



Majalah Kesehatan Masyarakat Aceh (MaKMA)

<http://ojs.serambimekkah.ac.id/index.php/makma>

ANALISIS HIGIENE SANITASI DAN KUALITAS BAKTERIOLOGIS PADA PENGELOLAAN MAKANAN DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT UMUM DAERAH KOTA SABANG TAHUN 2023

Maulidia Ratnasari ¹, Riski Muhammad ², Cut Juliana ³

Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Serambi Mekkah

✉ Jl. T. Nyak Arief, No. 206 Simpang Mesra, Syiah Kuala Banda Aceh. Email maulidia.1992@gmail.com Hp : 081953662061

ABSTRAK

Makanan yang disajikan oleh bagian instalasi gizi rumah sakit tidak memiliki jaminan kualitas makanan yang baik. Terkhusus untuk makanan yang akan disajikan kepada pasien yang bertujuan untuk membantu pasien dalam proses penyembuhan harus lebih diperhatikan penerapan higiene sanitasinya. Hal ini dilakukan sebagai upaya mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan. Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis aspek higiene dan sanitasi pada makanan di Instalasi Gizi RSUD Kota Sabang Tahun 2023. Penelitian ini bersifat deskriptif dengan pendekatan observational dan uji laboratorium untuk melihat kandungan bakteri *E.coli* pada makanan. Pengumpulan data dengan menggunakan lembar observasi, lembar kuesioner, dan uji laboratorium. Hasil penelitian menunjukkan hanya ada 2 (dua) yang memenuhi persyaratan yaitu pemilihan bahan makanan dan penyajian makanan sedangkan ada 4 (empat) yang tidak memenuhi persyaratan higiene sanitasi yaitu tempat pengolahan makanan, peralatan masak, penyimpanan bahan pangan dan pangan jadi, serta pengangkutan pangan. Dari sikap 15 orang penjamah didapat 3 (20%) diantaranya tidak memakai APD saat menjamah makanan, dan uji kelaikan fisik memenuhi syarat yaitu 83%. Pada pemeriksaan sampel makanan seluruhnya negatif mengandung bakteri *E. Coli* dengan $< 3,0$ APM/gr. Maka diharapkan RSUD Kota Sabang tetap mempertahankan monitoring dan evaluasi pada pelaksanaan higiene sanitasi penyelenggaraan makanan di instalasi gizi agar sesuai dengan persyaratan yang telah ditentukan.

Kata Kunci: Higiene, Sanitasi, Makanan, Rumah Sakit

Riwayat Artikel

Diterima :
Disetujui :
Dipublikasi :

ANALYSIS OF SANITARY HYGIENE AND BACTERIOLOGICAL QUALITY IN FOOD MANAGEMENT AT THE NUTRITION INSTALLATION OF THE SABANG CITY REGIONAL GENERAL HOSPITAL IN 2023

ABSTRACT

The food served by the hospital's nutrition installation section does not have a guarantee of good food quality. Especially for food that will be served to patients with the aim of helping patients in the healing process, more attention must be paid to the application of sanitation hygiene. This is done as an effort to control the risk factors for food contamination. The purpose of this study was to analyze the hygiene and sanitation aspects of food at the Nutrition Installation at Sabang City Hospital in 2023. This research is descriptive in nature with an observational approach and laboratory tests to see the content of E.coli bacteria in food. Data collection using observation sheets, questionnaire sheets, and laboratory tests. The results showed that only 2 (two) met the requirements, namely the selection of food ingredients and serving food, while there were 4 (four) that did not meet the sanitation hygiene requirements, namely food processing, cooking utensils, food storage and finished food, and food transportation. From the attitude of 15 handlers, it was found that 3 (20%) of them did not use PPE when handling food, and the physical adequacy test met the requirements, namely 83%. On examination, all food samples were negative for E. Coli bacteria with < 3.0 APM/gr. So it is hoped that the Sabang City Hospital will continue to maintain monitoring and evaluation of the implementation of food hygiene and sanitation in the nutrition installation so that it complies with predetermined requirements.

Keywords: Hygiene, Sanitation, Food, Hospital

PENDAHULUAN

Rumah sakit merupakan suatu institusi pelayanan kesehatan yang menyelenggarakan perawatan kesehatan perseorangan secara paripurna yang menyediakan pelayanan rawat inap, rawat jalan, dan gawatdarurat ^[1]

Higiene dan sanitasi makanan merupakan pengendalian terhadap empat faktor penyehatan makanan yaitu faktor tempat atau bangunan, peralatan, orang dan bahan makanan. Higiene dan sanitasi sangatlah penting, terutama di tempat – tempat umum yang melayani orang banyak, salah satunya rumah sakit yang merupakan salah satu institusi pelayanan kesehatan yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan perorangan secara paripurna yang menyediakan pelayanan rawat inap, rawat jalan, dan gawat darurat, tetapi upaya penyediaan pelayanan

kesehatan ini pula dapat menjadi tempat penularan serta memungkinkan terjadinya pencemaran lingkungan serta gangguan kesehatan^[2].

Makanan yang disajikan oleh bagian instalasi gizi rumah sakit tidak memiliki jaminan kualitas makanan yang baik, karena setiap makanan yang diolah oleh penjamah dapat terjadinya kontaminasi baik itu dari sisi peralatan yang dipakai dan bahan makanan yang tidak memenuhi persyaratan . Higiene sanitasi adalah hal yang sangat penting dalam menentukan kualitas makanan yang diolah , dimana *Escherichia coli* merupakan salah satu faktor yang dapat menyebabkan terjadinya pencemaran pada makanan sehingga menyebabkan penyakit akibat makanan (*food borne diseases*)^[3]

Penjamah makanan juga memegang peran penting dalam

melindungi kesehatan penderita/pasien di rumah sakit dari penyakit akibat kontaminasi makanan. Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, dan penyajian. Pengetahuan dan sikap penjamah makanan sangat diperlukan agar sesuatu yang dikerjakan dapat berjalan sesuai prosedur dan menghasilkan suatu yang baik pula, selain itu agar makanan yang disajikan terjamin mutu dan kualitasnya, sebab makanan sangatlah rentan terhadap kontaminasi mikroorganisme, terlebih pada bahan makanan bersumber pangan hewani^[4]

Di Indonesia, berdasarkan data BPOM pada periode 2009 hingga 2013 diperkirakan ada 10.700 kasus Kejadian Luar Biasa keracunan pangan terjadi selama periode tersebut, 411.500 orang sakit dan 2.500 orang meninggal dunia. *Foodborne disease* masih menjadi masalah kesehatan masyarakat di Indonesia karena kurangnya higiene perorangan dan sanitasi lingkungan sehubungan dengan pengolahan dan penyajian makanan. *Food safety* atau keamanan makanan adalah upaya untuk mencegah makanan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain. Kontaminasi fisik pada makanan dapat dicegah dengan penerapan higiene perseorangan penjamah makanan yang baik, sedangkan kontaminasi kimiawi dan biologis dicegah melalui sanitasi pengolahan bahan makanan termasuk pemilihan, penyimpanan dan perlakuan pada bahan tersebut, serta tersedianya sarana sanitasi.^[5]

Rumah Sakit Umum Daerah Kota Sabang adalah rumah sakit tipe C yang terletak di pusat kota Sabang, merupakan instansi pelayanan di bidang kesehatan yang didukung dengan beberapa fasilitas medis. Salah satunya adalah instalasi gizi yang mempunyai tugas pokok untuk pengadaan pangan dan penyediaan makanan bagi pasien

yang rawat inap. Pelayanan gizi di rumah sakit sebagai salah satu komponen penunjang yang diselenggarakan oleh instalasi gizi yang bertujuan untuk menyelenggarakan makanan bagi pasien. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit adalah suatu rangkaian mulai dari perencanaan sampai dengan pendistribusian makanan kepada pasien. Penyelenggaran makanan sangat bergantung dari higiene dan sanitasi agar makanan tersebut tidak menjadi sumber penularan penyakit bagi manusia yang mengkonsumsi makanan tersebut. Hasil dari survei awal yang dilakukan bahwa pada pelaksanaan pengelolaan higiene dan sanitasi makanan instalasi gizi Rumah Sakit Umum Daerah Kota Sabang memiliki 9 tenaga gizi, 3 juru masak dan 3 pramusaji, pada pengolahan makanan masih dijumpai pengolah yang memegang langsung makanan tanpa menggunakan alat dan tanpa menggunakan masker saat mengolah maupun menjamah makanan.

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, penulis menyadari pentingnya peran higiene sanitasi dalam pengelolaan makanan, maka dari itu penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul Analisis Higiene Sanitasi Dan Kualitas Bakteriologis Pada Pengelolaan Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Kota Sabang Tahun 2023.

METODE

Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif dengan pendekatan observasional dan pemeriksaan laboratorium untuk memperoleh gambaran yang jelas dan nyata tentang higiene sanitasi dan kualitas bakteriologis pengelolaan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Kota Sabang.

Populasi dalam penelitian ini adalah serangkaian proses dan seluruh petugas yang terlibat dalam pengelolaan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Kota Sabang yang berjumlah 15 orang.

1. Sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah total populasi (*total sampling*) yaitu keseluruhan petugas dan observasi higiene sanitasi di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Kota Sabang yaitu berupa tempat pengolahan makanan, peralatan masak, pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan pangan dan pangan jadi, pengangkutan makanan dan penyajian makanan.

2. Sampel makanan yang diambil adalah makanan yang baru selesai dimasak, lalu melakukan pengambilan sampel dengan memasukkan sampel makanan ke dalam wadah plastik steril lalu dibawa untuk diuji laboratorium.

HASIL

Tabel 5.1

No	Pengamatan	Hasil Observasi	
		MS	TMS
1.	Tempat pengolahan makanan	6	1
2.	Peralatan masak	4	1
3.	Pemilihan bahan makanan	3	0
4.	Penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi	6	1
5.	Pengangkutan makanan	2	1
6.	Penyajian makanan	5	0

Berdasarkan tabel 5.1 Hasil observasi pengelolaan makanan yang dilakukan berdasarkan pengamatan di Instalasi Gizi RSUD Kota Sabang secara keseluruhan tidak memenuhi persyaratan. Hanya ada 2 (dua) yang telah memenuhi persyaratan yaitu pemilihan bahan makanan dan penyajian makanan sedangkan 4 (empat) yang tidak memenuhi persyaratan yaitu tempat pengolahan makanan, peralatan masak, penyimpanan bahan pangan dan pangan jadi, serta pengangkutan makanan.

Tabel 5.2

Sikap	Frekuensi (N)	Persentase (%)
Baik	15	100%
Kurang	0	0
Tidak baik	0	0
Jumlah	15	100%

Berdasarkan tabel 5.2 hasil observasi dan wawancara diketahui bahwa seluruh penjamah makanan di instalasi gizi RSUD Kota Sabang memiliki sikap yang baik sebanyak 15 orang (100%).

Tabel 5.3

No	URAIAN	BOBOT	X
1.	Halaman bersih, rapi,	1	1

	tidak becek, dan berjarak sedikitnya 500 meter dari sarang lalat / tempat pembuangan sampah, serta tidak tercium bau busuk atau tidak sedap yang berasal dari sumber pencemaran		
2.	Konstruksi bangunan kuat, aman, terpelihara, bersih dan bebas dari barang-barang yang tidak berguna atau barang sisa.	1	1
3.	Lantai kedap air, rata, tidak licin, tidak retak, terpelihara dan mudah dibersihkan.	1	1
4.	Dinding dan langit-langit dibuat dengan baik, terpelihara dan bebas dari debu (sarang laba-laba)	1	1
5.	Bagian dinding yang kena percikan air dilapisi bahan kedap air setinggi 2 (dua) meter dari lantai	1	1
6.	Pintu dan jendela dibuat dengan baik dan kuat. Pintu dibuat menutup sendiri, membuka kedua arah dan dipasang alat penahan lalat dan bau. Pintu dapur membuka ke arah luar.	1	1
	PENCAHAYAAN		
7.	Pencahayaan sesuai dengan kebutuhan dan tidak menimbulkan bayangan. Kuat cahaya sedikitnya 10 fc pada bidang kerja.	1	1
	PENGHAWAAN		
8.	Ruang kerja maupun peralatan dilengkapi ventilasi yang baik sehingga terjadi sirkulasi udara dan tidak pengap.	1	1
	AIR BERSIH		
9.	Sumber air bersih aman, jumlah cukup dan bertekanan.	5	5
	AIR KOTOR		
10.	Pembuangan air limbah dari dapur, kamar mandi, WC dan saluran air hujan lancar, baik dan tidak menggenang	1	1

	FASILITAS CUCI TANGAN DAN TOILET		
11.	Jumlah cukup, tersedia sabun, nyaman dipakai dan mudah dibersihkan	3	3
	PEMBUANGAN SAMPAH		
12.	Tersedia tempat sampah yang cukup, tertutup, anti lalat, kecoa, tikus, dan dilapisi kantong plastik yang selalu diangkat setiap kali penuh	2	2
	RUANG PENGOLAHAN MAKANAN		
13.	Tersedia luas lantai yang cukup untuk pekerja pada bangunan, dan terpisah dengan tempat tidur atau tempat mencuci pakaian	1	1
14.	Ruangan bersih dari barang yang tidak berguna. (barang tersebut disimpan rapi di gudang)	1	1
	KARYAWAN		
15.	Semua karyawan yang bekerja bebas dari penyakit menular, seperti penyakit kulit, bisul, luka terbuka dan infeksi saluran pernafasan atas (ISPA).	5	5
16.	Tangan selalu dicuci bersih, kuku dipotong pendek, bebas kosmetik dan perilaku yang higienis.	5	4
17.	Pakaian kerja, dalam keadaan bersih, rambut pendek dan tubuh bebas perhiasan.	1	1
	MAKANAN		
18.	Sumber makanan, keutuhan, dan tidak rusak	5	5
19.	Bahan makanan terolah dalam kemasan asli, terdaftar, berlabel dan tidak kadaluwarsa	1	1
	PERLINDUNGAN MAKANAN		
20.	Penanganan makanan yang potensi berbahaya pada suhu, cara dan waktu yang memadai selama penyimpanan	5	5

	peracikan, persiapan penyajian dan pengangkutan makanan serta melunakkan makanan beku sebelum dimasak (thawing).		
21.	Penanganan makanan yang potensial berbahaya karena tidak ditutup atau disajikan ulang.	4	4
	PERALATAN MAKAN DAN MASAK		
22.	Perlindungan terhadap peralatan makan dan masak dalam cara pembersihan, penyimpanan, penggunaan dan pemeliharaannya.	2	2
23.	Alat makan dan masak yang sekali pakai tidak dipakai ulang	2	2
24.	Proses pencucian melalui tahapan mulai dari pembersihan sisa makanan, perendaman, pencucian dan pembilasan	5	5
25.	Bahan racun / pestisida disimpan tersendiri di tempat yang aman, terlindung, menggunakan label / tanda yang jelas untuk digunakan.	5	5
26.	Perlindungan terhadap serangga, tikus, hewan peliharaan dan hewan pengganggu lainnya.	4	4
	JUMLAH	65	64
	KHUSUS GOLONGAN A.1		
27.	Ruang pengolahan makanan tidak dipakai sebagai ruang tidur	1	1
28.	Tersedia 1 (satu) buah lemari es (kulkas)	4	4
	JUMLAH	70	68
	KHUSUS GOLONGAN A.2		
29.	Pengeluaran asap dapur dilengkapi dengan alat pembuangan asap.	1	1
30.	Fasilitas pencucian dibuat dengan tiga bak pencuci.	2	1
31.	Tersedia kamar ganti pakaian dan dilengkapi dengan tempat penyimpanan pakaian	1	0

	(loker).		
	JUMLAH	74	70
	KHUSUS GOLONGAN A.3		
32.	Saluran pembuangan limbah dapur dilengkapi dengan penangkap lemak (<i>grease trap</i>).	1	0
33.	Tempat memasak terpisah secara jelas dengan tempat penyiapan makanan matang.	1	1
34.	Lemari penyimpanan dingin dengan suhu -5°C dilengkapi dengan termometer pengontrol.	4	4
35.	Tersedia kendaraan khusus pengangkut makanan	3	3
	JUMLAH	83	78
	KHUSUS GOLONGAN B		
36.	Pertemuan sudut lantai dan dinding lengkung (<i>conus</i>)	1	0
37.	Tersedia ruang belajar	1	0
38.	Alat pembuangan asap dilengkapi filter (<i>penyaring</i>)	1	0
39.	Dilengkapi dengan saluran air panas untuk pencucian.	2	0
40.	Lemari pendingin dapat mencapai suhu -10°C	4	0
	JUMLAH	92	83

Berdasarkan tabel 5.3 hasil penilaian tempat pengolahan makanan di Instalasi Gizi RSUD Kota Sabang memenuhi syarat yaitu 83% sesuai dengan PERMENKES RI nomor 1096 tahun 2011 tentang higiene sanitasi jasaboga dengan melakukan uji kelaikan fisik.

Tabel 5.4

Sampel	Kandungan <i>E. coli</i> (100 ml sampel)	Baku mutu (100 ml sampel)	Keterangan
Nasi Putih	< 3,0	< 3 APM/gr	MS
Telur Mata Sapi	< 3,0	< 3 APM/gr	MS
Bening tauge	< 3,0	< 3 APM/gr	MS

Berdasarkan tabel 5.4 hasil uji laboratorium yang dilakukan untuk menganalisis kandungan bakteri *E. coli* pada makanan di Instalasi Gizi RSUD Kota Sabang didapatkan hasil bahwa seluruh sampel negatif mengandung *E. coli* yang menunjukkan nilai kandungan bakteri *E. coli* berada pada < 3,0. Pada sampel makanan yang dianalisis berada dibawah nilai baku mutu (3/100ml sampel) yang diatur dalam SNI (Standar Nasional Indonesia) yang dikeluarkan oleh Badan Standardisasi Nasional.

PEMBAHASAN

1. Pengelolaan makanan

Pada tempat pengolahan makanan di Instalasi Gizi RSUD Sabang ada satu objek pengamatan yang tidak memenuhi syarat, yaitu sudut tidak berbentuk lengkung (*conus*) antara dinding dengan lantai. Bentuk *conus* pada dinding mempunyai fungsi agar sela sudut dinding dan lantai tidak sukar dibersihkan dan tidak menyimpan kotoran debu. Bentuk *conus* pada dinding mempunyai fungsi agar sela sudut dinding dan lantai tidak sukar dibersihkan dan tidak menyimpan kotoran debu. Permukaan lantai rata, tidak licin dan berwarna terang. Pada tempat pengolahan makanan Instalasi Gizi RSUD Kota Sabang mempunyai *exhaust fan* untuk menjaga kualitas udara sehingga dapur memiliki sirkulasi. Dapur juga dibersihkan sebelum dan sesudah kegiatan pengolahan makanan.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan Miftahuljannah tahun 2019 di RSUD dr. Fauziah Bireuen menyatakan dapur perlu dibersihkan sebelum maupun sesudah kegiatan pengolahan untuk memastikan tempat pengolahan makanan bebas dari kuman. Sangat diperlukan dapur pengolahan makanan yang sesuai standar operasional yang memperhatikan syarat dan prasarana, tata letak, bangunan dan ruangan dapur dilakukan untuk mengupayakan dan mengendalikan faktor risiko keamanan makanan.

Pada hasil pengamatan penyimpanan bahan makanan dan

makanan jadi ada satu objek penelitian ini yang belum memenuhi syarat adalah pada makanan jadi wadah penyimpanan tidak memiliki penutup yang berventilasi yang dapat mengeluarkan uap air.

Menurut Irawan (2016), makanan yang telah dimasak kemudian wadah penyimpanannya tidak diberikan penutup sehingga bakteri bisa saja hinggap ke makanan melalui udara, makanan masak sendiri biasanya suhunya telah berubah saat tidak disimpan dengan baik untuk menjaga suhu sama seperti saat dimasak atau didinginkan dalam lemari pendinginan untuk mencegah adanya bakteri yang masuk ke makanan. Jika tidak disimpan dengan baik, makanan bisa saja menjadi tempat berkembang biak bakteri. Maka dari itu kualitas makanan memang harus diperhatikan bukan saja setelah

memasak, tetapi cara penyimpanan yang rapi dan disimpan dalam wadah tertutup seperti di dalam kulkas atau lemari pendingin.

Berdasarkan hasil penelitian, teori serta penelitian terkait, maka peneliti berasumsi bahwa hanya ada 2 (dua) yang telah memenuhi persyaratan yaitu pemilihan bahan makanan dan penyajian makanan sedangkan 4 (empat) yang tidak memenuhi persyaratan prinsip pengelolaan makanan yaitu tempat pengolahan makanan, peralatan masak, penyimpanan bahan pangan dan pangan jadi, serta pengangkutan makanan.

2. Sikap penjamah makanan terkait higiene sanitasi

Hasil penelitian sebanyak 15 orang penjamah makanan yang merupakan responden dalam penelitian ini menunjukkan rata – rata bahwa responden memiliki sikap yang baik. Namun masih ada beberapa penjamah yang tidak menggunakan pakaian yang berbeda saat bekerja dan ditemukan penjamah makanan yang tidak menggunakan salah satu APD yang sangat penting dalam kegunaannya yaitu tidak menggunakan masker saat menjamah makanan dan memegang makanan secara langsung menggunakan tangan (tanpa alat) yang dikawatirkan akan menimbulkan kontaminasi.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan Miftahul jannah pada tahun 2019 di RSUD dr. Fauziah Bireuen yang menyatakan dalam penelitiannya menggunakan APD pada pengolahan makanan akan membantu mengurangi resiko pencemaran makanan atas kontaminasi yang bisa saja terjadi pada makanan yang akan diolah dan disajikan.

Menurut Aprilia (2022) pada Rumah Makan di Wilayah kerja Wonorejo bahwa adanya kecenderungan terhadap sikap dan praktik higiene pada tenaga penjamah makanan, jika sikap tenaga penjamah makanan positif maka praktik higiene yang dilakukan akan menjadi baik, akan tetapi jika sikap tenaga penjamah negatif maka praktik higiene yang dilakukan akan menjadi kurang.

Peneliti berasumsi bahwa sebagian besar penjamah sudah memperhatikan kebersihan diri, Terdapat (100%) penjamah menjaga

kebersihan tangan seperti kuku pendek dan bersih, namun masih ada beberapa penjamah yang tidak menggunakan APD pada saat menjamah makanan. Hal ini dikarenakan kurang adanya pengawasan dari pihak pimpinan.

3. Tempat pengolahan makanan terkait higiene sanitasi

Berdasarkan hasil penelitian uji kelaikan fisik bahwa instalasi gizi RSUD Kota Sabang sudah memenuhi syarat dengan persentase 83% berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan RI No.1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang higiene sanitasi jasaboga.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan Nurseha, dkk (2016) tentang “Pelaksanaan Higiene Penjamah Makanan dan Sanitasi Lingkungan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Holistic Purwakarta Tahun 2016”. Hasil observasi higiene dan sanitasi 100% memenuhi syarat Peraturan Menteri Kesehatan RI No.1096/Menkes/Per/VI/2011 dan SOP (Standard Operating Procedure). Uji layak fisik untuk higiene sanitasi di instalasi gizi Rumah Sakit Holistic Purwakarta mendapatkan hasil 83 atau 92% sesuai dengan golongan B, minimal nilai 83 maksimal 92, atau ranging 83-92%.

Berdasarkan hasil penelitian peneliti berasumsi bahwa higiene sanitasi makanan di instalasi gizi RSUD Kota Sabang telah memenuhi syarat, diharapkan dapat mempertahankan sanitasi makanan di instalasi gizi dengan tingkat pencapaian 83% yang bertujuan untuk menjamin keamanan, kemurnian makanan, dan mencegah pasien dari penyakit.

4. Kualitas bakteriologis pada makanan

Berdasarkan hasil pemeriksaan laboratorium yang dilakukan pada sampel makanan yang melewati proses pemasakan dari Instalasi Gizi RSUD Sabang diketahui bahwa pada seluruh sampel makanan yang diteliti negatif atau tidak mengandung bakteri *E. coli* (3/100ml sampel) sehingga dapat disimpulkan bahwa angka bakteri *E. coli* sesuai dengan angka baku mutu yang ditetapkan SNI (3 APM/gr/100ml sampel).

Tidak ditemukan bakteri *E. coli* pada sampel makanan di Instalasi Gizi RSUD Sabang karena melalui proses

pembersihan bahan makanan dapat dinilai telah memenuhi persyaratan seperti mencuci menggunakan air PDAM yang mengalir, menggunakan sabun antiseptik yang mana keduanya dapat membantu membunuh bakteri yang terkandung pada air sehingga air yang digunakan sudah bersih, serta pada pengelolaan makanan pada proses memasak menggunakan api dengan suhu yang sesuai untuk menjaga kualitas bahan makanan dan melalui proses pemanasan ini mencapai 70° C dengan selang waktu 5-10 menit dipastikan bakteri-bakteri telah mati.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Dakwani tahun 2018 yang menyebutkan hasil uji bakteriologis *E. coli* pada sampel makanan di Pondok Pesantren Darussalam Banyuwangi negatif *E. coli*.

Peneliti berasumsi tidak ditemukan bakteri *E. coli* pada sampel makanan di Instalasi Gizi RSUD Kota Sabang tersebut juga dikarenakan sikap, tempat, dan tindakan penjamah yang sudah baik sehingga pengelolaan makanan dilakukan dengan menerapkan higiene sanitasi pada makanan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian mengenai analisis higiene sanitasi pengelolaan dan kualitas bakteriologis pada makanan di Instalasi Gizi RSUD Kota Sabang tahun 2023 yang telah dilaksanakan, maka adapun kesimpulan dalam penelitian ini yaitu :

1. Pengelolaan makanan secara keseluruhan belum memenuhi syarat didapat hanya ada 2 (dua) yang memenuhi persyaratan yaitu pemilihan bahan makanan dan penyajian makanan sedangkan ada 4 (empat) yang tidak memenuhi persyaratan higiene sanitasi yaitu tempat pengolahan makanan, peralatan masak, penyimpanan bahan pangan dan pangan jadi, serta pengangkutan pangan.
2. Hasil higiene sanitasi berdasarkan sikap penjamah makanan dikatakan baik (100%). Higiene sanitasi berdasarkan tempat pengolahan makanan sudah memenuhi syarat yaitu 83%.

3. Seluruh sampel makanan negatif mengandung bakteri *E. Coli* dengan hasil < 3,0 APM/gr.

Saran yang dapat diberikan ialah:

1. Kepada manajemen RSUD Kota Sabang agar tetap mempertahankan monitoring dan evaluasi pada pelaksanaan higiene sanitasi penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RSUD Kota Sabang agar sesuai dengan persyaratan yang telah ditentukan.
2. Diharapkan hasil penelitian ini sebagai tambahan pengetahuan dan wawasan bagi peneliti.
3. Sebagai sarana dan fasilitas serta literature buku bacaan mengenai analisis higiene sanitasi dan kualitas bakteriologis pada pengelolaan makanan di rumah sakit sehingga mempermudah dalam proses belajar bagi mahasiswa kesehatan masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

1. Arrazy, S. (2020). *Analisis Higiene dan Sanitasi Pengelolaan Makanan pada Pedagang Makanan di Pasar Tradisional Kota Medan*. Jurnal Kesehatan Masyarakat,
2. Aprillia Ayu, S, dkk. (2022). *Hubungan Pengetahuan dan Sikap Terhadap Praktik Hygiene Penjamah Makanan pada Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Wonorejo*, ISSN : 2541-5301
3. Dakwani, T. (2018). *Kondisi Higiene Penjamah dan Sanitasi Tempat Pengolahan Makanan Terhadap Kontaminasi E.coli pada Makanan di Kantin Pondok Pesantren Darussalam Banyuwangi*.
4. Irawan, Djoko Windu P. (2016). *Prinsip – Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Minuman Di Rumah Sakit*. Forum Ilmiah Kesehatan (FORIKES) : Ponorogo.
5. Miftahuljannah, N. (2020). *Analisis Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan dan Keberadaan Bakteri E. Coli pada Makanan di Instalasi Gizi RSUD dr. Fauziah Bireuen Tahun 2019*.

6. Permenkes Nomor 72 Tahun 2016 *Tentang Standar Pelayanan Kefarmasian Di Rumah Sakit.*
7. Permenkes Nomor 1096 Tahun 2011 *Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga.*
8. Vioni L, G. Syahlan. (2018) *Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan dan Angka Kuman Peralatan Makanan (piring) di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Pancaran Kasih Gmim Kota Manado.*

