

GAMBARAN PENERAPAN HIGIENE SANITASI PANGAN DI INSTALASI GIZI RSUD CIKALONG WETAN TAHUN 2024

OVERVIEW OF FOOD HYGIENE AND SANITATION IMPLEMENTATION AT NUTRITION INSTALLATION OF RSUD CIKALONG WETAN, WEST BANDUNG REGENCY IN 2024

Chyntan Aulia Lestari*, Redi Yudha Irianto, Agus Somad, Sri Slamet Mulyati

Jurusan Kesehatan Lingkungan, Poltekkes Kemenkes Bandung

Article Info

Article History

Submitted: 10 Juli 2024

Accepted: 30 Desember 2024

Published: 17 Desember 2025

Keyword: Hygiene,
Sanitation, Food, E.Coli,
Hospital Nutrition
Installation

ABSTRACT

The Nutrition Installation is a unit responsible for managing hospital nutrition services. If food services in the nutrition installation are not handled properly, it can lead to food contamination. One of the diseases transmitted through food is caused by the bacterium Eschericia coli. RSUD Cikalong Wetan faces issues such as food handlers not using complete Personal Protective Equipment (PPE) during food processing, weak building construction, and a damaged exhaust system in the processing area. The aim of this research is to assess the implementation of 6 principles of hygiene sanitation, examine Eschericia coli samples, and evaluate the knowledge of food handlers. This study uses a descriptive method with total sampling technique, involving 10 respondents and 1 environmental sample. Data collection methods include observation, interviews, and examination of food samples. Research findings indicate that in the stages of food storage, storage of cooked food, and laboratory testing, the criteria are met 100%. Sorting meets 94.1%, food processing meets 90%, food transportation meets 93.7%, and food presentation meets 95.2% of the criteria. Food handlers' knowledge shows 80% categorized as good among 8 respondents, while 20% categorized as adequate among 2 respondents. Eschericia coli examination results show negative/gram for the Sayur Lodeh sample and <3.6 MPN/g for the Steamed Fuyunghai sample. Recommendations include adding clean trolleys to prevent food stacking during transportation, repairing the deteriorated warehouse building and cracks in the food preparation area, labeling each food item, and providing PPE such as hair covers and waterproof shoes for food handlers.

Correspondence Address:

Jl. Babakan Loa – Cimahi, Indonesia

*Email: auliachyntan@gmail.com

PENDAHULUAN

Instalasi Gizi sebagai unit pengelolaan pangan di rumah sakit apabila pelayanannya tidak ditangani secara saniter dan higienis maka akan menimbulkan dampak atau pengaruh buruk bagi pasien, pengunjung, atau petugas rumah sakit itu sendiri. Penyakit yang ditularkan melalui pangan pada umumnya disebabkan oleh aktivitas bakteri, virus, parasit, amoeba serta mikroorganisme ataupun bahan kimia. Kontaminan masuk ke dalam pangan dapat bersumber dari pangan itu sendiri atau peralatan yang digunakan, tempat pengolahan yang kurang saniter atau juga dari penjamah pangan yang tidak higiene. Persyaratan higiene sanitasi pangan harus dipenuhi baik secara fisik, kimia dan mikrobiologi. Persyaratan secara fisik terdiri dari bau, rasa, warna, bentuk dari pangan. Persyaratan kimia yaitu tidak boleh menggunakan bahan tambahan pangan yang dilarang seperti formalin dan boraks. Sedangkan persyaratan secara mikrobiologi tidak boleh mengandung mikroba, seperti *Escherichia coli* dan *salmonella*¹. *Escherichia coli* merupakan bakteri yang secara normal berada pada tubuh manusia maupun hewan berdarah panas khususnya pada saluran pencernaan. *Escherichia coli* juga menjadi indikator sanitasi pangan dan minuman karena menunjukkan sanitasi yang tidak baik dan merupakan indikasi terjadinya kontaminasi tinja manusia pada air dan makanan. total cemaran bakteri *Escherichia coli* pada pangan yang diperbolehkan adalah <3,6 MPN/gr (Permenkes, 2023)².

RSUD Cikalong Wetan merupakan Rumah Sakit milik Pemerintah Kabupaten Bandung Barat yang didirikan pada tahun 2015. Rumah Sakit ini mulai dioperasikan pada tanggal 5 Agustus 2017 merupakan kategori kelas C. Berdasarkan survey pendahuluan ditemukan bahwa bangunan bagian dalam dapur Instalasi Gizi yaitu lantai dapur tidak berbentuk konus atau lengkung guna mudah dibersihkan, terdapat retakan pada area dinding, exhaust pada area pengolahan pangan tidak berfungsi karena adanya kerusakan pada mesin, AC pada ruang penyimpanan bahan kering sedikit bocor sehingga menyebabkan kotor pada area dinding, freezer untuk penyimpanan bahan pangan mentah (daging) kotor, terdapat tenaga penjamah pangan yang tidak memakai sarung tangan saat berada di ruang pengolahan, untuk pemeriksaan sampel makanan rutin dilakukan 6 bulan satu kali dengan parameter kimia boraks dan formalin dengan hasil positif, jika dilihat dari parameter fisik bahan makanan ada beberapa yang sudah tidak segar seperti sayuran dan buah-buahan, sementara parameter mikrobiologi makanan tidak pernah dilakukan pemeriksaan. Berdasarkan latar belakang dan masalah diatas maka penulis merumuskan masalah “Bagaimana Gambaran Penerapan Higiene

Sanitasi Pangan di Instalasi Gizi RSUD Cikalong Wetan Kabupaten Bandung Barat Tahun 2024?”

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui gambaran perapan higiene sanitasi pangan berdasarkan prinsip-prinsip higiene sanitasi pangan di Instalasi Gizi RSUD Cikalong Wetan Kabupaten Bandung Barat Tahun 2024. Tujuan khusus untuk mengetahui gambaran 6 prinsip higiene sanitasi yaitu tahap pemilihan bahan pangan, penyimpanan pangan, pengolahan bahan pangan, penyimpanan pangan matang, pengangkutan pangan matang, dan penyajian pangan matang, serta pemeriksaan bakteri *Escherichia Coli* pada sampel pangan dan pengetahuan penjamah pangan tentang higiene sanitasi pangan.

METODE

Penelitian ini merupakan pendekatan kualitatif dengan menggunakan metodologi deskriptif dengan teknik pengambilan sampel Total Sampling. Populasi sampel menggunakan 10 responden penjamah makanan dan sampel lingkungan menggunakan 1 ruangan Instalasi Gizi. Pengumpulan data ini, peneliti menggunakan pedoman wawancara dan checklist sebagai alat bantu. Pedoman wawancara yang digunakan adalah pedoman wawancara semi terstruktur yang dimulai dengan mengajukan pertanyaan terstruktur dan selanjutnya diperdalam dengan penggalian informasi³. Kemudian setelah wawancara, peneliti ingin mengamati secara langsung kegiatan pengolahan makanan dengan mengamati, merekam, dan mendokumentasikan kejadian tersebut secara langsung dan terbuka⁴. Observasi diketahui secara terbuka oleh subjek, sedangkan subjek secara sukarela memberikan kesempatan kepada pengamat untuk mengamati apa yang terjadi (Ananda, 2021)⁵. Alat pengukuran data menggunakan kuesioner menggunakan uji validitas yaitu indeks yang menunjukkan alat ukur itu benar-benar mengukur apa yang hendak diukur⁶ dengan hasil r hitung $>$ dari r tabel dengan hasil sebagai berikut:

Tabel 1 Hasil Uji Validitas Kuesioner Pengetahuan Penjamah Makanan

Pertanyaan	r hitung	r Tabel	Kesimpulan
P1	0,741	0,361	Valid
P2	0,692	0,361	Valid
P3	0,754	0,361	Valid
P4	0,611	0,361	Valid
P5	0,726	0,361	Valid
P6	0,885	0,361	Valid
P7	0,624	0,361	Valid
P8	0,743	0,361	Valid

Pertanyaan	r hitung	r Tabel	Kesimpulan
P9	0,679	0,361	Valid
P10	0,726	0,361	Valid

Hasil uji reliabilitas instrumen penelitian ini menggunakan teknik *Cronbach Alpha*⁷. Suatu instrumen dinyatakan reliabel bila koefisien reliabilitas >0,6. Jika instrumen alat ukur memiliki nilai *Cronbach Alpha* <0,6 maka alat ukur tidak reliabel (Sugiyono, 2018)⁸. Hasil uji realibilitas sebagai berikut:

Tabel 2 Hasil Uji Realibilitas Kuesioner Pengetahuan Penjamah Makanan

Cronbach's Alpha	N of Items
0,924	10

HASIL

Tabel 3 Hasil Observasi Penerapan Higiene Sanitasi Makanan di RSUD Cikalong Wetan

No.	Komponen Observasi	MS	%	TMS	(%)
1	Pemilihan Bahan Pangan	MS	94,1	TMS	6,9
2	Penyimpanan Bahan Pangan	MS	100	-	-
3	Pengolahan Bahan Pangan	MS	90	TMS	10
4	Penyimpanan Pangan Matang	MS	100	-	-
5	Pengangkutan Pangan Matang	MS	93,7	TMS	6,25
6	Penyajian Pangan Matang	MS	95,2	TMS	4,7
7	Pemeriksaan <i>E. Coli</i> pada sampel pangan	MS	100	-	-
8	Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan	MS	80	TMS	20

PEMBAHASAN

A. Tahap Pemilihan Bahan Pangan

Pemilihan bahan pangan yang dilaksanakan diruang khusus pemilihan bahan dan pengiriman pangan dilakukan dalam 2 kali dalam seminggu untuk bahan pangan basah dan 1 kali dalam sebulan untuk bahan pangan kering. Pemilihan bahan pangan dilakukan langsung oleh nutrisionist agar teratur dan bersih. Setiap bahan pangan dicatat dan didokumentasikan. Pangan yang sudah dipilih akan disimpan berdasarkan jenis pangan basah dan kering⁹. Hasil observasi Pemilihan Bahan Pangan di Instalasi Gizi RSUD Cikalong Wetan telah memenuhi syarat 94,1% dan tidak memenuhi syarat 6,9% dikarenakan bahan pangan yang disimpan atau belum segera dimasak tidak diberikan label yang berisikan tanggal penerimaan.

B. Tahap Penyimpanan Bahan Pangan

Setiap bahan pangan dibedakan sesuai jenisnya. Pengiriman bahan pangan dilakukan setiap 2 kali dalam seminggu. Terdapat 2 ruangan pemilihan bahan pangan, yaitu ruang Bahan Pangan Segar (BMS) dan ruang Bahan Pangan Kering (BMK) dengan temperature suhu yang disesuaikan berdasarkan suhu ruangan dan suhu pendingin pangan (kulkas). Serta menerapkan prinsip FIFO (*first in first out*)/FEFO (*first expired first out*) yaitu bahan pangan yang lebih dahulu disimpan akan lebih dulu dipakai¹⁰, untuk menyimpan beras dan tepung memakai alas berupa dudukan yang terbuat dari plastik dan kayu sehingga terhindar dari debu. Hasil observasi Pada penyimpanan bahan pangan telah memenuhi syarat 100% sesuai dengan Permenkes No.2 Tahun 2023.

C. Tahap Pengolahan Bahan Pangan

Pengolahan Pangan memenuhi syarat 90% dan tidak memenuhi syarat 10% karena pada gudang penyimpanan barang tidak terpakai, kondisi konstruksi bangunan ambruk, pada langit-langit terdapat lubang-lubang dikarenakan roboh belum diperbaiki. Pada dinding ruangan penyajian pangan, kondisi dinding tidak rata dan retak yang disebabkan oleh gempa bumi pada tahun 2019. Area pemasakan pangan tidak ada tambahan bahan untuk melapisi dinding agar terhindar dari percikan minyak ataupun air¹¹. Hal ini dikarenakan proses pemasakan tidak menghadap tembok tetapi dilakukan dimeja tengah khusus pemasakan yang hasil bau atau uap yang keluar akan langsung diserap oleh blower yang tepat berada diatas langit-langit kompor. Pada lantai, lantai rata tetapi tidak konus (berbentuk lengkung pada sisi bangunan) sehingga terdapat beberapa debu yang tertinggal pada area sudut lantai.

D. Tahap Penyimpanan Pangan Matang

Penyimpanan pangan matang tidak basi, layak santap, wadah pangan dipisahkan berdasarkan jenisnya, wadah pangan tertutup, peralatan tidak cacat atau rusak, meja penyimpanan bersih dari debu, dan terlindung dari gangguan vektor dan binatang pengganggu. Hasil observasi penyimpanan pangan matang telah 100% memenuhi syarat sesuai dengan Permenkes No.2 Tahun 2023¹².

E. Tahap Pengangkutan Pangan Matang

Pengangkutan pangan matang untuk wadah pengangkutan pangan menggunakan troli bersih dan troli kotor, troli dalam keadaan bersih, kuat, tidak berkarat, berbahan stainless. Tenaga pengangkut tidak menderita penyakit menular, tidak merokok, bersih, dan berbadan sehat. Hasil observasi Pengangkutan Pangan telah memenuhi

syarat 93,75% dan tidak memenuhi syarat 6,25% dikarenakan ukuran troli kurang besar sehingga pangan disimpan bertumpukan/tumpang tindih dan tidak ada pengatur suhu dalam troli karena pengangkutan pangan dilakukan secara langsung tidak membutuhkan waktu simpan yang lama.

F. Tahap Penyajian Pangan Matang

Cara penyajian pangan ditempatkan pada wadah yang terpisah sesuai jumlah atau porsi yang telah ditentukan, tepat waktu, tepat tata hidang, bersih dan higienis, pangan yang disajikan dalam keadaan hangat ditempatkan pada fasilitas penghangat dengan suhu 60°C. Hasil observasi memenuhi syarat 95,3% dan tidak memenuhi syarat 4,7% karena para penjamah tidak memakai penutup kepala dikarenakan rata-rata penjamah wanita menggunakan kerudung dan penjamah pria tidak menggunakan apapun serta tidak ada penutup kepala yang disediakan di instalasi gizi. Hal ini berpotensi mencemari pangan secara fisik seperti ada rambut yang menempel pada pangan akan tetapi pada saat penelitian tidak ada kontaminasi fisik seperti sehelai rambut yang menempel pada pangan¹³.

G. Hasil Pemeriksaan Bakteri *E.Coli* pada Sampel Makanan

Hasil pemeriksaan laboratorium dengan dua sampel pangan terdiri dari sampel pangan Sayur Lodeh dinyatakan negatif/gram dan sampel *Fuyunghai* Kukus dinyatakan <3,6 APM/gr sesuai dengan Permenkes No.2 Tahun 2023. Pemilihan sampel pangan didasari oleh hasil olahan hewani dan nabati dikarenakan lauk hewani dan nabati (sayuran) mudah terkontaminasi oleh mikrobiologi¹⁴.

H. Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan

Hasil wawancara pengetahuan penjamah pangan didapatkan 10 responden yang berpengetahuan baik sebanyak 8 orang (80%) dan yang cukup sebanyak 2 orang (20%) tidak menjawab pertanyaan dengan benar untuk pertanyaan mengenai maksud dari apa itu pengertian higiene dan pengertian sanitasi, hal ini tentu akan berdampak terhadap kualitas pengetahuan terhadap higiene sanitasi pangan¹⁵.

SIMPULAN

Pemilihan Bahan Pangan telah memenuhi syarat 94,1% dan tidak memenuhi syarat 6,9%, Penyimpanan Bahan Pangan memenuhi syarat 100%, Pengolahan Pangan memenuhi syarat 90% dan tidak memenuhi syarat 10%, Penyimpanan Pangan Matang memenuhi syarat persentase 100%, Pengangkutan Pangan Matang memenuhi syarat 93,7% dan tidak memenuhi syarat 6,25%, Penyajian pangan memenuhi syarat 95,2%

dan tidak memenuhi syarat 4,7%, Hasil uji laboratorium sampel bakteri *Escherichia Coli* untuk sampel sayur lodeh negatif/gram dan sampel *fuyunghai kukus* <3,6 APM/gram, Hasil wawancara pengetahuan penjamah pangan 80% baik dan 20% cukup.

SARAN

Memberi label pada barang yang sudah dipilah berdasarkan jenisnya, label berisi keterangan nama barang, *quantity*, dan tanggal masuk gudang pangan. Menambahkan fasilitas troli bersih pengangkutan pangan untuk menghindari resiko terjatuh jika menumpuk pangan hingga ke atas troli. Melakukan perbaikan secara berkala dengan memperhatikan dana untuk bangunan, langit-langit roboh, dan dinding yang retak.

DAFTAR RUJUKAN

1. Achia Azla, C. P. (2023). Gambaran Penerapan Higiene dan Sanitasi Pada Penyelenggaraan Pangan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Universitas Sumatera Utara. *Jurnal Andaliman: Jurnal Gizi Pangan, Klinik dan Masyarakat* , 3 (1) : 15-23.
2. Amna, S. (2022). *Gambaran Higiene Sanitasi Pangan dan Minuman Di Instalasi Gizi RSI Ibnu Sina Panjang Tahun 2022*. Sumatera Barat: Universitas Muhammadiyah .
3. Ananda, L. D. (2021). *Hygiene Sanitasi Rumah Makan Ayam Penyet Rahmat Kelurahan Bandar Selamat Kecamatan Medan Tembung Tahun 2021*. Kabanjahe: Poltekkes Medan.
4. Badam POM. (2022). *Laporan Tahunan Pusat Data Informasi Obat dan Pangan* . Jakarta: Badan POM.
5. Damanik, I. R. (2012). *Analisis Penerapan Prinsip-Prinsip Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Di Instalasi Gizi Rumah Sakit X Jakarta Tahun 2012*. Depok: Universitas Indonesia.
6. Dewi Marhaeni, D. H. (2015). Analisis Pelayanan Gizi Rumah Sakitb Dengan Pendekatan Health Technology Assessment . *Jurnal Studi Kesehatan*, 97-105, 1 (2).
7. Dinda, T. P. (2021). *Analisis Hygiene Dan Sanitasi Pada Pedagang Pangan dan Minuman Kaki Lima Di Jl. Letjend Suprpto Kota Bengkulu*. Bengkulu: Poltekkes Bengkulu .
8. Gustiani, E. (2021). Pengendalian Cemaran Mikroba Pada Bahan Pangan Asal Ternak (Daging dan Susu) Mulai Dari Peternakan Sampai Dihidangkan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 28 (3); 96-100.

9. Hariani, N. M. (2021). Studi Kualitas Pelayanan Gizi Pasien Dengan Pendekatan Input, Proses, Output Di Instalasi Gizi di RSUD Salewangang Maros. *Journal Of Muslim Community Health (JMCH)*, 1-14, Vol 2 (3).
10. Hikmah, M. (2022). PEMERIKSAAN MIKROBIOLOGI SAMPEL PANGAN DI RSUD DR SOETOMO SURABAYA. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 22-33.
11. Iffa Zulfana, S. (2022). Hazard Analysis And Critical Control Point (Haccp) Pada Pengelolaan Pangan Pasien Rawat Inap Di Rumah Sakit Islam Lumajang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 1-12.
12. Kementerian Kesehatan. (2020). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 3 Tahun 2020*. Jakarta: Menteri Kesehatan.
13. Menteri Kesehatan Republik Indonesia. (2023). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2023 Tentang Kesehatan Lingkungan. Permenkes RI*, 1-175.
14. Nanda Sallihidayanti, S. E. (2021). Analisis Higiene Sanitasi Pengolahan Pangan dan Pemeriksaan E.Coli Pada Pangan Pasien Di RSUD Cut Nyak Dhien Meulaboh. *Jurnal Jurnakemas*, 1 (2), 77-96.
15. Nikmah, M. (2018). Pemeriksaan Mikrobiologi Sampel Pangan Di RSUD Dr. Soetomo Surabaya. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 283-290, 10 (3).