

---

# ANALISIS PRAKTIK HIGIENE SANITASI KARYAWAN INSTALASI GIZI STUDI KASUS DI RUMAH SAKIT SWASTA YOGYAKARTA

\*Oldriana Prawiro Hapsari, Iman Permana, Ekorini Listiowati

\*clairvoo@gmail.com

Mater of Hospital Management, Muhammadiyah University of Yogyakarta, Yogyakarta, Indonesia

---

## INDEXING

### Keywords:

Hygiene and sanitation;

Food Hygiene;

Hospital Foodservice

### Kata kunci:

Higiene Sanitasi;

Instalasi Gizi;

## ABSTRACT

**Background:** Hospitals are expected to provide service according to accreditation committee standards. One of the accreditation criteria is Infection and Prevention Control, in which the hospital must minimise infection risk from the provided facilities such as the hospital food service.

**Aim:** Analysing food handlers' hygiene and sanitation practice in private hospital in Yogyakarta food service unit.

**Method:** The research method is a qualitative method, and the design is a case study. Subjects of the research are 13 food handlers, one food service unit supervisor, one sanitation unit supervisor and one infection and prevention control unit supervisor. Here we conducted a questionnaire to measure knowledge, an observation check list to observe food handlers compliance, and an in-depth interview for their perspective on hygiene and sanitation practice.

**Result:** Foodhandlers and management showing good perspective on hygiene and sanitation practice in hospital foodservice unit. Foodhandlers showing good compliance on practicing hygiene and sanitation practice towards standard procedure. Some affecting factors are motivation and personnel trainings.

**Conclusion:** All foodhandlers showing good compliance towards standard operating procedure and there are some adversities as well, such as neglecting to wear personal protective equipment by some foodhandlers, some facilities need to be upgraded.

**Latar Belakang:** Rumah sakit dalam pelayanannya dituntut agar dapat memenuhi standar akreditasi Komisi Akreditasi Rumah Sakit (KARS). Salah satu elemen penilaian dalam akreditasi adalah kegiatan Pencegahan dan Pengendalian Infeksi (PPI), dimana rumah sakit harus melakukan upaya mengurangi risiko infeksi dari fasilitas yang terkait dengan kegiatan pelayanan makanan dan pengendalian mekanik dan permesinan.

**Tujuan:** Untuk menganalisis praktik higiene sanitasi karyawan Instalasi Gizi Rumah Sakit Swasta di Yogyakarta.

**Metode:** Penelitian ini adalah kualitatif dengan metode studi kasus. Informan dalam penelitian ini adalah supervisor gizi, PPI IPCN, dan supervisor sanitasi dan karyawan instalasi gizi sebanyak 13 orang. Penelitian menggunakan instrumen kuesioner untuk mengukur tingkat pengetahuan karyawan unit gizi, checklist observasi untuk menilai tingkat kepatuhan karyawan unit gizi, dan wawancara.

**Hasil:** Perspektif karyawan dan manajemen dalam praktik hygiene dan sanitasi makanan di RS Swasta di Yogyakarta memiliki pengetahuan yang baik. Praktik higiene sanitasi karyawan instalasi gizi RS Swasta Yogyakarta menunjukkan bahwa semua karyawan yang bertugas memiliki tingkat kepatuhan terhadap standar pelayanan. Faktor yang berpengaruh terhadap tingkat kepatuhan karyawan ialah motivasi dan pelatihan. Namun terdapat beberapa hambatan seperti kelalaian SDM dalam menggunakan APD, adanya fasilitas yang belum diperbaharui.

**Kesimpulan:** Pelaksanaan praktik hygiene dan sanitasi makanan sudah dilakukan sesuai SOP namun masih terdapat beberapa hambatan seperti kelalaian SDM dalam menggunakan APD serta adanya fasilitas yang belum diperbaharui. © 2018JMMR. All rights reserved

---

## LATAR BELAKANG

Rumah sakit dalam pelayanannya dituntut agar dapat memenuhi standar akreditasi Komisi Akreditasi Rumah

Sakit (KARS). Salah satu elemen penilaian dalam akreditasi adalah kegiatan Pencegahan dan Pengendalian Infeksi (PPI), dimana rumah sakit harus melakukan upaya

mengurangi risiko infeksi dari fasilitas yang terkait dengan kegiatan pelayanan makanan dan pengendalian mekanik dan permesinan. Elemen penilaian PPI 7.4 terdiri dari : 1) Sanitasi dapur dan penyiapan makanan ditangani dengan baik untuk meminimalkan risiko infeksi.

Penelitian di rumah sakit umum di Palembang menyebutkan bahwa perilaku higiene sanitasi makanan di instalasi gizi tidak memenuhi persyaratan dengan tingkat pencapaian hanya 52.7% penjamah makanan (Andriani et al, 2009). Penelitian di rumah sakit umum di Surakarta menyebutkan perilaku penjamah yang belum sesuai standar yaitu personal higiene penjamah makanan dalam melakukan cuci tangan sehingga masih terdapat bakteri *Staphylococcus sp* dari hasil usap tangan sebelum bekerja (Asmoro, 2008).

Unit Gizi Rumah Sakit Swasta di Yogyakarta saat ini tidak melakukan pemasakan makanan, hanya melakukan pengaturan porsi dan penyajian makanan, namun membuat minuman sendiri (Putri, 2016). Mengingat pentingnya higiene dan sanitasi makanan untuk mencegah *food borne disease* dalam pelaksanaan pelayanan gizi, penelitian terkait yang bertujuan untuk menganalisis praktik higiene sanitasi karyawan instalasi gizi di Rumah Sakit Swasta di Yogyakarta dibutuhkan sebagai bahan evaluasi serta sebagai dasar bagi manajemen rumah sakit dalam menyusun kebijakan terkait higiene dan sanitasi.

### METODE

Penelitian ini adalah kualitatif dengan metode studi kasus. Informan dalam penelitian ini adalah supervisor gizi, PPI IPCN, dan supervisor sanitasi dan karyawan instalasi gizi sebanyak 13 orang. Teknik pengumpulan data dengan menggunakan kuesioner untuk mengetahui tingkat pengetahuan dengan dinilai baik apabila >80%, lembar observasi untuk mengetahui tingkat kepatuhan dengan nilai patuh apabila >80%, dan wawancara.

### HASIL

Responden dalam pelaksanaan penelitian di RS Swasta di Yogyakarta yang digunakan sebanyak 13 responden, dimana 13 responden ini merupakan karyawan pelaksana Unit Gizi RS Swasta di Yogyakarta dengan 12 responden berjenis kelamin perempuan dan 1 berjenis kelamin laki – laki. Rata – rata tingkat pendidikan karyawan pelaksana ini adalah SMA dan SMK Boga. Informan wawancara meliputi karyawan pelaksana unit gizi, supervisor gizi, komite PPI IPCN, serta supervisor sanitasi di RS Swasta di Yogyakarta.

Tabel 1 Karakteristik Responden

No.	Karakteristik		
	Responden	N	%
1	Umur		
	< 30 Tahun	9	69.23
	31- 40 Tahun	1	7.69
	41 - 50 Tahun	3	23.08
2	Jenis Kelamin		
	Laki-Laki	1	7.69
	Perempuan	12	92.31
3	Pendidikan		
	SMK	11	84.62
	SMA	2	15.38
4	Jabatan		
	Pelaksana	13	100.00
5	Lama Kerja		
	<5 Tahun	8	61.54
	>5 Tahun	5	38.46
6	Pelatihan		
	Higene Sanitasi		
	Pernah	10	76.92
	Belum Pernah	3	23.08
	Total	13	100

Tabel 2 Tabulasi Silang Tingkat Pengetahuan dengan Pelatihan

	Pengetahuan		Pelatihan Higene Sanitasi	
	Baik	Kurang	Pernah	Belum Pernah
	N%	N%	N%	N%
	10	3	10	3
	76,92	23,08	76,92	23,08

Penelitian menggunakan kuesioner untuk mengukur pengetahuan, dimana 10 responden (76,92%) mempunyai pengetahuan yang baik tentang higiene sanitasi, didukung dengan hasil wawancara berikut:

Didukung hasil wawancara berikut:

“Higiene sanitasi itu kebersihan, cuci tangan 6 langkah sebelum menjamah makanan, ke bangsal masuk ruangan cuci tangan menggunakan handrub, menyajikan keluar handrub, kontak dengan pasien juga menggunakan handrub lagi, selain itu juga menggunakan APD ketika menjamah makanan”. (RK1, P, 28 th, 06-06-2018).

Tabel 3. Hasil Observasi Kepatuhan Karyawan Unit Gizi Variabel Pelaksanaan

	Ya	Tidak
--	----	-------

	N%	N%
<b>Penyajian Dan</b>		
<b>Pengangkutan Makanan</b>	12 (100%)	0
Menggunakan kereta dorong tertutup		
Tidak menyajikan makanan jadi yang sudah menginap	12(100%)	0
Makanan jadi disajikan dalam wadah tertutup	12(100%)	0
Penyajian dilakukan dengan perilaku penyaji yang sehat dan berpakaian bersih	12(100%)	0
<b>Tempat Pengelolaan Makanan</b>		
Lantai dibersihkan sebelum dan sesudah pengolahan	1(100%)	0
Dilengkapi dengan sungkup dan cerobong asap	1(100%)	0
<b>Penjamah Makanan</b>		
Memiliki surat keterangan sehat yang berlaku	12 (100%)	0
Tidak berkuku panjang, koreng, dll	12(100%)	0
Menggunakan pakaian pelindung selama pengolahan makanan	12(100%)	0
Selalu menggunakan peralatan dalam menjamah makanan jadi	12(100%)	0
Berperilaku sehat dalam bekerja	12(100%)	0
<b>Pengelolaan Limbah</b>		
Pemilahan Bahan daur ulang atau tidak		
Basah dan kering	1(100%)	0
<b>Pewadahan</b>		
wadah kuat ringan terdapat tutup	1(100%)	0
Kantong plastik hitam bertulisan domestik warna putih	1(100%)	0
<b>Pengumpulan, penyimpanan, dan pengangkutan</b>		
Pengendalian vektor		

1 bulan sekali	1(100%)	0
Diangkut max 3 x 24 jam	1(100%)	0

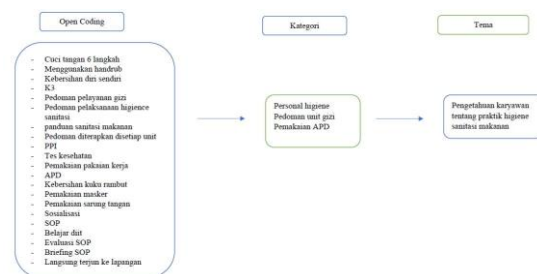
dan menggunakan troli tertutup

Hasil observasi praktik higiene sanitasi karyawan di Instalasi Gizi RS Swasta di Yogyakarta menunjukkan bahwa semua karyawan memiliki tingkat kepatuhan 100% terhadap standar pelayanan yang ada, artinya karyawan telah mematuhi standar pelayanan mulai dari penyajian dan pengangkutan makanan, tempat pengelolaan makanan, penjamah makanan, pengelolaan, pengumpulan, penyimpanan dan pengangkutan limbah.

Hasil penelitian berdasarkan data wawancara, kuesioner dapat disimpulkan bahwa terdapat 4 tema yang dihasilkan dalam penelitian ini yaitu tema 1 mencakup pengetahuan karyawan tentang higiene sanitasi makanan serta observasi kepatuhan karyawan terhadap standar higiene sanitasi untuk menjelaskan tujuan penelitian nomor satu yaitu perspektif karyawan unit gizi tentang higiene sanitasi di RS PKU Muhammadiyah Gamping. Tema 2 mencakup wawancara dengan supervisor sebagai triangulasi data dan menjelaskan perspektif manajemen tentang pelaksanaan higiene sanitasi makanan di unit gizi. Tema 3 menjelaskan tentang hasil kuesioner pengetahuan untuk karyawan pelaksana unit gizi, hasil observasi kepatuhan karyawan, dan hasil wawancara untuk menjelaskan tujuan penelitian yang ketiga, yaitu persentase karyawan yang patuh terhadap pelaksanaan higiene sanitasi makanan. Tema 4 mencakup wawancara karyawan pelaksana guna menjelaskan tujuan penelitian yang keempat, yaitu hambatan – hambatan yang ditemui dalam melaksanakan praktik higiene sanitasi makanan.

## PEMBAHASAN

1. Perspektif karyawan dalam praktik hygiene dan sanitasi makanan.



Penjamah makanan menurut Depkes RI adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan,

pembersihan, pengolahan pengangkutan sampai penyajian. Dalam proses pengolahan makanan, peran dari penjamah makanan sangatlah besar karena mereka memiliki peluang cukup tinggi untuk menularkan penyakit. Pengelolaan makanan di Rumah Sakit proses sanitasi makanan menyangkut banyak faktor mulai dari asal / sumber bahan makanan, proses hingga menjadi makanan, penyajian kepada konsumen dan faktor lingkungan lainnya yang terkait.

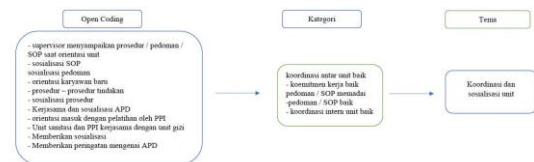
Hasil penelitian menunjukkan sebanyak 10 (76,92%) karyawan memiliki pengetahuan yang baik dalam praktik higiene dan sanitasi makanan dan 3 (28,03%) karyawan memiliki pengetahuan kurang. Sejalan dengan penelitian Lidya (2011) di RSUD Kab Demak, diketahui sebanyak 48,5% penjamah makanan bekerja dengan praktik higiene sanitasi yang baik. Salah satu faktor yang mempengaruhi baiknya pengetahuan karyawan ialah pendidikan, dimana sebanyak 84,62% karyawan berpendidikan SMK dan sisanya 15,38% berpendidikan SMA. Penjamah yang berpendidikan SMA/ SMK menunjukkan bahwa tingkat pendidikan mereka sudah tergolong tinggi. Adanya karyawan yang memiliki pengetahuan kurang dapat disebabkan karena belum terbiasa melakukan runitas pekerjaan tersebut dan dibutuhkan pelatihan yang lebih. Pendidikan dan pelatihan mampu memberikan dampak yang baik bagi karyawan.

Inayah (2015) yang menyatakan bahwa pendidikan merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi pengetahuan seseorang karena pendidikan diperlukan untuk mendapatkan informasi-informasi penting. Semakin tinggi pendidikan maka semakin banyak informasi yang didapatkan, sehingga pengetahuan yang diperoleh akan semakin luas, namun bukan berarti penjamah makanan yang berpendidikan rendah memiliki pengetahuan yang rendah pula sebab peningkatan pengetahuan tidak mutlak diperoleh dari pendidikan formal saja.

Selain pentingnya pendidikan sebagai upaya peningkatan pengetahuan dalam praktik higiene dan sanitasi makanan, karyawan menyadari adanya sosialisasi dan briefing SOP yang diberikan oleh atasan mereka berdampak pada tingkat pemahaman karyawan terhadap pelayanan higiene yang baik. Adanya sosialisasi yang diberikan karyawan akan memberikan informasi dan menambah pengetahuan karyawan sehingga membentuk sikap pelayanan sanitasi makanan yang sesuai standar operasional. Didukung penelitian Abdullah (2016), data yang diperoleh setelah dilakukan

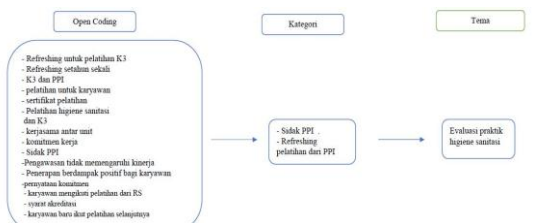
penyuluhan mengenai higiene dan sanitasi makanan terlihat bahwa terjadi peningkatan jumlah responden dengan tingkat pengetahuan baik 20,68%, peningkatan jumlah responden dengan tingkat pengetahuan cukup dari 79,31% dan penurunan jumlah responden dengan tingkat pengetahuan kurang baik menjadi 0%. Penelitian tersebut sejalan dengan tingkat pengetahuan beberapa karyawan gizi RS Swasta di Yogyakarta yang kurang tetapi dengan sistem orientasi karyawan baru dimana dilakukan sosialisasi SOP dan pedoman, serta sistem evaluasi / pengawasan dari berbagai unit sehingga tidak mempengaruhi performa karyawan unit gizi dengan hasil observasi menunjukkan praktik higiene sanitasi makanan telah dilakukan oleh 100% karyawan.

Berdasarkan hasil penelitian dan wawancara diketahui bahwa perspektif karyawan dalam praktik higiene dan sanitasi makanan berada dalam kategori baik.



Beberapa faktor yang berpengaruh terhadap pemahaman karyawan terkait pelayanan hygiene ialah pendidikan dan pengetahuan yang mereka dapatkan selama mengikuti sosialisasi dan pengalaman kerja. Karyawan perlu meningkatkan pemahaman hygiene sanitasi makanan baik melalui kegiatan sosialisasi yang diberikan rumah sakit, melalui berbagai media atau bertanya pada orang yang lebih faham tentang kesehatan untuk menciptakan sajian yang hygiene dan sehat.

## 2. Perspektif manajemen tentang higiene sanitasi makanan.



Salah satu hal yang dapat menunjang peningkatan kesehatan pasien ialah penyelenggaraan makanan. Menurut Kemenkes (2013), penyelenggaraan makanan adalah rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu hingga makanan didistribusikan kepada pasien

dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal. Pihak manajemen berperan dalam mengatur kesesuaian pelayanan yang diberikan. Apabila manajemen pengelolaan gizi dalam suatu institusi baik maka pangan yang tersedia bagi seseorang atau sekelompok orang dapat tercukupi dengan baik pula (Rindjani, 2016).

Berdasarkan wawancara diketahui bahwa manajemen memiliki perspektif baik dalam praktik higiene dan sanitasi makanan di RS Swasta di Yogyakarta, supervisor mengetahui sejauh mana kegiatan higiene berlangsung dan bagaimana peran dari pihak eksternal membantu kegiatan pelayanan higiene berjalan dengan optimal. Selain memberikan evaluasi dan monitoring, pihak manajemen juga memberikan pelatihan pada karyawan meskipun dalam jangka panjang.

Penelitian Rindjani (2016) menunjukkan bahwa keikutsertaan pelatihan memiliki hubungan terhadap praktik higiene. Pelatihan bagi pekerja penting dilaksanakan untuk melatih pekerja dalam melaksanakan sanitasi dasar. Pekerja harus serius, profesional dan berdedikasi dalam memahami kebijakan instansi. Pelatihan juga harus berkesinambungan pada higiene sanitasi dan peran pekerja dalam menjaga keamanan, kebersihan makanan, dan keselamatan kerja.

Selain itu, pentingnya menjalin kerjasama dengan pihak lain seperti dengan unit sanitasi untuk penyelenggaraan air bersih, dinas untuk kalibrasi dan pengecekan alat dan komite PPI sangat berguna untuk meningkatkan higiene sanitasi makanan. Selain membantu memantau, PPI juga memberikan monitoring dan evaluasi terkait pelaksanaan higiene yang dilakukan para penjamah makanan. Sehingga adanya kesalahan yang dilakukan karyawan dapat langsung diperbaiki oleh komite PPI agar bekerja sesuai standar operasional yang berlaku.

Terdapat beberapa aspek yang harus diperhatikan dalam penerapan higiene sanitasi makanan, yaitu penyajian dan pengangkutan makanan, tempat pengelolaan makanan, penjamah makanan, pengelolaan limbah, pengumpulan, penyimpanan, dan pengangkutan. Hasil observasi praktik higiene sanitasi karyawan instalasi gizi RS Swasta di Yogyakarta menunjukkan bahwa terdapat 13 (100%) karyawan memiliki tingkat kepatuhan terhadap standar pelayanan. Salah satu faktor yang berpengaruh terhadap tingkat kepatuhan karyawan ialah motivasi. Hal tersebut

dikarenakan karyawan memiliki motivasi sendiri-sendiri dalam menerapkan higiene sanitasi dalam bekerja serta ketersediaan fasilitas yang memadai, pemberian pelatihan karyawan, dan adanya pengawasan dalam praktik higiene membuat karyawan bekerja dengan lebih baik dalam menerapkan higiene sanitasi.

Karyawan yang memiliki motivasi tinggi untuk menciptakan kebersihan memiliki kemungkinan besar untuk mematuhi standar pelayanan dibandingkan karyawan yang tidak memiliki motivasi dalam memberikan pelayanan higiene. Hasil wawancara menunjukkan bahwa mayoritas karyawan di RS Swasta di Yogyakarta menerapkan higiene sanitasi dalam bekerja karena diperkuat oleh motivasi untuk menyiapkan makanan yang bersih. Sejalan dengan penelitian Natasia, dkk (2014) menunjukkan bahwa terdapat pengaruh antara motivasi dan persepsi terhadap kepatuhan perawat dalam pelaksanaan SOP.

Selain motivasi, pelatihan higiene sanitasi juga berdampak pada tingkat kepatuhan seseorang. Hasil penelitian menunjukkan sebanyak 10 (76,92%) responden telah melakukan pelatihan hygiene sanitasi dan 3 (23,08%) lainnya belum pernah melakukan pelatihan. Sejalan dengan penelitian Susanti (2011) yang menunjukkan bahwa mayoritas responden pernah mengikuti pelatihan sebanyak 63,2%. Pelatihan bertujuan untuk membangun kesadaran tentang pentingnya higiene dan sanitasi makanan. Karyawan yang sadar akan pentingnya peraturan higiene secara tidak langsung akan patuh pada standar pelayanan.

Hasil penelitian menunjukkan terdapat 100% responden telah patuh terhadap standar pelayanan yang ada di Rumah Sakit Swasta di Yogyakarta. Beberapa 3 karyawan pelaksana (23,08%) Unit Gizi RS Swasta di Yogyakarta belum mengikuti pelatihan higiene sanitasi dan 3 karyawan (23,08%) memiliki tingkat pengetahuan higiene sanitasi yang kurang. Hal tersebut tidak mempengaruhi performa karyawan pelaksana unit gizi dalam menerapkan praktik higiene sanitasi makanan karena terdapat manajemen yang baik, seperti sistem orientasi karyawan baru serta sistem pengawasan atau evaluasi yang dilaksanakan secara rutin. Purnawijayanti dalam Mirawati (2011) menyatakan bahwa sikap dan kebiasaan baik yang mendukung terciptanya higiene perorangan dapat pula ditanamkan dan diperbarui terus menerus melalui serangkaian pelatihan, kursus atau pemasangan poster, tulisan dan gambar-gambar di lingkungan kerja. Sementara di instalasi gizi pemasangan poster dan

gambar-gambar yang berisi pesan higiene sanitasi masih sangat kurang, hal ini terbukti hanya ditemukan 2 pesan higiene sanitasi.

3. Hambatan-hambatan karyawan dalam melaksanakan standar pelayanan.



Pelaksanaan standar pelayanan di RS Swasta di Yogyakarta diketahui sudah berjalan dengan baik dan berdampak positif bagi kinerja karyawan, sehingga belum terdapat kendala yang fatal dalam pelaksanaannya. Namun adanya beberapa hambatan seperti kelalaian SDM dalam menggunakan APD dan adanya fasilitas yang belum diperbaharui.

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat hambatan dalam melaksanakan standar pelayanan higiene sanitasi meliputi kelalaian SDM dalam menggunakan APD, adanya fasilitas yang kurang memadai dan belum dilakukannya pembaharuan. Hambatan tersebut perlu menjadi perhatian bagi pihak rumah sakit untuk diperbaiki agar dapat tercipta standar pelayanan higiene sanitasi yang lebih baik.

Penyelenggaraan makanan yang higienis dan sehat menjadi prinsip dasar penyelenggaraan makanan di rumah sakit karena pelayanan makanan rumah sakit diperuntukkan untuk orang sakit dengan ancaman penyebaran kuman patogen yang tinggi. Penyelenggaraan makanan yang aman dan sehat berkaitan erat dengan pengetahuan, sikap dan perilaku hygiene perorangan penjamah makanan (Susanti, 2011). Kelalaian SDM dalam menggunakan APD dapat dikarenakan kurangnya pengetahuan dan pengalaman karyawan dalam bekerja.

Hasil penelitian menunjukkan sebanyak 8 (61,54%) karyawan memiliki masa kerja < 5 tahun dan hanya sebesar 38,46% karyawan yang masa kerjanya > 5 tahun. Karyawan yang masa kerjanya lama cenderung lebih berpengalaman dan berpengetahuan dalam bekerja disbanding dengan karyawan yang masa kerjanya < 5 tahun. Sejalan dengan penelitian Susanti (2011) sebanyak 68,4% karyawan penjamah makanan memiliki masa kerja > 5 tahun memiliki pengetahuan yang baik terhadap pekerjaannya karena mempunyai wawasan dan pengalaman yang lebih luas dan pengalaman yang lebih banyak dalam memegang peranan pembentuk perilaku. Untuk itu, perlu

adanya sosialisasi dan pelatihan terkait higiene sanitasi makanan lebih sering lagi.

Selain itu, adanya fasilitas yang belum diperbaharui juga dapat menghambat penyelenggaraan pelayanan karyawan dalam menyajikan makanan yang higiene. Fasilitas merupakan faktor pendukung pelaksanaan kinerja karyawan. Fasilitas yang memadai akan membuat karyawan bekerja lebih efektif dan sefisien, begitupula sebaliknya. Fasilitas yang kurang memadai akan menunjang terciptanya pelayanan kesehatan yang maksimal oleh petugas. Terutama fasilitas air, lingkungan dan APD yang digunakan karyawan di RS Swasta di Yogyakarta harus ditinjau dan diperbaiki ulang oleh pihak rumah sakit.

Pengawasan dan pembinaan perlu dilakukan terhadap seluruh tenaga penjamah makanan yang ada di rumah sakit dengan meningkatkan pengetahuan tentang pola kebersihan diri dan kebiasaan hidup sehat dan pengawasan penggunaan APD serta perlu adanya peningkatan pengawasan, aturan-aturan yang spesifik tentang budaya hygiene perorangan penjamah makanan yang baik dan benar guna meningkatkan standar pelayanan yang optimal.

## KESIMPULAN

Perspektif karyawan dan manajemen dalam praktik hygiene dan sanitasi makanan di RS Swasta di Yogyakarta memiliki pengetahuan yang baik. Pendidikan merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi pengetahuan karena pendidikan diperlukan untuk mendapatkan informasi-informasi penting. Selain itu, tingkat kesadaran karyawan mengikuti sosialisasi dan briefing SOP berdampak pada tingkat pemahaman karyawan terhadap pelayanan higiene yang baik.

Praktik higiene sanitasi karyawan instalasi gizi RS Swasta di Yogyakarta menunjukkan bahwa semua karyawan yang bertugas memiliki tingkat kepatuhan terhadap standar pelayanan. Faktor yang berpengaruh terhadap tingkat kepatuhan karyawan ialah motivasi dan pelatihan. Namun terdapat beberapa hambatan seperti kelalaian SDM dalam menggunakan APD, adanya fasilitas yang belum diperbaharui. Perlu adanya peningkatan pengawasan, aturan-aturan yang spesifik tentang budaya hygiene perorangan penjamah makanan yang baik dan benar guna meningkatkan standar pelayanan yang optimal.

### REFERENSI

- Abdullah, Faisal. 2016. *Efektivitas Penyuluhan Higiene Dan Sanitasi Terhadap Peningkatan Pengetahuan, Sikap Dan Perilaku Penjamah Makanan Di Kantin Yang Dikelola Universitas Tanjungpura Pontianak*. Naskah Publikasi: Universitas Tanjungpura Pontianak
- Adhini, Dwi Mustika. 2015. *Penerapan Hygiene dan Sanitasi di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Pusat Dr. M. Djamil Padang*. Artikel Skripsi : Universitas Negeri Padang
- Andriani, Mewi. Zaman, Chairil. Malaka, Tan. 2010. *Analisis Aplikasi Higiene Sanitasi Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Palembang Bari Tahun 2009*. Jurnal Kesehatan Bina Husada, Vol 6 No 2.
- Asmoro , Apri Atok Puji. 2008. *Hubungan Kebersihan Tangan Dengan Keberadaan Bakteri Staphylococcus Pada Penjamah Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit dr.Moewardi*. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Inayah. 2015. *Hubungan Pengetahuan Higiene Dan Sanitasi Makanan Terhadap Sikap Dan Perilaku Penjamah Makanan Di Kantin Universitas Tanjungpura*. Naskah Publikasi: Universitas Tanjungpura Pontianak
- Komite Akreditasi Rumah Sakit. 2012. *Instrumen Akreditasi Rumah Sakit Standar Akreditasi Rumah Sakit versi 2012 Edisi 9-1*
- Kementrian Kesehatan RI. 2013. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Dirjen Bina Upaya Kesehatan, Jakarta.
- Mirawati, Sitorus dan Hasyim. 2011. Analisis Personal Hygiene Dan Food Handling Pada Penyelenggaraan Makanan Pasien Di RSUP Dr. Mohammad Hoesin Palembang. *Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat Volume 2 Nomor 01 Maret 2011*
- Natasia. 2014. Faktor yang Mempengaruhi Kepatuhan Pelaksanaan SOP Asuhan Keperawatan di ICU-ICCU RSUD Gambiran Kota Kediri. *Jurnal Kedokteran Brawijaya, Vol. 28, Suplemen No. 1, 2014*
- Purnama, Angga. 2012. *Kasus Keracunan Massal di Bayat Makanan Mengandung Bakteri*. Joglosemar. [Online]  
<http://ediscetak.joglosemar.co/berita/kasus-keracunan-massal-di-bayat-makanan-mengandung-bakteri-107301.html> diakses pada 22 September 2017 pukul 10.05 WIB.
- Putri, Setyabella Ika. Ulfa, Maria. Setyonugroho, Winny. 2017. *Infection Control Risk Assessment (ICRA) di Unit Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping Yogyakarta*. Tesis. Pascasarjana Universitas Muhammadiyah Yogyakarta. Yogyakarta.
- Rahmadhani dan Sumarmi. 2017. Gambaran Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Di PT Aerofood Indonesia, Tangerang, Banten. *Research Study Amerta Nutr (2017) 291-299 291* DOI : 10.2473/amnt.v1i4.2017.291-299
- Rindjani, Tia. 2016. *Pengetahuan Dan Praktek Higiene, Sanitasi, & Keselamatan Kerja Serta Produktivitas Tenaga Pengolah Makanan Di Pondok Pesantren*. Skripsi : ITB Bogor
- Schiffer, B, Samb, B, & Knops, J, 2011, Principles of hygiene and food safety management, PIP c/o COLEACP, Brussels.  
[https://www.sustainabilityxchange.info/filesagri/COLEACP\\_PIP\\_Training%20Manual\\_1.compressed.pdf](https://www.sustainabilityxchange.info/filesagri/COLEACP_PIP_Training%20Manual_1.compressed.pdf)
- Sonia, Kosyanto, Setyo. 2015. Evaluasi Penerapan Higiene Dan Sanitasipenyelenggaraan Makanan Di RSUD Sunankalijaga Kabupaten Demaktahun 2013. *Unnes Journal of Public Health 4 (2) (2015)*
- Susanti, Hendrawati dan Montain. 2011. Profil Kepatuhan Higiene Perorangan Penjamah Makanan di Instalasi Gizi dan Tata Boga Rumah Sakit Penyakit Infeksi (RSPI) Prof. Dr. Sulianti Saroso. *The Indonesian Journal of Infectious Disease*

