

## **BAB IV**

### **HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

#### **A. Gambaran Obyek Penelitian**

Rumah sakit PKU Muhammadiyah Gamping merupakan pengembangan dari RS PKU Muhammadiyah Yogyakarta. Unit Gizi PKU Muhammadiyah Gamping pada saat penelitian dilakukan sedang dalam proses perpindahan ke gedung baru dan saat ini hanya melakukan proses pemorsian makanan. Setiap hari Unit Gizi menyiapkan makan pagi, selingan pagi, makan siang, selingan siang, dan makan malam. Pendistribusian dilakukan oleh 13 orang, terbagi ke 2 shift, yaitu pagi – siang (7 orang), shift sore – malam (6 orang). 13 karyawan atau petugas gizi pelaksana ini memiliki latar belakang pendidikan SMK Jasa Boga / SMA.

#### **B. Deskripsi Informan**

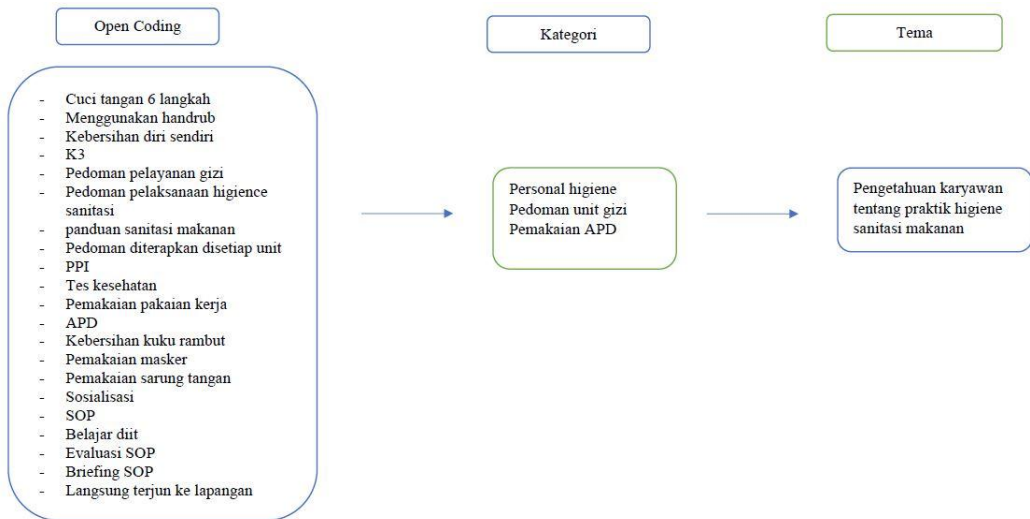
Responden atau informan dalam penelitian ini terdiri dari 13 karyawan pelaksana unit gizi, 1 supervisor gizi, 1 supervisor sanitasi dan 1 bagian PPI IPCN. Pengumpulan data menggunakan kuesioner dan lembar observasi yang dilakukan pada 13 karyawan pelaksana sedangkan wawancara dilakukan dengan informan 3 orang karyawan pelaksana, 1 supervisor gizi, 1 supervisor sanitasi dan 1 bagian PPI IPCN. Deskripsi karakteristik responden atau informan sebagai berikut:

**Tabel 4. 1 Tabulasi Silang Karakteristik Responden atau Informan**

No .	Nama	Umur	Pendidikan terakhir	Jabatan
1.	Responden 1	28	SMK	Pelaksana
2.	Responden 2	24	SMK	Pelaksana
3.	Responden 3	42	SMK	Pelaksana
4.	Responden 4	19	SMK	Pelaksana
5.	Responden 5	30	SMK	Pelaksana
6.	Responden 6	44	SMK	Pelaksana
7.	Responden 7	29	SMK	Pelaksana
8.	Responden 8	24	SMA	Pelaksana
9.	Responden 9	43	SMK	Pelaksana
10.	Responden 10	21	SMK	Pelaksana
11.	Responden 11	28	SMA	Pelaksana
12.	Responden 12	25	SMK	Pelaksana
13.	Responden 13	26	SMK	Pelaksana
14.	Supervisor Gizi			Supervisor Gizi
15.	Supervisor Sanitasi			Supervisor Sanitasi
16.	PPI IPCN			PPI IPCN

### C. Hasil Penelitian

Dalam penelitian ini penulis memfokuskan pada analisis praktik higiene sanitasi karyawan pelaksana instalasi gizi studi kasus di RS PKU Muhammadiyah Gamping. Analisis praktik higiene sanitasi di RS PKU Muhammadiyah Gamping diidentifikasi langsung dengan melakukan observasi, wawancara dan membagikan kuesioner. Berikut merupakan hasil penelitian mengenai analisis praktik higiene sanitasi karyawan instalasi gizi studi kasus di RS PKU Muhammadiyah Gamping dan tema yang muncul dari data-data penelitian tersebut.



**Gambar 4.1 Bagan Coding dan Tema Wawancara  
Praktik Higiene Sanitasi**

Tema yang pertama adalah pengetahuan karyawan tentang hygiene dan sanitasi makanan. Berdasarkan hasil analisis kusioner penelitian pengetahuan karyawan tentang hygiene dan sanitasi makanan di RS PKU Muhammadiyah Gamping sebanyak 10 (76,92%) karyawan memiliki pengetahuan yang baik. Karyawan mengetahui dengan baik tentang hygiene dan sanitasi makanan baik pengertian secara umum maupun pedoman pelaksanaan higienitas di rumah sakit. 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)

“Untuk pedoman acuan dalam melaksanakan higiene sanitasi berpedoman pada SOP, Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit dan juga PPI”. (RK2, P, 25 th, 06-06-2018)

Pengetahuan baik yang dimiliki oleh karyawan didukung dengan hasil tabulasi silang karakteristik dan pengetahuan responden sebagai berikut:

**Tabel 4. 2 Tabulasi Silang Karakteristik dan Pengetahuan Responden**

No.	Karakteristik Responden	N	%	Pengetahuan			
				Baik		Kurang	
				N	%	N	%
1	Umur			10	76,92	3	23,08
	< 30 Tahun	9	69.23				
	31- 40 Tahun	1	7.69				
	41 - 50 Tahun	3	23.08				
2	Jenis Kelamin			10	76,92	3	23,08
	Laki-Laki	1	7.69				
	Perempuan	12	92.31				
3	Pendidikan			10	76,92	3	23,08
	SMK	11	84.62				
	SMA	2	15.38				
4	Jabatan			10	76,92	3	23,08
	Pelaksana	13	100.00				
5	Lama Kerja			10	76,92	3	23,08
	<5 Tahun	8	61.54				
	>5 Tahun	5	38.46				
6	Pelatihan						
	Higene Sanitas			10	76,92	3	23,08
	Pernah	10	76.92				
	Belum Pernah	3	23.08				
	Total	13	100				

Berdasarkan tabel tabulasi silang di atas diketahui bahwa responden terbanyak adalah karyawan yang usianya kurang dari 30 tahun dan responden paling sedikit adalah karyawan yang usianya 31-40 tahun. Responden mayoritas adalah berjenis kelamin perempuan sedangkan responden laki-laki sedikit. Hal ini menunjukkan bahwa sumber daya manusia di bagian sanitasi gizi di RS PKU Muhammadiyah Gamping rata-rata berjenis kelamin perempuan. Pengetahuan perawat karyawan tentang higiene dan sanitasi makanan di RS PKU Muhammadiyah Gamping sebanyak 10 (76,92%) karyawan memiliki pengetahuan yang baik. Selain berdasarkan usia, pengetahuan yang dimiliki oleh karyawan dapat dipengaruhi oleh faktor pendidikan, jenis kelamin dan pelatihan yang pernah diikuti oleh karyawan.

Berdasarkan tabel di atas diketahui bahwa responden terbanyak memiliki jenjang pendidikan SMK, dengan sisa responden berpendidikan SMA. Semua responden merupakan karyawan sanitasi gizi dengan jabatan pelaksana. Karakteristik responden berdasarkan masa kerja dibagi menjadi dua kategori yaitu kurang dari 5 tahun dan lebih dari 5 tahun. Pengetahuan yang dimiliki oleh karyawan dapat dilihat berdasarkan masa kerja. Semakin lama karyawan bekerja dan melakukan runitas yang sama terkait dengan higiene sanitasi maka karyawan akan semakin memiliki

keahlian dan kompetensi yang lebih baik. Aspek tersebut dapat meningkatkan kinerja karyawan dalam melaksanakan tugasnya.

**Tabel 4. 3 Tabulasi Silang Tingkat Pengetahuan Karyawan dengan Pelatihan Higene Sanitasi**

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

Mayoritas responden pernah mengikuti pelatihan higene sanitasi. Karakteristik karyawan yang pernah mengikuti pelatihan dapat dikategorikan memiliki kemampuan dan kualitas sumber daya manusia yang lebih baik jika dibandingkan dengan karyawan yang tidak pernah mengikuti pelatihan karena pengalaman dan keilmuannya dikembangkan pada saat mengikuti pelatihan tersebut.

Karyawan mengetahui informasi tentang pedoman higiene sanitasi dengan baik bersumber dari beberapa pertemuan yang diadakan pihak rumah sakit seperti sosialisasi dan *briefing* SOP yang diberikan langsung oleh supervisor. Pernyataan tersebut didukung dengan hasil wawancara karyawan berikut :

“Adanya sosialisasi pedoman pelayanan gizi, SOP, deskjob, belajar diit khusus, misal diit diabetes. Tiap bulan ada pertemuan untuk evaluasi SOP apakah sesuai dengan praktik di lapangan”. (RK1, P, 28 th, 06-06-2018)

Baiknya persepektif karyawan juga tidak lepas dari peran komite PPI. Dalam praktiknya, higiene sanitasi di RS PKU Muhammadiyah dibantu oleh komite PPI dalam memberikan pelayanan higiene sanitasi. PPI berperan memberikan sosialisasi dan peringatan kepatuhan pemakaian APD. Sesuai hasil wawancara berikut:

“PPI dan unit gizi melakukan kerjasama, setiap periode pasti ada sosialisasi APD, perilaku kebersihan, lingkungan, dan yang sudah jalan itu audit APD dan cuci tangan. Audit cuci tangan, sosialisasi dulu, bila sudah paham baru dilakukan audit, sewaktu-waktu datang ke sana. Bila ditemukan akan diberi edukasi, selanjutnya audit per bulan.” (SI, 08-06-2018)

Hal tersebut dibenarkan dengan salah satu informan yang menjelaskan dalam wawancara berikut:

“Pelatihan higiene sanitasi, orientasi masuk ada kewaspadaan universal dari PPI, orientasi di unit juga ada prosedur-prosedur saat akan melaksanakan tindakan, misalnya cuci tangan sebelum menyiapkan makanan, setelah cuci tangan, SOP tersebut ada di PPI. Refreshing dilaksanakan dengan rutin, dari IPCN, audit dari IPCN” (SG , 05-06-2018)

Upaya yang dilakukan komite PPI dalam bentuk kerja sama yang dilakukan dengan instalasi gizi dengan membantu melakukan pelatihan baik dari pelatihan *exhouse or inhouse training*. Didukung hasil wawancara dengan karyawan menunjukkan bahwa:

“Upaya komite dalam menjalin kerja sama yang dilakukan dengan instalasi gizi terkait higiene sanitasi karyawan ialah dengan merefresh melalui pelatihan, baik melalui *exhouse or inhouse training*. Unit gizi memberikan saran diklat pramusaji atau ahli gizi melalui pelatihan *inhouse*.” (SI, 08-06-2018).

Selain itu, karyawan juga mengetahui manfaat tersedianya sarana prasarana dengan memadai. Hal tersebut menunjukkan bahwa karyawan telah melakukan praktik pelayanan hygiene sehingga mengetahui dengan pasti peran dari fasilitas yang mereka gunakan. Menurut karyawan tersedianya fasilitas higienitas di rumah sakit secara umum sudah cukup baik sehingga membantu para karyawan untuk memberikan pelayanan sanitasi lebih optimal. Hal tersebut diungkapkan salah satu karyawan yang menyatakan sebagai berikut:

“Fasilitas hygiene sanitasi, pembaruan kran wastafel. Prinsip cuci tangan tidak boleh pegang kran, jadi sebaiknya diganti kran yang tangkainya panjang sehingga tidak perlu menyentuh kran untuk menutup kran. Fasilitas untuk APD air bersih sudah bagus, handrub di tiap ruangan bangsal sudah ada. Restock cepat, apron tiap hari dicuci” (RK2, P, 25 th, 06-06-2018)

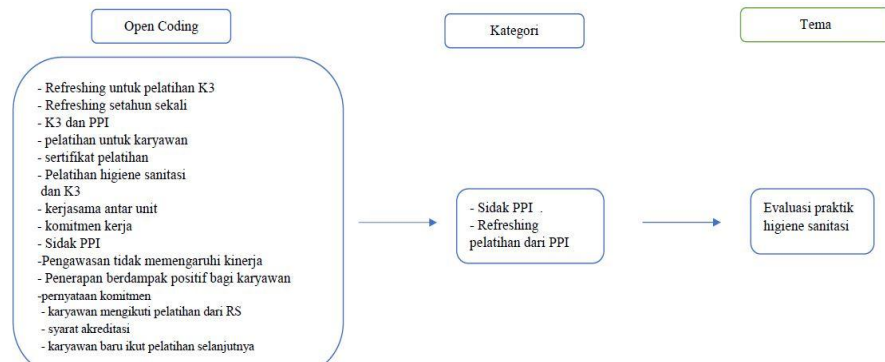
Hasil wawancara menunjukkan bahwa perspektif karyawan secara umum dalam praktik hygiene dan sanitasi makanan di RS PKU Muhammadiyah Yogyakarta tergolong baik, mereka mengetahui sejauh pengertian hygiene sanitasi, peralatan dan fasilitas lain yang digunakan dalam memberikan pelayanan hygiene sanitasi. Meskipun demikian, terdapat beberapa pernyataan bahawa terdapat aspek – aspek yang kurang dipahami oleh karyawan unit gizi, seperti kutipan wawancara berikut.

“Pedoman pelayanan gizi, kurang tau...”( RK1, P, 28 th, 06-06-2018)

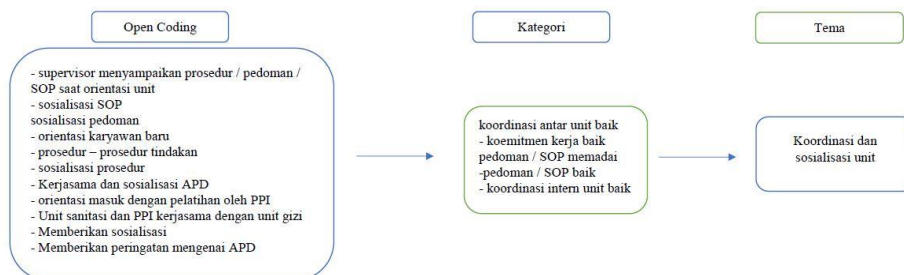


“Evaluasi Praktik higiene sanitasi, kurang paham....” (RK3, P, 26 th,06-06-2018)

Karyawan menyadari pentingnya mengikuti sosialisasi dan *briefing* SOP yang diberikan langsung oleh supervisor, yang berdampak pada tingkat pemahaman dalam memberikan pelayanan hygiene dengan lebih baik. Berdasarkan hasil wawancara dan kuesioner dapat disimpulkan bahwa pengetahuan karyawan tentang hygiene sanitas adalah baik dan memahami prespektif tentang higiene sanitasi makanan.



**Gambar 4.2 Bagan Coding dan Tema Wawancara Praktik Higiene Sanitasi**



**Gambar 4.3 Bagan Coding dan Tema Wawancara Praktik Higiene Sanitasi**

Selain karyawan, manajemen merupakan salah satu pihak yang berkaitan dengan pelaksanaan hygiene sanitasi makanan. Dalam pelaksanaannya, Unit Gizi RS PKU Muhammadiyah Yogyakarta bekerjasama dengan Unit Sanitasi dan Dinas untuk menyediakan sanitasi air yang bersih dan dalam melakukan pengecekan atau kalibrasi. Hal ini sesuai hasil wawancara dengan supervisor sanitasi berikut:

“Kerjasama gizi dan sanitasi, menyediakan air bersih, monitoring kualitas air bersih, pengelolaan sampah sisa makanan, limbah cair lemak, *pest control* yaitu tikus lalat kecoa” (SS, 05-06-2018).

“Pengecekan alat dan kalibrasi tidak dilakukan sendiri karena kerjasama dengan dinas” (SS, 05-06-2018)

Manajemen mengetahui dengan baik kegiatan evaluasi dan teknis pengecekan yang harus dilakukan karyawan dalam pelayanan hygiene dan sanitasi makanan. Hal tersebut didukung hasil wawancara berikut:

“Adanya evaluasi dan monitoring dari sanitasi, seperti angka kuman lantai, dinding, alat makan, sampel makanan itu dilakukan 2x dalam setahun. Begitu juga dengan teknis pengecekan sampel, kran, galon, teh, air kacang hijau juga harus benar-benar dievaluasi dan ditangani dengan baik”(SS, 05-06-2018)

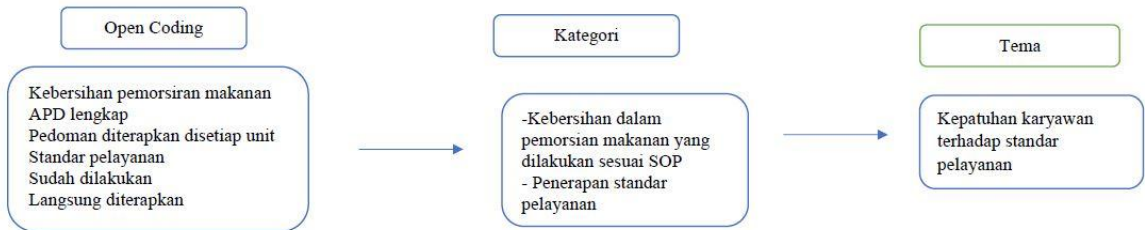
Pentingnya pemberian pelatihan pada karyawan untuk memberikan tindakan hygiene sanitasi sesuai prosedur, karena itu pihak manajemen memberikan kepercayaan pada PPI untuk meningkatkan kewaspadaan kebersihan pada semua pihak terkait pelayanan hygiene. Hasil wawancara sebagai berikut:

“Pelatihan higiene sanitasi, saat orientasi masuk ada kewaspadaan universal dari PPI, orientasi di unit juga ada prosedur-prosedur saat akan melaksanakan tindakan, misal cuci tangan sebelum menyiapkan makanan, setelah cuci tangan, semua SOP ada di PPI. Refreshing juga dilaksanakan rutin dari IPCN, dan ada juga audit dari IPCN. Sedangkan untuk gizi mengusulkan refreshing kurang lebih setahun sekali” (SG, 05-06-2018)

Pentingnya peran komite PPI dalam memberikan contoh dan tindakan pelayanan kesehatan yang optimal tidak lepas dari kemampuan karyawan yang sudah dimiliki pada saat pelatihan. Karyawan instalasi gizi diketahui pernah mengikuti pelatihan higiene sanitasi dan disertai dengan pelatihan K3, sehingga mereka juga telah memiliki pengalaman dan pengetahuan yang cukup baik dalam pelaksanaan higiene dan sanitasi makanan. Hal tersebut dibenarkan dalam wawancara dengan supervisor gizi berikut:

“Pelatihan (higiene sanitasi dan K3) tentu semua karyawan pernah, karena sebagai persyaratan akreditasi.....” (SG, 05-06-2018)

Berdasarkan wawancara diketahui bahwa perspektif manajemen dalam praktik higiene dan sanitasi makanan di RS PKU Muhammadiyah Yogyakarta tergolong baik, mereka mengetahui sejauh mana kegiatan berlangsung dan bagaimana peran dari pihak eksternal membantu kegiatan pelayanan higiene berjalan dengan optimal.



**Gambar 4.4 Bagan Coding dan Tema Wawancara Praktik Higiene Sanitasi**

Karyawan yang mematuhi higiene sanitasi makanan berarti mereka telah mengetahui tentang higiene sanitasi makanan dan standar operasional penerapan dengan baik. Didukung hasil wawancara dengan karyawan menunjukkan bahwa:

“Higiene sanitasi makanan adalah kebersihan dalam melaksanakan pemorsiran makanan, baik dari karyawan maupun makanan. Penyaji sebelum pemorsiran makanan harus menggunakan APD lengkap, masker gloves apon, sepatu tertutup, dan penutup kepala untuk yang laki laki, dan harus cuci tangan juga” (RK1, P, 28 th, 06-06-2018)

Kepatuhan karyawan tidak lepas dari pengawasan yang dilakukan oleh komite kesehatan RS PKU Muhammadiyah Gamping, peninjauan yang dilakukan komite PPI berdampak positif bagi pemahaman dan kepatuhan karyawan. Hal tersebut sesuai hasil wawancara berikut:

“Ada pengawasan terhadap praktik higiene meliputi evaluasi praktik higiene sanitasi, sidak PPI dan refreshing higiene sanitasi. Minimal sidak dilakukan setahun sekali. Sedangkan refreshing hanya dilakukan untuk pelatihan K3. Biasanya kegiatan refreshing PPI itu muter ke bangsal, bila ada yang salah langsung diingatkan gitu” (RK2, P, 25 th, 06-06-2018)

Meskipun demikian, tidak semua karyawan terpengaruh dengan kegiatan evaluasi yang dilakukan PPI, sebagian karyawan justru merasa hal tersebut bermanfaat sebagai pengingat. Mereka cenderung terbiasa melaksanakan praktik higiene sanitasi sehingga secara tidak langsung membuat mereka terbiasa patuh pada standar yang ada. Didukung wawancara dengan salah satu karyawan sebagai berikut:

“Tidak terlalu mempengaruhi kinerja, hanya sebagai pengingat dan keuntungan untuk tetap melaksanakan praktik higiene sanitasi”  
(RK3, P, 26 th,06-06-2018)

Sejauh ini, sebagian besar karyawan merasa tidak memiliki kendala dan hambatan dalam menerapkan pelayanan berdasarkan SOP, namun terdapat beberapa karyawan yang masih memiliki kendala dalam melaksanakan pelayanan hygiene sesuai pedoman yaitu adanya kelalaian SDM dalam menggunakan APD untuk sepatu tertutup.

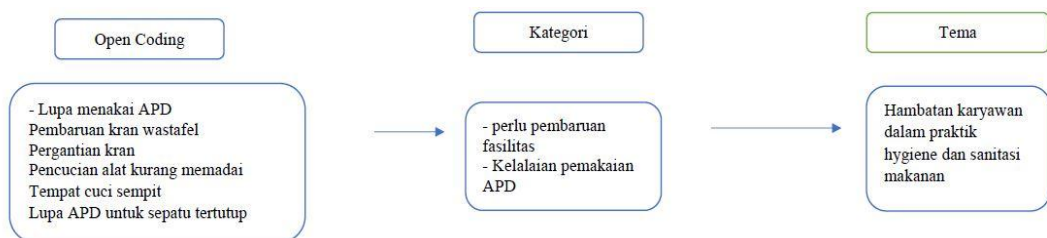
Kepatuhan karyawan dalam penerapan standar pelayanan didukung dengan hasil obesvasi berdasarkan tabulasi silang hasil observasi praktik higiene sanitasi dengan pelatihan hygiene sanitas sebagai berikut:

**Tabel 4. 4 Tabulasi Silang Hasil Observasi Praktik Higiene Sanitasi Karyawan dengan Pelatihan Higiene Sanitas di Instalasi Gizi RS PKU Muh Gamping Yogyakarta**

No	Variabel	Pelaksanaan				Pelatihan Higiene Sanitas			
		Ya		Tidak		Pernah		Tidak	
		N	%	N	%	N	%	N	%
	<b>Penyajian Dan Pengangkutan Makanan</b>					10	76,92	3	23,8
1.	Menggunakan kereta dorong tertutup	12	100%	0	100%				
2.	Tidak menyajikan makanan jadi yang sudah menginap	12	100%	0	100%				
3.	Makanan jadi disajikan dalam wadah tertutup	12	100%	0	100%				
4.	Penyajian dilakukan dengan perilaku penyaji yang sehat dan berpakaian bersih	12	100%	0	100%				
	<b>Tempat Pengelolaan Makanan</b>					1	100		
5.	Lantai dibersihkan sebelum dan sesudah pengolahan	1	100%	0	100%				
6.	Dilengkapi dengan sungkup dan cerobong asap	1	100%	0	100%				
	<b>Penjamah Makanan</b>					10	76,92	3	23,8
7.	Memiliki surat keterangan sehat yang berlaku	12	100%	0	100%				
8.	Tidak berkuku panjang, koreng, dll	12	100%	0	100%				

No	Variabel	Pelaksanaan				Pelatihan Higiene Sanitas			
		Ya		Tidak		Pernah		Tidak	
		N	%	N	%	N	%	N	%
9.	Menggunakan pakaian pelindung selama pengolahan makanan	12	100%	0	100%				
10.	Selalu menggunakan peralatan dalam menjamah makanan jadi	12	100%	0	100%				
11.	Berperilaku sehat dalam bekerja	12	100%	0	100%				
	<b>Pengelolaan Limbah</b>					1	100		
12.	Pemilahan Bahan daur ulang atau tidak Basah dan kering	1	100%	0	100%				
13.	Pewadahan, wadah kuat ringan terdapat tutup	1	100%	0	100%				
14.	Kantong plastik hitam dengan tulisan domestik warna putih	1	100%	0	100%				
	<b>Pengumpulan, penyimpanan, dan pengangkutan</b>					1	100		
15.	Pengendalian vektor 1 bulan sekali	1	100%	0	100%				
16.	Diangkut max 3 x 24 jam dan menggunakan troli tertutup	1	100%	0	100%				

Hasil tabulasi silang observasi praktik higiene sanitasi karyawan dengan dengan keikutsertaan karyawan dalam pelatihan higiene sanitas di Instalasi Gizi RS PKU Muhammadiyah Gamping 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. Hal tersebut didukung dengan jawaban karyawan yang mayoritas sudah pernah melaksanakan pelatihan hygiene sanitas. Pelatihan yang diikuti oleh karyawan dapat memberikan tambahan wawasan dan pengetahuan serta kualitas kinerja karyawan. Karyawan yang telah mengikuti pelatihan akan lebih patuh dalam melaksanakan pekerjaan sesuai prosedur dan standar operasional yang telah ditentukan.



**Gambar 4.5 Bagan Coding dan Tema Wawancara Praktik Higiene Sanitasi**

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa sebanyak 100% karyawan di RS PKU Muhammadiyah Gamping telah patuh



terhadap standar pelayanan yang ada. 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.

Pelaksanaan standar pelayanan di RS PKU Muhammadiyah Gamping Yogyakarta diketahui sudah berjalan dengan baik dan berdampak positif bagi karyawan, sehingga belum terdapat kendala yang fatal dalam pelaksanaannya. Namun adanya beberapa hambatan dapat berakibat pada penurunan kinerja karyawan dalam melaksanakan standar pelayanan. Kelalaian SDM dalam menggunakan APD untuk sepatu tertutup merupakan salah satu hambatan dalam memberikan pelayanan sesuai standar yang berlaku. Hasil wawancara dengan karyawan menunjukkan sebagai berikut:

“Ada beberapa 1 atau 2 orang yang sering lupa melaksanakan pedoman. Misalnya APD untuk sepatu tertutup” (RK1, P, 28 th, 06-06-2018)

Selain itu, masih terdapat fasilitas higiene sanitasi yang kurang memadai dan perlu dilakukan pembaharuan untuk menciptakan pelayanan hygiene yang optimal. Kutipan wawancara dengan infroman menunjukkan:

“Fasilitas higiene sanitasi secara umum sudah baik. Cuma untuk pencucian alat kurang memadai. Selain itu, tempat juga sempit, bahkan tempat cuci menggunakan baskom plastik, seharusnya kan pakai *stainless steel* yang mudah dibersihkan. Kalau kerak plastik susah dibersihkan. Pernah diganti pakai stainless steel tapi kembali ke plastik lagi karena ukurannya yang kecil” (RK3, P, 26 th,06-06-2018)

Hambatan lain yang dirasakan karyawan dalam menerapkan pelayanan higiene ialah jarang dilakukan pelatihan higiene sanitasi.

Sesuai wawancara berikut:

“Pelatihan higiene sanitasi misal dari K3 dan PPI, refreshing hanya dilakukan setahun sekali”( RK1, P, 28 th, 06-06-2018)

Didukung wawancara dengan karyawan lain dalam kutipan berikut:

“Pelatihan higiene sanitasi lain, belum ada” (RK1, P, 28 th, 06-06-2018)

Berdasarkan hasil wawancara dapat disimpulkan bahwa hambatan-hambatan yang ada di RS PKU Muhammadiyah Gamping Yogyakarta dalam melaksanakan standar pelayanan higiene sanitasi meliputi kelalaian SDM dalam menggunakan APD serta 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.

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.

## **D. Pembahasan**

### **1. Perspektif karyawan dalam praktik higiene 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 (Suherman dkk, 2013). 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/ SMK. 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 PKU Muhammadiyah Gamping 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 PKU Muhammadiyah 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.

Pihak manajemen perlu mempertahankan dan meningkatkan kemampuan tenaga penjamah makanan dalam memberikan pelayanan yang higiene. Kegiatan pemantauan yang hanya berjalan kurang lebih 1 tahun sekali perlu ditingkatkan secara berkala untuk memperbaiki kinerja karyawan secara optimal serta komite PPI dapat membantu karyawan bekerja secara efektif dan tepat meskipun telah mendapatkan pelatihan higiene sanitasi dan K3.



### **3. Kepatuhan karyawan terhadap standar pelayanan.**

Upaya penyelenggaraan makanan agar menciptakan makanan yang berkualitas dan aman perlu adanya penerapan higiene sanitasi makanan. Dalam penerapannya, makanan harus diperhatikan mutunya selama proses produksi. Selain makanan yang diperhatikan, penjamah makanan juga harus diperhatikan sanitasinya agar dapat meminimalisir terjadinya pencemaran baik biologi, kimia, maupun fisik yang dapat terjadi (Rahmadhani dan Sumarmi, 2017).

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 PKU Muh Gamping Yogyakarta menunjukkan bahwa terdapat 13 (100%) karyawan memiliki tingkat kepatuhan terhadap standar pelayanan. Salah satu faktor yang berpengaruh terhadap tingkat kepatuhan karyawan ialah motivasi.

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 PKU Muhammadiyah 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 PKU Muhammadiyah Gamping. Beberapa 3 karyawan pelaksana (23,08%) Unit Gizi RS PKU Muhammadiyah Gamping 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.

#### **4. Hambatan karyawan dalam melaksanakan standar pelayanan.**

Pelaksanaan standar pelayanan di RS PKU Muhammadiyah Gamping 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, adanya fasilitas yang belum diperbaharui dan rendahnya pelatihan higiene dapat berakibat pada penurunan standar pelayanan kesehatan yang optimal.

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 pathogen yang tinggi. Penyelenggaraan makanan yang aman dan sehat berkaitan erat dengan pengetahuan, sikap dan perilaku higiene 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 pembentukannya. 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 higienis. Fasilitas merupakan faktor pendukung pelaksanaan kinerja karyawan. Fasilitas yang memadai akan membuat karyawan bekerja lebih efektif dan efisien, 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 PKU Muhammadiyah harus ditinjau dan diperbaiki ulang oleh pihak rumah sakit.

Pelatihan higienis dan sanitasi makanan kepada seluruh karyawan diketahui sudah pernah diberikan namun jangkanya lama, sehingga perlu ditingkatkan untuk membangun kesadaran tentang pentingnya penerapan higienis dan sanitasi makanan di instalasi gizi. Karyawan yang diberikan pelatihan akan memiliki kemampuan dan pengetahuan yang semakin baik, semakin sering mengikuti pelatihan semakin baik pula perilaku dan produktivitas karyawan. Penelitian Susanti (2011) menunjukkan pentingnya mengadakan penyegaran melalui kursus/pelatihan atau mengirimkan penjamah makanan untuk mengikuti pelatihan higienis dan sanitasi makanan dalam 8 jam pelajaran.

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 higiene perorangan penjamah makanan yang baik dan benar guna meningkatkan standar pelayanan yang optimal.