

Sosialisasi Higiene dan Sanitasi Rumah Sakit Pertamedika Ummi Rosnati Banda Aceh¹Mirna Yulia,²*Ully Fitria¹STikes payung Negeri Aceh Darussalam;²Universitas Abulyatama Aceh;*Email: rezy.ipal@gmail.com, ullyfitria_fikes@abulyatama.ac.id

Submitted:08-12-2024

Revised:18-12-2024

Accepted:23-12-2024

Publish:29-12-2024

Abstrack

Providing food is one of the important things for educational institutions which are also equipped with hospital facilities. Hospitals are health service institutions that provide complete individual health services, including inpatient, outpatient and emergency services. One important aspect in a hospital is the nutrition installation which is tasked with managing food services for patients, companions and employees. This service activity aims to socialize hygiene and sanitation related to food safety as well as healthy and safe snacks for the hospital environment. The method for implementing service activities uses socialization, mentoring and nutritional education. To maintain food safety for patients, hospitals must apply the principles of hygiene and sanitation in every food processing process. Implementing Good Manufacturing Practices (GMP) is an effort to prevent food contamination and ensure that every food served meets health standards. The purpose of this article is to discuss the importance of food hygiene and sanitation in hospitals as well as the requirements that must be met to prevent disease transmission and ensure safe and nutritious food quality.

Keywords: Hospital, Hygiene, Sanitation, Food

Abstrak

Penyelenggaraan makanan menjadi salah satu hal penting bagi institusi pendidikan yang turut dilengkapi dengan fasilitas rumah sakit, Rumah sakit merupakan institusi pelayanan kesehatan yang menyelenggarakan layanan kesehatan perorangan secara paripurna, termasuk pelayanan rawat inap, rawat jalan, dan gawat darurat. Salah satu aspek penting dalam rumah sakit adalah instalasi gizi yang bertugas mengelola pelayanan makanan untuk pasien, pendamping, dan pegawai. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk melakukan sosialisasi higiene dan sanitasi yang berkaitan dengan keamanan pangan sekaligus kudapan sehat dan aman bagi lingkungan rumah sakit. Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian menggunakan sosialisasi, pendampingan dan edukasi gizi Untuk menjaga keamanan pangan bagi pasien, rumah sakit harus menerapkan prinsip higiene dan sanitasi dalam setiap proses pengolahan makanan. Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) merupakan upaya untuk mencegah kontaminasi pangan dan memastikan bahwa setiap makanan yang disajikan memenuhi standar kesehatan. Tujuan dari artikel ini adalah untuk membahas pentingnya higiene dan sanitasi makanan di rumah sakit serta persyaratan yang harus dipenuhi untuk mencegah penularan penyakit dan memastikan kualitas makanan yang aman dan bergizi.

Kata Kunci: Rumah Sakit, Higiene, Sanitasi, Makanan

Pendahuluan**Latar Belakang**

Penyelenggaraan makan yang dikelola dalam jumlah besar akan melibatkan banyak penjamah makanan. Semakin banyak penjamah makanan akan memicu terjadinya kontaminasi pada produk akhir

makanan. Kontaminasi selama proses pengolahan makanan mampu membahayakan kesehatan konsumen dan termasuk dalam kategori food-borne disease. Berbagai gangguan kesehatan seperti diare dapat disebabkan karena makanan. World Health Organization (WHO) memperkirakan sebanyak 1.8 juta orang meninggal karena diare yang diawali dengan kontaminasi makanan dan air minum. Peristiwa keracunan makanan dapat terjadi sebagai akibat dari mengkonsumsi makanan yang terkontaminasi mikroorganisme atau racun. Kontaminasi makanan dapat juga berasal dari proses pengawetan yang tidak sesuai, praktik penanganan makanan yang tidak higienis, kontaminasi silang dengan permukaan makanan atau bagian tubuh yang mampu berperan sebagai vector pembawa sakit. Praktik penyelenggaraan makan selama proses persiapan, handling dan penyimpanan makanan memungkinkan adanya proliferasi dan transmisi penyakit yang berasal dari bakteri, virus dan berbagai pathogen makanan (Sari, 2017).

Makanan yang disajikan di rumah sakit harus memenuhi standar kebersihan dan keamanan untuk mencegah terjadinya infeksi dan penyakit yang dapat ditularkan melalui makanan. Rumah sakit, sebagai tempat pelayanan kesehatan, harus menjaga kualitas makanan yang disajikan agar aman dikonsumsi oleh pasien, pendamping, serta tenaga medis. Kehadiran instalasi gizi yang mengelola makanan rumah sakit sangat penting untuk memastikan bahwa setiap aspek hygiene dan sanitasi diperhatikan, mulai dari pengolahan, penyimpanan, hingga distribusi makanan. Masalah yang sering muncul di rumah sakit adalah risiko kontaminasi yang dapat menimbulkan penyakit, seperti infeksi saluran pencernaan yang berasal dari makanan yang terkontaminasi bakteri atau patogen lain. Oleh karena itu, pengendalian dan pencegahan infeksi menjadi hal yang sangat penting dalam pelayanan makanan rumah sakit.

Tata kelola penyelenggaraan makan anak memiliki beberapa kunci penting. Proses penyelenggaraan makan sejak persiapan sampai penyajian harus diperhatikan. Bahan makanan yang digunakan harus memenuhi mutu syarat pangan yakni aman, sehat dan bergizi. Segi penyajian makanan turut memberikan kontribusi. Makanan harus dibuat menarik sehingga mampu memancing selera makan anak. Keseluruhan proses penyelenggaraan makanan juga dipengaruhi para penjamah makanan (Khazanah, 2020).

Tujuan dari Pengabdian ini adalah untuk: Mengidentifikasi faktor risiko yang dapat menyebabkan kontaminasi makanan di rumah sakit. Menyusun persyaratan hygiene dan sanitasi yang harus diterapkan dalam pengolahan makanan di rumah sakit. Menganalisis peran instalasi gizi dalam menjamin keamanan pangan di rumah sakit. Memberikan rekomendasi tentang penerapan hygiene dan sanitasi yang lebih baik di rumah sakit.

Proses penyelenggaraan makanan tidak hanya melibatkan proses itu sendiri tetapi juga ketenagaan atau sumber daya manusia untuk memastikan bahwa semua proses berjalan sesuai dengan prosedur. Sumber daya manusia yang paling memberi pengaruh pada proses higiene dan sanitasi penyelenggaraan makan adalah penjamah makanan. Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian (Kemenkes RI, 2011).

Metode Pengabdian

Desain Kegiatan

Kegiatan ini dilakukan dengan pendekatan analisis terhadap aspek higiene dan sanitasi makanan di rumah sakit, dengan mengacu pada peraturan yang berlaku, seperti Peraturan Menteri Kesehatan No. 7 Tahun 2019 tentang Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit. Adapun tahapan kegiatan meliputi:

1. Koordinasi dengan Pihak Terkait: Koordinasi dengan pihak rumah sakit dan dinas kesehatan untuk memastikan kelancaran penerapan prinsip higiene dan sanitasi.
2. Penilaian terhadap Tempat Pengolahan dan Peralatan Masak: Melakukan evaluasi terhadap fasilitas dapur rumah sakit, serta kualitas peralatan masak yang digunakan untuk memastikan tidak ada risiko kontaminasi.
3. Penerapan Protokol Sanitasi: Menyusun prosedur yang jelas mengenai sanitasi tempat pengolahan makanan, penggunaan alat masak, dan kebersihan pekerja rumah sakit yang menangani makanan.
4. Monitoring dan Evaluasi: Monitoring secara berkala terhadap penerapan hygiene dan sanitasi makanan di rumah sakit serta evaluasi terhadap pelaksanaan GMP.



Gambar 1. Proses Pelaksanaan

Hasil dan Pembahasan

Jumlah Peserta

Kegiatan ini melibatkan seluruh instalasi gizi di rumah sakit, yang mencakup berbagai aspek dalam pengolahan makanan untuk pasien, tenaga medis, dan pengunjung. Evaluasi dilakukan pada pengolahan makanan yang meliputi faktor higiene tempat, peralatan, serta karyawan yang terlibat.

Cakupan Sanitasi

Cakupan sanitasi dalam pengolahan makanan di rumah sakit mencakup penerapan beberapa standar penting, yaitu kebersihan peralatan masak, suhu penyimpanan yang tepat, serta pengawasan yang ketat terhadap proses distribusi makanan. Pemantauan terhadap kebersihan peralatan menunjukkan bahwa 95% peralatan masak di rumah sakit memenuhi standar sanitasi yang ditetapkan, sedangkan 5% lainnya memerlukan perbaikan lebih lanjut.

Dampak Kegiatan

Penerapan prinsip higiene dan sanitasi makanan di rumah sakit telah menunjukkan hasil yang positif. Proses pengolahan dan distribusi makanan yang sesuai dengan GMP dapat mengurangi risiko kontaminasi yang dapat menyebabkan penyakit bawaan makanan. Selain itu, peningkatan kesadaran di kalangan petugas dan karyawan rumah sakit tentang pentingnya higiene pribadi dan sanitasi lingkungan juga berperan dalam mengurangi risiko penularan infeksi.

Namun, terdapat beberapa tantangan terkait pemahaman yang belum merata di seluruh tingkat karyawan tentang penerapan sanitasi yang tepat, yang memerlukan sosialisasi dan pelatihan lebih lanjut.





Gambar 2. Kegiatan Sosialisasi

Responden (n=25)	Baik (>80%)	Kurang (<80%)
sebelum	10 (40%)	15 (60%)
sesudah	22 (88%)	3 (12%)

Tabel 1. Pengetahuan Responden

Tabel 1 menunjukkan bahwa terjadi peningkatan pengetahuan terhadap dua puluh lima penjamah makanan. Peningkatan pengetahuan para penjamah makanan diperlihatkan bahwa sebelum diberikan sosialisasi hanya sebanyak 10 orang yang memiliki nilai lebih dari 80 kemudian meningkat menjadi 22 orang. Pengetahuan yang diberikan mengenai prinsip higiene dan sanitasi penyelenggaraan makan. Peningkatan pengetahuan ini turut memberikan gambaran bahwa terjadi pertambahan pengetahuan mengenai higiene dan sanitasi para penjamah makanan sehingga diharapkan para penjamah makanan Rs Pertamedika Ummi rosnita memiliki sikap dan perilaku yang sesuai dengan prinsip keamanan pangan

Higiene dan sanitasi makanan merupakan upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat, dan perlengkapan yang dimungkinkan dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan. Tabel 1 menunjukkan bahwa sebanyak 88% penjamah makanan memiliki pengetahuan yang baik setelah diberikan sosialisasi mengenai higiene dan sanitasi makanan. Peningkatan pengetahuan sebanyak 48% dibandingkan sebelum diberikan sosialisasi. Materi sosialisasi berisi mengenai penyelenggaraan makan untuk menjamin higiene dan sanitasi makanan. Pembahasan mengenai higiene dan sanitasi dimulai dengan penjelasan mengenai bahan makanan. Bahan makanan yang digunakan harus dipastikan terbebas dari berbagai cemaran termasuk cemaran fisik, kimia ataupun biologi. Proses penyimpanan bahan makanan menjadi penting sekaligus untuk menjamin mutu makanan. Proses

penyimpanan bahan makanan harus sesuai dengan jenis bahan makanan yang ada. Proses penyimpanan bahan makanan dapat dibedakan menjadi penyimpanan sejuk (*cooling*), penyimpanan dingin (*chilling*), penyimpanan dingin sekali (*freezing*) dan penyimpanan beku (*frozen*). Higiene dan sanitasi makanan juga mencakup proses pengolahan dan penyajian makanan. Proses pengolahan makanan merupakan proses perubahan bentuk dari bahan mentah menjadi bahan siap santap. Proses pengolahan makanan juga perlu memperhatikan prinsip seperti ketersediaan dapur, peralatan masak, wadah penyimpanan masakan matang

Mayoritas penjamah makanan (50%) mengetahui bahwa pengetahuan mengenai higiene dan sanitasi terhadap makanan harus disertai dengan sikap yang sesuai seperti misalnya kepatuhan dalam menggunakan masker, penutup kepala, sarung tangan dan senantiasa menjaga kebersihan diri. Para penjamah makanan juga mengetahui bahwa makanan menjadi salah satu media dalam penularan penyakit. Pengetahuan para penjamah makanan terhadap handling bahan makanan sudah cukup baik. Hal ini ditunjukkan dalam mengelola bahan mentah. Para penjamah makanan senantiasa mencuci bahan menggunakan air mengalir, mencuci tangan sebelum dan sesudah melakukan pekerjaan

Selain pengolahan makanan, selalu menggunakan pakaian kerja yang bersih dan menggunakan celemek serta tidak mudah meludah atau bersin ketika melakukan pekerjaan penyelenggaraan makan (Putriningtyas et al., 2022). Penelitian yang dilakukan Osaili menunjukkan bahwa kontaminasi silang berkaitan dengan rendahnya nilai pengetahuan higiene dan sanitasi para penjamah makanan (Osaili et al., 2021). Observasi di lapangan menunjukkan bahwa para penjamah makanan di Rs Pertamedika Ummi Rosnati masih menggunakan pisau yang sama untuk memotong sayur/ buah dengan daging. Cara untuk meminimalkan terjadinya kontaminasi silang adalah dengan mencuci alat masak menggunakan sabun cuci piring dan dibilas dengan air mengalir. Para penjamah makanan sudah menggunakan sendok yang berbeda ketika melakukan proses penyajian makanan (Alwi et al., 2019). Penelitian menunjukkan bahwa wanita yang bertugas sebagai penjamah makanan memiliki nilai pengetahuan mengenai keamanan pangan yang tinggi dibandingkan lelaki. Hasil ini sesuai dengan pengabdian yang dilakukan di Rs Pertamedika Ummi Rosnati Banda Aceh. Semua petugas penjamah makanan di Rs Pertamedika Ummi Rosnati Banda Aceh adalah wanita. Wanita memegang peran utama sejak makanan dipersiapkan, mempersiapkan alat dapur, termasuk dalam proses pembersihan. Pengetahuan dan sikap wanita yang lebih baik dalam penyelenggaraan makanan ini juga didukung dengan tradisi dan pengalaman melihat peran ibu dalam keluarga. Penelitian di Arab Saudi terhadap ibu rumah tangga menunjukkan hasil serupa. Para ibu rumah tangga di Arab Saudi memiliki pengetahuan yang baik mengenai higiene dan sanitasi personal. Kebiasaan mencuci tangan menggunakan air mengalir dan sabun sebelum dan setelah

melakukan kegiatan pengolahan pangan, menggunakan masker dan sarung tangan dalam proses pengolahan dan penyajian makanan merupakan kebiasaan yang selalu diprioritaskan (Ayaz et al., 2018).

Kesimpulan

Penerapan higiene dan sanitasi makanan di rumah sakit merupakan langkah penting dalam memastikan keamanan pangan yang disajikan kepada pasien, pendamping, dan tenaga medis. Rumah sakit harus terus mengedukasi karyawan dan memantau setiap aspek pengolahan makanan untuk mencegah kontaminasi dan penyebaran penyakit. Meskipun sudah ada langkah-langkah yang baik, beberapa perbaikan dalam prosedur kebersihan peralatan dan pemahaman karyawan perlu dilakukan agar sanitasi makanan di rumah sakit dapat lebih optimal.

Rekomendasi

1. Peningkatan Sosialisasi kepada Karyawan
Melakukan pelatihan dan sosialisasi yang lebih intensif mengenai prinsip hygiene dan sanitasi makanan kepada seluruh staf rumah sakit, terutama bagi mereka yang terlibat langsung dalam pengolahan makanan.
2. Perbaikan Fasilitas Pengolahan Makanan
Memastikan bahwa fasilitas dapur dan peralatan masak selalu dalam kondisi yang bersih dan aman digunakan, dengan pemeliharaan rutin dan penggantian peralatan yang sudah tidak layak pakai.
3. Penerapan Standar GMP yang Ketat
Menetapkan dan mengawasi penerapan standar Good Manufacturing Practices (GMP) di seluruh aspek pengolahan makanan untuk menjamin kualitas dan keamanan pangan yang disajikan di rumah sakit.

Daftar Pustaka

- Akabanda, F., Hlortsi, E. H., & Owusu-Kwarteng, J. (2017). Food Safety Knowledge, Attitudes And Practices Of Institutional Food-Handlers In Ghana. *Bmc Public Health*, 17(1), 1–9.
<https://doi.org/10.1186/S12889-016-3986-9>
- Alwi, K., Ismail, E., & Palupi, I. R. (2019). Pengetahuan Keamanan Pangan Penjamah Makanan Dan Mutu Keamanan Pangan Di Pondok Pesantren. *Darussalam Nutrition Journal*, 3(2), 31.
<https://doi.org/10.21111/Dnj.V3i2.2187>
- Ayaz, W. O., Priyadarshini, A., & Jaiswal, A. K. (2018). Food Safety Knowledge And Practices Among Saudi Mothers. *Foods*, 7(12), 1–15.

- <https://doi.org/10.3390/Foods7120193>
Bakri, B., Intiyati, A., & Windartika. (2018). *Bahan Ajar Gizi Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi* (1st Ed.). Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Equada, V., Yuniarni, D., & Miranda, D. (2022). Pelaksanaan Program Makanan Bergizi Melalui Kegiatan Makan Bersama Di Tk Mujahidin 2 Pontianak Timur. *Jurnal Pendidikan Dan Pembelajaran*, 11(10), 2277–2288. <https://doi.org/10.26418/Jppk.V11i10.58985>
- Handayani, N. M. A., Adhi, K. T., & Duarsa, D. P. (2015). Faktor Yang Mempengaruhi Perilaku Penjamah Makanan Dalam Penerapan Cara Pengolahan Pangan Yang Baik Pada Industri Rumah Tangga Pangan Di Kabupaten Karangasem. *Public Health And Preventive Medicine Archive*, 3(2), 155. <https://doi.org/10.15562/Phpma.V3i2.109>
- Irawan, D. W. P. (2016). *Prinsip-Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Minuman Di Rumah Sakit* (Denok Indraswati (Ed.); Edisi Pert). Forum Ilmiah Kesehatan (Forikes). <https://kesling.poltekkesdepkes-sby.ac.id/Wp-Content/Uploads/2020/03/Buku-Isbn-Prinsip-2-Hs-Makanan-Di-Rs.Pdf>
- Kemenkes Ri. (2011). Permenkes Ri No. 1096/Menkes/Per/ Vi/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. *Journal Of Chemical Information And Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- Khazanah, W. (2020). Edukasi Keamanan Pangan Didapur Rumah Tangga. *Action: Aceh Nutrition Journal*, 5(1), 1. <https://doi.org/10.30867/Action.V5i1.109>
- Mirzaei, A., Nourmoradi, H., Zavareh, M. S. A., Jalilian, M., Mansourian, M., Mazloomi, S., Mokhtari, N., & Mokhtari, F. (2018). Food Safety Knowledge And Practices Of Male Adolescents In West Of Iran. *Open Access Macedonian Journal Of Medical Sciences*, 6(5), 908–912. <https://doi.org/10.3889/Oamjms.2018.175>
- Murray, R., Glass-Kaasta, S., Gardhouse, C., Marshall, B., Ciampa, N., Franklin, K., Hurst, M., Thomas, M. K., & Nesbitt, A. (2017). Canadian Consumer Food Safety Practices And Knowledge: Foodbook Study. *Journal Of Food Protection*, 80(10), 1711–1718. <https://doi.org/10.4315/0362-028x.Jfp-17-108>
- Osaili, T. M., Al-Nabulsi, A. A., & Taybeh, A. O. (2021). Food Safety Knowledge, Attitudes, And Practices Among Jordan Universities Students During The Covid-19 Pandemic. *Frontiers In Public Health*, 9(August), 1–13. <https://doi.org/10.3389/Fpubh.2021.729816>
- Putri, M. S., & Susanna, D. (2021). Food Safety Knowledge, Attitudes, And Practices Of Food Handlers At Kitchen Premises In The Port 'X' Area, North Jakarta, Indonesia 2018. *Italian Journal Of Food Safety*, 10(4). <https://doi.org/10.4081/Ijfs.2021.9215>
- Putriningtyas, N. D., Cahyati, W. H., & Nugroho, E. (2023). Pendampingan Pembuatan Kudapan Berbahan Tepung Bonggol Pisang Di Kelurahan Patemon Gunungpati Semarang. *Jurnal Kreativitas Pengabdian Kepada Masyarakat (Pkm)*, 6(9), 3923–3933. <https://doi.org/https://doi.org/10.33024/Jkpm.V6i9.11539>
- Putriningtyas, N. D., Cahyati, W. H., Siyam, N., Farida, E., & Maulidah, H. (2022). Perilaku Dan Pengetahuan Pengolahan Makanan Ibu Rumah Tangga Di Kelurahan Patemon Kota Semarang. *Jurnal Gizi*, 11(1), 16–21.
- Sari, M. H. (2017). Pengetahuan Dan Sikap Keamanan Pangan Dengan Perilaku Penjaja Makanan Dan Jajanan Anak Sekolah Dasar. *Jurnal Of Health Education*,

2(2), 163–170.

- <https://doi.org/http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/jhealthedu/> Pengetahuan Sya'ban, M. N., Hartriyanti, Y., & Palupi, I. R. (2018). *Gambaran Penyelenggaraan Makanan, Kecukupan Gizi, Dan Kepuasan Konsumen Bisnis Start-Up Halawa Catering Dalam Menyediakan Jasa Katering Pesan Antar*. Universitas Gadjah Mada.
- Widada, A., Moh Gazali, M., & Kartika Sari, A. (2022). *Penyehatan Makanan Dan Minuman*. Eureka Media Aksara.
- Widyastuti, Nurmasari & Almira, V. G. (2019). Higiene Dan Sanitasi Dalam Penyelenggaraan Makanan. In *K-Media*. K-Media.
- Zanin, L. M., Da Cunha, D. T., De Rosso, V. V., Capriles, V. D., & Stedefeldt, E. (2017). Knowledge, Attitudes And Practices Of Food Handlers In Food Safety: An Integrative Review. *Food Research International*, 100, 53–62. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2017.07.042>