadi, pengangkutan makanan, dan penyajian makanan di Rumah Sakit Siti Khadijah Kota Palembang.
- C. Menganalisa faktor personal hygiene pada penjamah yang dilihat dari kesehatan penjamah makanan, penggunaan APD dan perilaku mencuci tangan dengan sabun di Rumah Sakit Siti Khadijah Kota Palembang.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

### **1.4.1 Manfaat Bagi Institusi Akademik**

- A. Dapat menjadi bahan bacaan untuk menambah wawasan pembaca.
- B. Dapat menjadi informasi dan referensi penelitian lainnya.
- C. Dapat menjadi informasi tambahan bagi pengembangan keilmuan di Fakultas Kesehatan Masyarakat khususnya untuk program studi Kesehatan Lingkungan.

### **1.4.2 Manfaat Bagi Rumah Sakit**

Penelitian ini diharapkan dapat menambah masukan dalam penerapan higiene dan sanitasi yang lebih baik lagi untuk staf dan tenaga penjamah makanan di Rumah Sakit Siti Khadijah Kota Palembang

### **1.4.3 Manfaat Bagi Penulis**

- A. Menambah pengetahuan peneliti tentang gambaran kebersihan dan sanitasi pengolahan makanan bidang instalasi gizi di RSI Siti Khadijah Kota Palembang dalam upaya peningkatan kesehatan lingkungan rumah sakit.
- B. Memiliki kemampuan untuk menerapkan ilmu dan keterampilan kesehatan lingkungan yang diperolehnya selama proses perkuliahan.

### **1.4.4 Manfaat Bagi Masyarakat**

- A. Meningkatkan kesadaran masyarakat akan higiene sanitasi makanan.
- B. Meningkatkan kewaspadaan dan kesadaran masyarakat akan pentingnya kebersihan makanan.

## **1.5 Ruang Lingkup Penelitian**

### **1.5.1 Ruang Lingkup Tempat**

Penelitian ini dilakukan di Rumah Sakit Siti Khadijah Kota Palembang.

### **1.5.2 Ruang Lingkup Materi**

Informasi yang digunakan dalam penelitian ini dibatasi pada pelaksanaan higiene dan sanitasi makanan di instalasi gizi RSI Siti Khadijah Kota Palembang, yang terkait dengan Peraturan RI No. 7 Tahun 2019 dan Peraturan Menteri Kesehatan RI. Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011.

### **1.5.3 Ruang Lingkup Waktu**

Penelitian ini dilakukan antara Oktober 2022 hingga Februari 2023.

## DAFTAR PUSTAKA

- Amaliyah, N. 2017. *Penyehatan Makanan dan Minuman-A, Deepublish.*
- Annisak, C., Yulianto, M. & Jayadi, H. 2015. Penerapan Prinsip-Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Siti Aisyah Madiun Tahun 2015. *Gema Kesehatan Lingkungan*, 14.
- Barbara, A. S. S.dan Sunarsih, E. 2018. Analisis Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman di Instalasi Gizi Rumah Sakit Tk. Iv 02.07. 02 Dkt Lahat. *Sriwijaya University.*
- BPOM. 2011. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK, 3, 11.10690.
- Cempaka, L., Rizki, A. A. & Asiah, N. 2019. *Knowledge, Attitudes and Practices Regarding Food Hygiene and Sanitation of Food Street Handlers in the Public Elementary School at Greater Jakarta, Indonesia. Asia Pacific Journal of Sustainable Agriculture Food and Energy (APJSAFE)*, 7, 1-8.
- Elvira, F., Panadia, Z. F., Veronica, S. & Herdiansyah, D. 2021. Penyuluhan Cuci Tangan Pakai Sabun (CTPS) dan Pemberian Vitamin untuk Anak-Anak Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat LPPM UMJ, 1.
- Erlina, Yuni 2015. *Buku Saku Personal Higiene.* Nuha Medika, Yogyakarta.
- Fitriana, I. N., Damayanti, A. Y., Sari, D. D. & Darni, J. 2018. Hubungan Pengetahuan Pekerja Dapur terhadap Perilaku Penyimpanan dan Pengolahan Bahan Makanan. *Journal of Islamic Nutrition*, 1, 1-8.
- Gunawan, I. 2013. *Metode Penelitian Kualitatif.* Jakarta: Bumi Aksara, 143.
- Gutomo, L., Kurnia, P & Widiyaningsih, E. N. 2013. Karakteristik Pengetahuan dan Perilaku Tentang Higiene dan Sanitasi Penjamah Makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Sragen.
- Harahap, L. N. 2017. Gambaran Hygiene Sanitasi Penyelenggaraan Makanan Dan Keberadaan Bakteri *Escherichia Coli* Pada Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Hajar Medan Tahun 2016.



- Heryana, Ade. 2020. Hipotesis Penelitian.
- Hatta, M., Erwindah., Marahena, A. 2018. Gambaran Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan di Restoran Madura Kota Masohi Kabupaten Maluku Tengah. *Jurnal Mitra Sehat*, 8, 201-208.
- Illés, C. B., Dunay, A., Serrem, C., Atubukha, B. & Serrem, K. 2021. *Food Safety and Sanitation Implementation Impasse on Adolescents in Kenyan High Schools. International Journal of Environmental Research and Public Health*.
- Irawan, D. W. P. 2016. Prinsip-Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan Minuman di Rumah Sakit, Ponorogo, Forum Ilmiah Kesehatan (FORIKES).
- Jiastuti, T. 2018. *Higiene Sanitation Management Of Food And The Existence Of Bacteria In The Food In RSUD Dr. Harjono Ponorogo* *Jurnal Kesehatan Lingkungan* 10, 13–24.
- Kemenkes, RI. 2013. Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Jakarta: Kemenkes RI.
- Kirana, A. N. G. & Gunawan, A. T. 2019. Studi Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan dan Minuman di Rumah Sakit Umum Daerah Hj. Anna Lasmanah Kab. Banjarnegara Tahun 2016.
- Kusuma. 2015. Teknik Dasar Pengolahan Makanan. Yogyakarta: Parasmu
- Mundiatur, D. 2018. Sanitasi Lingkungan (Pendidikan Lingkungan Hidup). Yogyakarta: Gava Media.
- Novitasari, T. R. 2018. Evaluasi Personal Higiene Pada Penjamah Makanan Dan Sanitasi Lingkungan Dalam Pengolahan Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Siti Khadijah Kota Palembang. Politeknik Kesehatan Palembang.
- Nurhayati, I. S., Nikmawati, E. E. & Setiawati, T. 2020. Penerapan Personal Higiene Penjamah Makanan di Salah Satu Katering di Kota Bandung. *Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner*, 9.
- Nurseha, E., Haryanto, I. & Torina, D. T. 2017. Pelaksanaan Higiene Penjamah Makanan dan Sanitasi Lingkungan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Holistic Purwakarta Tahun 2016. *Journal of Holistic and Health Sciences*, 1.

- Permenkes, RI. 2009. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 44 Tentang Rumah Sakit. Jakarta
- Permenkes, RI. 2010. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 340 Tentang Klasifikasi Rumah Sakit. Jakarta.
- Permenkes, RI. 2011. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga.
- Permenkes, RI. 2013. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 78 Tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit.
- Purba, I. E., Munthe, S. A. & Bangun, H. A. 2021. Enam Langkah Mencuci Tangan Yang Benar dalam Pencegahan Penularan Virus Covid 19. *Jurnal Abdimas Mutiara*, 2.
- Purnama, S. G. 2017. Inspeksi Sanitasi Lingkungan, Ilmu Kesehatan Masyarakat.
- Purwaningsih, S. & Widiyaningsih, E. N. 2019. Gambaran Lama Kerja, Pengetahuan dan Perilaku Higiene Sanitasi Penjamah Makanan di Rumah Sakit Umum Daerah dr. Soediran Mangun Sumarso Wonogiri. *PROFESI (Profesional Islam): Media Publikasi Penelitian*, 2.
- Puspitarani, F., Sukendra, D. M. & Siwiendrayanti, A. 2017. Penerapan Lampu Ultraviolet pada Alat Perangkap Lalat terhadap Jumlah Lalat Rumah Terperangkap. *Higeia Journal Of Public Health Research and Development*. 1, 151-161.
- Permenkes, RI. 2019. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 7 Tentang Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit.
- Rahmadhani, D. & Sumarmi, S. 2017. Gambaran Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Di PT Aerofood Indonesia, Tangerang, Banten. *Amerta Nutrition*, 1, 291-299.
- Rakhmawati, N. & Hadi, W. 2015. Peranan Higiene dan Sanitasi dalam Proses Pengolahan Makanan di Hotel Brongto Yogyakarta. *Jurnal Khasanah Ilmu*. 1, 79-87.

- Rianta, L. 2021. Analisis Penerapan Higiene dan Sanitasi di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhayangkara Brimob. *Dohara Publisher Open Access Journal*, 1.
- Singh, A., Chaudhary, V., Agarwal, K., Joshi, H. S., Narula, K. & Chandra, R. 2015. *Study of Sociodemographic Characteristics and Awareness About Personal Hygiene among the Food Handlers. International Journal of Medical Science and Public Health*, 4, 1212.
- Sujaya, I. N. 2017. Manajemen Penyehatan Makanan Dan Minuman, Universitas Udayana.
- Surono. 2016. Pengantar Keamanan Pangan Untuk Industri Pangan. Yogyakarta: Deepublish.
- Susanna, D., Eryando, T., & Kusuma, A. 2015. *The Relationship Between Knowledge and Behaviour of Food Handlers to Escherichia coli Contamination in Serving Foods in a Campus. World Applied Sciences Journal*, 1125-1131.
- Suwendra, I.W. 2018. Metodologi Penelitian Kualitatif. Bali: Nilacakra Publishing House.
- Syahlan, V. L. G., Joseph, W. B. S. & Sumampouw, O. J. 2018. Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Dan Angka Kuman Peralatan Makan (Piring) Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Pancaran Kasih Gmim Kota Manado. *Jurnal KESMAS*, 7.
- Syamsuddin, Kamal, R. & M, Z. 2020. Penerapan Higiene Sanitasi Pengolahan Makanan Di Ruang Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Zainoel Abidin Banda Aceh. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 5, 86-97.
- Yuni, E. 2015. Buku Saku Personal Hygiene. Yogyakarta: Nuha Medika.