

GAMBARAN HYGIENE SANITASI PENGELOLAAN MAKANAN DI RUMAH SAKIT UMUM YARSI PONTIANAK

Tria Ananda Putri¹, Salbiah Kastari¹✉, Yulia¹

¹) Jurusan Kesehatan Lingkungan, Poltekkes Kemenkes Pontianak

E-mail: salbiahdosenpoltekkes@gmail.com

ABSTRACT

Food management in hospitals plays an important role in supporting patient recovery. Services that do not comply with hygiene and sanitation standards may cause foodborne diseases. This study aimed to describe the hygiene and sanitation practices of food management based on six principles of food hygiene and sanitation and the personal hygiene of food handlers at Yarsi General Hospital, Pontianak. The observed objects included 110 items of food selection, 130 items of food storage, 180 items of food processing, 70 items of cooked food storage, 100 items of food transportation, 80 items of food serving, and 120 components of food handlers' personal hygiene. This research used a descriptive design with an observational approach through observation and interviews based on the Minister of Health Regulation Number 2 of 2023. Data were analyzed descriptively and presented in percentages. The results showed that most aspects met the requirements: food selection (100%), storage (85%), processing (94%), cooked food storage (100%), transportation (100%), serving (100%), and personal hygiene (98%). Overall, food management met hygiene and sanitation standards; however, vector control, dry food storage, and processing room ventilation were still not optimal and need improvement to ensure comprehensive food safety.

Keywords : hygiene, sanitation, food management, hospital

ABSTRAK

Pengelolaan makanan di rumah sakit berperan penting dalam mendukung kesembuhan pasien. Pelayanan yang tidak memenuhi standar higiene dan sanitasi berisiko menimbulkan *food borne disease*. Penelitian ini bertujuan untuk menggambarkan higiene sanitasi pengelolaan makanan berdasarkan enam prinsip higiene sanitasi pangan dan personal hygiene penjamah di RSUD Yarsi Pontianak, dengan objek pengamatan meliputi 110 item pemilihan bahan makanan, 130 item penyimpanan bahan makanan, 180 item pengolahan makanan, 70 item penyimpanan makanan matang, 100 item pengangkutan, 80 item penyajian, serta 120 komponen personal hygiene penjamah. Penelitian menggunakan desain deskriptif dengan pendekatan observasional melalui observasi dan wawancara berdasarkan Permenkes Nomor 2 Tahun 2023. Data dianalisis secara deskriptif dan disajikan dalam bentuk persentase. Hasil menunjukkan sebagian besar aspek telah memenuhi syarat, yaitu pemilihan bahan makanan (100%), penyimpanan (85%), pengolahan (94%), penyimpanan makanan matang (100%), pengangkutan (100%), penyajian (100%), dan personal hygiene (98%). Secara umum pengelolaan makanan telah memenuhi standar, namun pengendalian vektor, penyimpanan bahan kering, dan ventilasi ruang pengolahan masih belum optimal sehingga perlu ditingkatkan untuk menjamin keamanan pangan secara menyeluruh.

Kata kunci : hygiene, sanitasi, pengelolaan makanan, rumah sakit

Pendahuluan

Higiene dan sanitasi makanan merupakan upaya pencegahan yang bertujuan menjamin keamanan pangan sejak tahap pemilihan bahan, pengolahan, hingga penyajian sebelum

dikonsumsi. Ketidaksesuaian dalam penerapan higiene dan sanitasi dapat meningkatkan risiko terjadinya *food borne disease*, yang penularannya dapat terjadi melalui tempat, peralatan, maupun tangan

penjamah makanan yang terkontaminasi bakteri (Akbar *et al.* 2023). Oleh karena itu, penerapan prinsip hygiene sanitasi sangat penting, terutama pada fasilitas pelayanan kesehatan seperti rumah sakit yang melayani kelompok rentan.

Secara global, *World Health Organization* (WHO) melaporkan pada tahun 2019 bahwa sekitar 600 juta orang atau hampir 1 dari 10 penduduk dunia mengalami sakit akibat makanan tercemar, dengan 420.000 kematian setiap tahunnya (WHO 2019). Kontaminasi pangan dapat terjadi pada seluruh tahapan rantai produksi dan distribusi akibat bakteri, virus, parasit, maupun bahan toksik lainnya (Doktriana *et al.* 2024).

Di Indonesia, pada tahun 2019 tercatat 6.192 kasus keracunan makanan, dengan angka tertinggi di Provinsi Jawa Barat (2.377 kasus), Jawa Timur (1.213 kasus), dan DKI Jakarta (943 kasus) (Lestari *et al.*, 2023). Selain itu, studi di Semarang tahun 2010 menemukan kontaminasi *E. coli* pada 83,3% sampel makanan akibat rendahnya praktik cuci tangan penjamah makanan. Data Dinas Kesehatan Kota Pontianak menunjukkan angka kesakitan diare per 1.000 penduduk meningkat dari 29,45 pada tahun 2021 menjadi 33,96 pada tahun 2022, dan 58,96 pada tahun 2023 (Dinkes Pontianak 2023). Kondisi ini menunjukkan pentingnya pengawasan hygiene sanitasi pangan di daerah tersebut.

Sesuai Permenkes RI Nomor 7 Tahun 2019 tentang Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit serta Permenkes Nomor 2 Tahun 2023 tentang Higiene Sanitasi Pangan, rumah sakit wajib menjamin keamanan pangan siap saji melalui pengelolaan yang memenuhi standar. Instalasi gizi berperan penting dalam memastikan proses pemilihan bahan, penyimpanan, pengolahan, pengangkutan, hingga penyajian makanan dilakukan secara higienis (Achamad & Wulandari 2024).

RSU Yarsi Pontianak merupakan rumah sakit umum kelas C dengan kapasitas 108 tempat tidur yang memiliki instalasi gizi sebagai unit penyelenggara makanan pasien. Hasil observasi awal menunjukkan masih terdapat ketidaksesuaian, seperti penggunaan alat pelindung diri yang belum lengkap oleh penjamah makanan serta rak penyimpanan bahan makanan kering yang belum tertutup, sehingga berpotensi menimbulkan kontaminasi.

Berdasarkan uraian tersebut, rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana gambaran hygiene sanitasi pengelolaan makanan di RSU Yarsi Pontianak berdasarkan enam prinsip hygiene sanitasi pangan dan

personal hygiene penjamah makanan. Penelitian ini bertujuan untuk menggambarkan hygiene sanitasi pengelolaan makanan di RSU Yarsi Pontianak sesuai dengan Permenkes Nomor 2 Tahun 2023.

Metode

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini yaitu deskriptif yang bertujuan untuk mengetahui gambaran *hygiene* sanitasi makanan di Rumah Sakit Umum Yarsi Pontianak. Waktu penelitian ini dilakukan pada bulan Mei-Juni 2025.

Lokasi penelitian berada di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Yarsi Pontianak yang beralamat di Jl. Tanjung Raya II, Kel. Tambelan Sampit, Kec. Pontianak Timur, Kota Pontianak, Kalimantan Barat.

Subjek penelitian meliputi 6 prinsip *hygiene* sanitasi pangan dan personal *hygiene* penjamah makanan. Data primer dikumpulkan melalui observasi dan wawancara menggunakan lembar *checklist* dan kuesioner. Data sekunder diperoleh dari profil Rumah Sakit Umum Yarsi Pontianak dan profil Instalasi Gizi.

Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini yaitu kuesioner, lembar *checklist*, alat tulis, kalkulator dan kamera.

Data gambaran *hygiene* sanitasi pengelolaan makanan di Rumah Sakit Umum Yarsi Pontianak yang telah peneliti dapat kemudian dianalisis secara deskriptif yang akan dinarasikan dan dilengkapi dalam bentuk tabel.

Hasil dan Pembahasan

Penilaian hygiene sanitasi pengelolaan makanan di Instalasi Gizi RSU Yarsi Pontianak mencakup enam prinsip hygiene sanitasi pangan serta personal *hygiene* penjamah. Kategori “memenuhi syarat” dan “tidak memenuhi syarat” ditetapkan berdasarkan kesesuaian terhadap ketentuan dalam Permenkes Nomor 2 Tahun 2023.

Tabel 1. Distribusi Frekuensi 6 Prinsip Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan di Instalasi Gizi RSU Yarsi Pontianak Tahun 2025

Variabel	Jumlah (n)	Persentase (%)
Pemilihan bahan makanan		
Memenuhi Syarat	110	100
Tidak Memenuhi Syarat	0	0
Penyimpanan bahan makanan		
Memenuhi Syarat	110	85
Tidak Memenuhi Syarat	20	15
Pengolahan makanan		
Memenuhi Syarat	170	94
Tidak Memenuhi Syarat	10	6
Penyimpanan makanan matang		
Memenuhi Syarat	70	100
Tidak Memenuhi Syarat	0	0
Pengangkutan makanan matang		
Memenuhi Syarat	100	100
Tidak Memenuhi Syarat	0	0
Penyajian makanan		
Memenuhi Syarat	80	100
Tidak memenuhi syarat	0	0
Personal hygiene penjamah		
Memenuhi syarat	118	98
Tidak memenuhi syarat	2	2

Sumber: Data Primer, 2025

Berdasarkan Tabel 1, pada aspek pemilihan bahan makanan seluruh komponen telah memenuhi syarat (100%). Pada aspek penyimpanan bahan makanan, sebanyak 85% memenuhi syarat dan 15% tidak memenuhi syarat. Pada aspek pengolahan makanan, sebesar 94% telah memenuhi syarat, sedangkan 6% belum memenuhi syarat. Seluruh komponen pada penyimpanan makanan matang, pengangkutan makanan matang, dan penyajian makanan masing-masing telah memenuhi syarat (100%). Adapun pada aspek personal hygiene penjamah, sebesar 98% memenuhi syarat dan 2% tidak memenuhi syarat. Secara keseluruhan, hasil tersebut menunjukkan bahwa sebagian besar prinsip hygiene sanitasi

pengelolaan makanan di Instalasi Gizi RSU Yarsi Pontianak telah memenuhi ketentuan, meskipun masih terdapat beberapa aspek yang memerlukan perhatian lebih lanjut.

Penyimpanan Bahan Makanan

Pada tahap penyimpanan bahan makanan, sebagian besar komponen telah memenuhi standar, terutama dalam hal pemisahan bahan kering dan basah serta penerapan prinsip *FIFO* dan *FEFO*. Penyimpanan bahan beku pada suhu -18°C juga telah sesuai dengan standar pengendalian suhu dalam Permenkes Nomor 2 Tahun 2023. Hal ini menunjukkan adanya upaya menjaga stabilitas mutu dan mencegah pertumbuhan mikroorganisme selama penyimpanan.

Namun demikian, masih ditemukan kekurangan berupa belum tersedianya alat pencegah hama dan rak bahan kering yang belum tertutup. Kondisi ini belum sepenuhnya sesuai dengan regulasi yang mengharuskan bahan pangan terlindung dari serangga, tikus, debu, dan sumber kontaminasi lainnya. Paparan terhadap hama dapat menyebabkan kontaminasi bakteri patogen seperti *Salmonella* dan *Leptospira*, yang berpotensi menimbulkan penyakit diare, *leptospirosis*, dan gangguan saluran pencernaan lainnya.

Penelitian Fauziah & Suparmi (2022) menunjukkan bahwa kelemahan pada sistem penyimpanan berkorelasi dengan meningkatnya risiko cemaran mikrobiologis pada bahan makanan. Oleh karena itu, perbaikan fisik gudang, pemasangan perangkat hama atau kawat kasa, serta inspeksi rutin menjadi langkah penting untuk menekan risiko penyakit akibat kontaminasi bahan sebelum pengolahan.

Pengolahan Makanan

Tahap pengolahan makanan secara umum telah memenuhi standar hygiene sanitasi. Proses pencucian bahan dengan air mengalir, penggunaan peralatan berbahan anti karat, serta kondisi lantai dan dinding yang mudah dibersihkan menunjukkan bahwa prinsip kebersihan telah diterapkan sesuai Permenkes Nomor 2 Tahun 2023. Kondisi ini penting untuk mencegah kontaminasi silang selama proses pengolahan.

Namun, belum tersedianya ventilasi yang memadai menjadi aspek yang perlu diperhatikan. Sirkulasi udara yang kurang baik dapat meningkatkan suhu dan kelembaban ruangan, yang secara ilmiah mendukung pertumbuhan mikroorganisme di lingkungan dapur. Lingkungan yang lembap dan panas juga

dapat meningkatkan risiko kontaminasi oleh jamur dan bakteri patogen. Jika tidak dikendalikan, kondisi ini dapat berkontribusi terhadap kejadian keracunan makanan, gastroenteritis, maupun infeksi saluran cerna pada pasien.

Pada penelitian Achamad & Wulandari (2024) menegaskan bahwa kondisi fisik dapur, termasuk ventilasi, berpengaruh terhadap efektivitas penerapan higiene sanitasi. Oleh sebab itu, penyediaan ventilasi mekanik atau exhaust fan sangat diperlukan agar ruang pengolahan memenuhi standar kesehatan lingkungan dan mampu menekan risiko penyakit yang ditularkan melalui makanan.

Penyimpanan Makanan Matang

Tahap penyimpanan makanan matang telah memenuhi seluruh ketentuan yang berlaku. Makanan tidak disimpan terlalu lama, dipisahkan dari bahan mentah, dan ditempatkan dalam wadah tertutup yang bersih. Praktik ini sesuai dengan prinsip pencegahan kontaminasi silang dalam Permenkes Nomor 2 Tahun 2023.

Makanan matang yang tidak dilindungi dengan baik berisiko terkontaminasi ulang oleh bakteri patogen seperti *Clostridium perfringens* dan *Bacillus cereus*, yang dapat menyebabkan muntah, diare, dan kram perut. Oleh karena itu, keberhasilan pada tahap ini sangat penting untuk menjaga keamanan makanan sebelum dikonsumsi pasien.

Temuan ini sejalan dengan penelitian Ardana & Nirwana (2024) yang menekankan bahwa pengendalian suhu dan pemisahan bahan merupakan faktor utama dalam mencegah kontaminasi ulang pada makanan siap saji. Praktik yang telah sesuai ini perlu dipertahankan melalui monitoring waktu dan suhu penyimpanan.

Pengangkutan Makanan Matang

Pada tahap pengangkutan makanan matang, seluruh komponen telah memenuhi syarat, ditandai dengan penggunaan alat angkut tertutup dan distribusi yang dilakukan secara terjadwal. Praktik ini telah sesuai dengan ketentuan Permenkes Nomor 2 Tahun 2023 yang mensyaratkan bahwa makanan siap saji harus terlindung dari paparan debu, droplet, dan sumber kontaminasi selama proses distribusi. Perlindungan fisik melalui alat angkut tertutup merupakan langkah penting untuk menjaga keamanan pangan sebelum diterima pasien (Permenkes RI, 2023).

Namun demikian, belum tersedianya pengatur suhu pada alat angkut menunjukkan

bahwa pengendalian suhu selama distribusi belum optimal. Dalam ketentuan higiene sanitasi pangan, makanan siap saji harus dijaga agar tidak berada dalam zona bahaya pertumbuhan bakteri, yaitu antara 5°C hingga 60°C (Permenkes RI, 2023). Apabila makanan berada pada suhu ruang terlalu lama, maka bakteri patogen seperti *Salmonella*, *Clostridium perfringens*, dan *Staphylococcus aureus* dapat berkembang biak dengan cepat. Kondisi ini berpotensi menyebabkan penyakit seperti gastroenteritis, diare akut, muntah, hingga keracunan makanan, terutama pada pasien rawat inap yang memiliki daya tahan tubuh lebih rendah.

Penelitian Fauziah & Suparmi (2022) menunjukkan bahwa pengendalian suhu dan waktu distribusi berhubungan dengan jumlah cemaran bakteri pada makanan siap saji di fasilitas pelayanan kesehatan. Oleh karena itu, meskipun praktik pengangkutan telah memenuhi syarat secara umum, penguatan pengendalian waktu dan suhu distribusi, misalnya melalui penggunaan trolley berinsulasi atau monitoring suhu berkala, perlu dilakukan untuk memastikan kesesuaian penuh dengan standar keamanan pangan.

Penyajian Makanan

Pada tahap penyajian makanan, seluruh komponen telah memenuhi syarat. Makanan disajikan dalam wadah tertutup, bersih, dan berbahan food grade, serta proses distribusi tidak dilakukan bersamaan dengan pengangkutan sampah atau linen. Praktik ini telah sesuai dengan Permenkes Nomor 2 Tahun 2023 yang mengatur bahwa pangan siap saji harus terlindung dari kontaminasi silang dan disajikan dalam kondisi higienis (Permenkes RI, 2023).

Perlindungan makanan pada tahap akhir ini sangat penting karena makanan yang telah matang tidak lagi melalui proses pemanasan yang dapat membunuh mikroorganisme. Apabila terjadi kontaminasi pada tahap penyajian, bakteri patogen seperti *Escherichia coli* atau *Shigella* dapat langsung masuk ke dalam tubuh konsumen dan menyebabkan infeksi saluran cerna, diare, atau disentri. Pada lingkungan rumah sakit, risiko tersebut menjadi lebih serius karena pasien umumnya berada dalam kondisi rentan.

Temuan ini sejalan dengan penelitian Ardana & Nirwana (2024) yang menyatakan bahwa penyajian dengan wadah tertutup dan pemisahan jalur distribusi efektif dalam mencegah kontaminasi ulang pada makanan

rumah sakit. Dengan demikian, praktik penyajian di RSUD Yarsi Pontianak telah sesuai standar dan perlu dipertahankan melalui pengawasan kebersihan wadah serta kepatuhan terhadap prosedur sanitasi.

Personal Hygiene Penjamah Makanan

Sebagian besar penjamah makanan telah memenuhi standar kebersihan diri, namun masih ditemukan penggunaan perhiasan dan ketidakkonsistenan dalam penggunaan masker. Permenkes Nomor 2 Tahun 2023 menegaskan bahwa penjamah makanan wajib menjaga kebersihan diri dan menggunakan alat pelindung diri selama bekerja.

Penjamah makanan merupakan salah satu sumber utama kontaminasi melalui tangan dan droplet. Penggunaan perhiasan dapat menjadi tempat melekatnya bakteri, sedangkan masker yang tidak digunakan dengan benar meningkatkan risiko kontaminasi melalui percikan saliva. Kondisi ini dapat menyebabkan penularan bakteri seperti *Staphylococcus aureus*, yang sering dikaitkan dengan kasus keracunan makanan akut.

Penelitian Zaenab & Azizah (2025) menunjukkan bahwa kepatuhan terhadap praktik higiene pribadi berhubungan erat dengan rendahnya tingkat cemaran bakteri pada makanan. Oleh karena itu, pengawasan rutin, edukasi berkelanjutan, serta penegakan disiplin penggunaan alat pelindung diri menjadi langkah penting untuk meminimalkan risiko penyakit akibat kontaminasi oleh penjamah.

PENUTUP

Penelitian ini menunjukkan bahwa higiene sanitasi pengelolaan makanan di Instalasi Gizi RSUD Yarsi Pontianak secara umum telah dilaksanakan sesuai dengan prinsip dan ketentuan dalam Permenkes Nomor 2 Tahun 2023. Seluruh tahapan mulai dari pemilihan bahan, penyimpanan, pengolahan, pengangkutan, hingga penyajian makanan telah berjalan dengan baik dan mencerminkan penerapan standar keamanan pangan di lingkungan rumah sakit. Dengan demikian, tujuan penelitian untuk menggambarkan higiene sanitasi pengelolaan makanan di RSUD Yarsi Pontianak telah tercapai.

Meskipun demikian, masih terdapat beberapa aspek yang belum sepenuhnya optimal, terutama pada perlindungan bahan makanan kering dari potensi kontaminasi, ketersediaan ventilasi ruang pengolahan, serta konsistensi penerapan personal hygiene oleh penjamah makanan. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa pengelolaan makanan

telah memenuhi standar secara umum, namun masih memerlukan penguatan pada aspek pencegahan kontaminasi untuk menjamin keamanan pangan secara menyeluruh.

Temuan ini menegaskan bahwa keberhasilan higiene sanitasi pengelolaan makanan tidak hanya bergantung pada pemenuhan prosedur teknis, tetapi juga pada dukungan fasilitas yang memadai dan kedisiplinan sumber daya manusia. Oleh karena itu, peningkatan sarana pendukung seperti sistem ventilasi dan pengendalian vektor perlu dilakukan secara berkelanjutan, disertai pengawasan dan pembinaan rutin terhadap penjamah makanan agar mutu dan keamanan makanan bagi pasien tetap terjaga.

DAFTAR PUSTAKA

- Achamad, Yanuar Rizky Dwi, and Windi Wulandari. 2024. "Gambaran Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Pada Instalasi Gizi Di RSUD Dr. R. Soetijono Blora." *Jurnal Review Pendidikan Dan Pengajaran* 7:15353–62. <https://dinkes.pontianakkota.go.id>.
- Akbar, Hafiz Nuzil et al. 2023. "Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Penerapan Higiene Sanitasi Pada Kantin Sekolah Dasar Di Kota Sungai Penuh Tahun 2022." *Jurnal Kesmas Jambi* 7(1):55–64.
- Ardana, Niken, and Nirwana. 2024. "Gambaran Pelaksanaan Penyelenggaraan Makanan Di RSUD Bahteramas Provinsi Sulawesi Tenggara." *Jurnal Penelitian Sains Dan Kesehatan Avicenna* 3(2):148–55. doi:10.69677/avicenna.v3i2.85.
- Dinkes Pontianak. 2023. *Profil Kesehatan Kota Pontianak*.
- Doktriana, Rahma Adiyaksa Gea et al. 2024. "Analisis Hygiene Dan Sanitasi Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit." *Jurnal Kesehatan Masyarakat Dan Ilmu Gizi* 2(2):11–21. doi:10.57213/antigen.v2i2.232.
- Fauziah, Rina, and Suparmi Suparmi. 2022. "Penerapan Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Dan Pengetahuan Penjamah Makanan." *Jambura Health and Sport Journal* 4(1):11–18. doi:10.37311/jhsj.v4i1.13469.
- Permenkes RI. 2019. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 7 Tahun 2019 Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit*.
- Permenkes RI. 2023. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2023 Tentang Peraturan*

Pelaksanaan Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 Tentang Kesehatan Lingkungan.

WHO. 2019. *World Health Organization: Estimating the Burden of Foodborne Diseases.*

Zaenab, Zaenab, and Nurfitriani Azizah. 2025. "Personal Hygiene Dan Sanitasi Tempat Pengolahan Terhadap Kualitas Bakteriologis Makanan Jajanan Di Pasar Cidu Kota Makassar." *Jurnal Kesehatan Lingkungan Indonesia* 24(2):210–17. doi:10.14710/jkli.68340.