



Yanuar Rizky Dwi Achmad<sup>1</sup>  
 Windi Wulandari<sup>2</sup>

## GAMBARAN *HYGIENE* SANITASI PENGELOLAAN MAKANAN PADA INSTALASI GIZI DI RSUD DR. R. SOETIJONO BLORA

### Abstrak

Makanan yang aman dan berkualitas untuk dikonsumsi pada dasarnya adalah makanan yang pada pengolahannya memperhatikan kaidah dan prinsip hygiene sanitasi makanan, sehingga makanan yang dihasilkan menjadi sehat, bersih, aman serta bermanfaat bagi tubuh. Dengan begitu, butuh kebersihan dalam menjaganya. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran hygiene sanitasi pengelolaan makanan pada instalasi gizi di rsud dr. r. soetijono blora sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 2 tahun 2023. Metode penelitian menggunakan pendekatan deskriptif dengan pengumpulan data melalui observasi langsung dan wawancara dengan staf terkait. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar praktik pengelolaan pangan di rumah sakit tersebut telah mematuhi standar yang ditetapkan, meskipun ditemukan kekurangan dalam pengaturan suhu selama proses memasak dan perlunya peningkatan indikator suhu pada gudang kering. Penelitian ini merekomendasikan untuk meningkatkan pengawasan dan regulasi suhu dalam proses memasak serta menambahkan display indikator suhu pada gudang kering untuk memastikan keamanan pangan yang lebih optimal di lingkungan rumah sakit.

**Kata Kunci:** Gizi, Pengelolaan Makanan, Hygiene Sanitasi

### Abstract

Safe and quality food for consumption is basically food that is processed according to the rules and principles of food hygiene and sanitation, so that the resulting food is healthy, clean, safe and beneficial for the body. This study aims to understand the description of hygiene, sanitation, food management in the nutrition installation at Dr. Hospital. r. Soetijono Blora with the Minister of Health Regulation Number 2 of 2023. The research method uses a descriptive approach with data collection through direct observation and interviews with related staff. The results of the study indicate that most food management practices in the hospital have complied with the established standards, although deficiencies were found in temperature regulation during the cooking process and the need to improve temperature indicators in dry warehouses. This study recommends improving temperature supervision and regulation during the cooking process and adding temperature indicator displays to dry warehouses to ensure more optimal food safety in the hospital environment.

**Keywords:** Nutrition, Food Management, Hygiene Sanitation

### PENDAHULUAN

Rumah sakit merupakan salah satu sarana kesehatan yang memberikan pelayanan kesehatan kepada masyarakat, termasuk menampung dan merawat orang sakit serta berperan dalam mempercepat peningkatan derajat kesehatan masyarakat. Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2023, rumah sakit dituntut untuk memberikan pelayanan yang bermutu sesuai dengan standar yang ditetapkan dan dapat menjangkau seluruh lapisan masyarakat. Makanan yang dikonsumsi setiap hari memiliki pengaruh besar terhadap

<sup>1,2</sup>Kesehatan Masyarakat, Universitas Muhammadiyah Surakarta  
 email: yanuarizky446@gmail.com

kesehatan, karena makanan adalah salah satu kebutuhan primer manusia. Makanan yang sehat sangat dibutuhkan sebagai sumber energi dan untuk menjaga tubuh agar tidak mudah sakit (Rochmah 2018).

Makanan yang aman dan berkualitas untuk dikonsumsi pada dasarnya adalah makanan yang pada pengolahannya memperhatikan kaidah dan prinsip hygiene sanitasi makanan, sehingga makanan yang dihasilkan menjadi sehat, bersih, aman serta bermanfaat bagi tubuh (Atmoko 2017). Makanan yang dibutuhkan harus sehat dalam arti memiliki gizi yang optimal seperti vitamin, mineral, karbohidrat, protein, dan lemak. Makanan harus murni dan utuh, artinya tidak mengandung bahan pencemar serta harus hygiene. Bila salah satu faktor tersebut terganggu, makanan yang dihasilkan akan menimbulkan gangguan kesehatan, penyakit, bahkan keracunan makanan (Djoko Windu P. Irawan 2016). Oleh karena itu, sistem penyelenggaraan pengelolaan makanan yang baik dan sistem sanitasi hygiene yang baik sangat diperlukan.

Masalah sanitasi hygiene makanan sangat penting, terutama di tempat-tempat umum yang berhubungan langsung dengan pelayanan untuk orang banyak, termasuk rumah sakit. Sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 7 Tahun 2019 tentang Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit, salah satu persyaratan kesehatan lingkungan di rumah sakit adalah penyehatan pangan siap saji. Penyehatan pangan siap saji di rumah sakit bertujuan untuk mewujudkan kebersihan dan kualitas makanan yang aman. Instalasi gizi rumah sakit diperlukan untuk tempat pengolahan makanan sehingga menunjang kegiatan pelayanan medis (Barbara 2018). Instalasi Gizi di rumah sakit memberikan pelayanan kepada pasien rawat jalan, rawat inap, dan pegawai rumah sakit. Berdasarkan Permenkes Nomor 1681/Menkes/Per/XII/2005, Instalasi Gizi menangani kegiatan pengadaan/pelayanan makanan, pelayanan gizi di ruang rawat inap, penyuluhan, konsultasi/konseling gizi, serta penelitian dan pengembangan gizi terapan.

Rumah Sakit Umum Daerah dr. R. Soetijono Blora, salah satu rumah sakit tipe kelas C di Kabupaten Blora, memiliki 177 tempat tidur. Tingginya jumlah pasien di Rumah Sakit Umum Daerah Blora pada tahun 2023 menuntut adanya instalasi gizi yang memperhatikan hygiene sanitasi dalam menyediakan makanan bagi pasien. Food safety di rumah sakit harus sangat diperhatikan karena pasien rentan terkontaminasi bakteri dan bahan berbahaya lainnya, yang dapat memperpanjang proses perawatan dan menyebabkan infeksi silang atau infeksi nosokomial (Khotimah 2015).

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit sangat bergantung pada hygiene dan sanitasi agar makanan tidak menjadi sumber penularan penyakit. Makanan yang higienis dan sehat menjadi prinsip dasar penyelenggaraan makanan di rumah sakit (Djoko Windu P. Irawan 2016). Rumah Sakit Umum Daerah Blora telah melaksanakan berbagai upaya untuk membantu penyembuhan pasien, termasuk pelayanan gizi yang meliputi pengadaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, pengangkutan makanan, dan penyajian makanan kepada pasien. Berdasarkan latar belakang tersebut, penulis tertarik untuk meneliti bagaimana penerapan hygiene sanitasi pengelolaan makanan di sektor gizi di Rumah Sakit Umum Daerah Blora, apakah sesuai dengan standar baku mutu kesehatan lingkungan dalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2023 tentang Kesehatan Lingkungan.

## **METODE**

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan data primer yang bersumber langsung dari informan, yaitu pekerja bagian instalasi gizi di Rumah Sakit Umum Daerah Blora. Penelitian dilaksanakan pada bulan Mei 2024 di Rumah Sakit Umum Daerah Blora, Kabupaten Blora, sampel dalam penelitian ini adalah 2 responden dan sampel diambil menggunakan teknik purposive sampling, yaitu satu orang kepala bagian instalasi gizi dan satu orang bagian penyelenggaraan pengelolaan makanan.

Pengumpulan data dilakukan dengan menggunakan kuesioner dan observasi kegiatan selama penelitian. Analisis data dilakukan secara deskriptif untuk mengetahui pemilihan/penerimaan bahan, penyimpanan bahan pangan, pengelolaan/pemasakan pangan, penyimpanan pangan matang, pengangkutan pangan matang, penyajian pangan matang pada

instalasi gizi di Rumah Sakit Umum Daerah Blora yang sesuai dengan Permenkes Nomor 2 Tahun 2023.

**HASIL DAN PEMBAHASAN**

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit sangat bergantung pada higiene dan sanitasi agar makanan tidak menjadi sumber penularan penyakit. Makanan yang higienis dan sehat menjadi prinsip dasar penyelenggaraan makanan di rumah sakit. Berikut adalah hasil dari penelitian.

No	Kategori	Hasil	Standar Permenkes
<b>Pemilahan/Penerimaan Bahan Pangan</b>			
1.	Pengemasan bahan pangan	Hasil menyatakan bahwa bahan yang diperoleh yaitu yang berlabel berasal dari sumber yang jelas dan terpercaya, baik mutunya, utuh dan tidak rusak.	Sesuai dengan permenkes nomor 2 tahun 2023 yang menyatakan bahwa bahan pangan dikemas /berlabel berasal dari sumber yang Jelas/dipercaya, baik mutunya, utuh dan tidak rusak.
2.	Pelabelan kemasan bahan pangan	Hasil menyatakan bahwa bahan pangan kemasan yang diperoleh mempunyai label dan tidak kadaluwarsa. Setiap bahan pangan kemasan pihak penerima melakukan pengecekan tanggal kadaluwarsa. dan bahan pangan kemasan kaleng yang diterima tidak rusak.	Sesuai dengan permenkes nomor 2 tahun 2023 yang menyatakan bahwa bahan pangan kemasan mempunyai label, terdaftar atau ada izin edar dan tidak kadaluwarsa. Pangan kemasan kaleng tidak menggelembung, bocor, penyok, dan berkarat
3.	Kendaraan untuk mengangkut bahan pangan	Hasil menyatakan bahwa kendaraan untuk mengangkut bahan pangan selalu bersih dan tidak digunakan selain bahan pangan. Kendaraan pengangkutan yang digunakan yaitu kendaraan dari produsen yang khusus untuk mengangkut bahan pangan.	Sesuai dengan permenkes nomor 2 tahun 2023 yang menyatakan bahwa kendaraan untuk mengangkut bahan pangan bersih, tidak digunakan untuk selain bahan pangan.
4.	label penerimaan dan disimpan dengan jenis pangan.	Hasil menyatakan bahwa bahan pangan yang diterima dan tidak digunakan langsung bahan pangan diberikan label tanggal penerimaan dan disimpan sesuai dengan jenis pangan. Terdapat 2 gudang khusus untuk penyimpanan bahan pangan yaitu gudang kesih dan gudang basah.	Sesuai dengan permenkes nomor 2 tahun 2023 yang menyatakan bahwa bahan pangan tidak langsung digunakan, apakah bahan pangan diberikan label tanggal penerimaan dan disimpan sesuai dengan jenis pangan.
5.	Penerimaan bahan pangan	Hasil menyatakan bahwa bahan pangan saat diterima pada wadah dan suhu yang sesuai. Contoh bahan pangan yaitu seperti daging yang dikirim dengan kendaraan pengangkutan khusus untuk bahan	Sesuai dengan permenkes nomor 2 tahun 2023 yang menyatakan bahwa bahan pangan saat diterima berada pada wadah dan suhu yang sesuai dengan jenis pangan.

pangan tersebut dan kemudian bahan pangan disimpan difreezer.

Berdasarkan hasil diatas yang telah dilakukan terkait pemilihan dan penerimaan bahan pangan pada bahan pangan kemasan sudah mempunyai label, terdaftar atau ada izin edar dan tidak kadaluwarsa dan semua aspek diatas sudah memenuhi standar permenkes no 2 tahun 2023

### Penyimpanan Bahan Pangan

1. Penyimpanan bahan mentah	Hasil menyatakan bahwa bahan mentah dari hewan yang diterima disimpan di lemari pendingin pada suhu 4°C.	Sesuai dengan permenkes nomor 2 tahun 2023 yang menyatakan bahwa bahan mentah dari hewan disimpan pada suhu kurang dari atau sama dengan 4°C? (Jika tidak memiliki lemari pendingin dapat menggunakan coolbox dan coolpack atau dry ice atau es balok yang dilengkapi dengan termometer untuk memantau suhu kurang dan atau sama dengan 4°C).
2. Suhu bahan pangan beku	Hasil menyatakan bahwa bahan pangan beku yang tidak langsung digunakan disimpan di freezer pada suhu -14°C.	Sesuai dengan permenkes nomor 2 tahun 2023 yang menyatakan bahwa bahan pangan beku yang tidak langsung digunakan disimpan pada suhu -18°C atau di bawahnya.
3. Kebersihan tempat penyimpanan bahan pangan	Hasil menyatakan bahwa tempat penyimpanan bahan pangan selalu dalam keadaan bersih. Contohnya seperti pada tumpukkan telur yang diletakkan pada rak wadah telur yang dijaga bersih.	Sesuai dengan permenkes nomor 2 tahun 2023 yang menyatakan bahwa tempat penyimpanan bahan pangan selalu terpelihara dan dalam keadaan bersih, terlindung dari debu, bahan kimia, Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit.
4. Pengelompokan dan pemisahan bahan pangan	Hasil menyatakan bahwa bahan pangan ditempatkan secara terpisah berdasarkan jenisnya. Seperti pada sayuran yang diletakkan pada wadah khusus dan pada bahan pangan beku diletakkan pada freezer.	Sesuai dengan permenkes nomor 2 tahun 2023 yang menyatakan bahwa setiap bahan pangan ditempatkan secara terpisah dan dikelompokkan menurut jenisnya dalam wadah yang bersih.
5. Suhu gudang bahan pangan kering dan kaleng	Hasil menyatakan bahwa suhu gudang bahan pangan kering dan kaleng kurang dijaga. Dikarenakan tidak adanya display suhu, jadi tidak tau gudang tersebut suhunya sudah sesuai apa belum.	Tidak sesuai dengan permenkes nomor 2 tahun 2023 dikarenakan permenkes nomor 2 tahun 2023 menyatakan bahwa suhu gudang bahan pangan kering dan kaleng dijaga kurang dari 5°C.
6. Penempatan bahan pangan	Hasil menyatakan bahwa penempatan bahan pangan selalu ditata rapi dan bersih di lantai. Contohnya seperti tumpukan telur yang diletakkan pada wadah rak khusus telur.	Sesuai dengan permenkes nomor 2 tahun 2023 yang menyatakan bahwa penempatan bahan pangan?Apakah rapi dan ditata tidak padat? (Bahan pangan seperti beras, gandum, biji-bijian yang menggunakan karung tidak

			diletakkan langsung pada lantai).
7	Penyimpanan menerapkan prinsip First In First Out (FIFO)	Hasil menyatakan bahwa penyimpanan menerapkan prinsip disimpan lebih dahulu digunakan dahulu dan yang memiliki masa kedaluwarsa lebih pendek lebih dahulu digunakan.	Sesuai dengan permenkes nomor 2 tahun 2023 yang menyatakan bahwa penyimpanan menerapkan prinsip First In First Out (FIFO)?( yaitu yang disimpan lebih dahulu digunakan dahulu dan First Expired First Out (FEFO) yaitu yang memiliki masa kedaluwarsa lebih pendek lebih dahulu digunakan).
<p>Berdasarkan hasil diatas terkait penyimpanan bahan pangan sudah tergolong bersih selalu terpelihara, terlindung dari debu, vektor dan pembawa penyakit. Tetapi ada satu aspek yang belum terpebuhi yaitu tidak adanya display suhu pada gudang bahan pangan kering dan kaleng.</p>			
<p><b>Pengolahan/Pemasakan Pangan</b></p>			
1.	Pencucian bahan pangan	Hasil yang diperoleh bahwa bahan pangan sebelum digunakan akan dibersihkan dan dicuci pada tempat pencucian yang menggunakan air mengalir. Dan pencucian dilakukan pada tempat pencucian yang terpisah berdasarkan jenisnya. Contoh pencucian daging dilakukan pada tempat pencucian daging dan pencucian sayuran dilakukan pada tempat pencucian sayuran.	Sesuai dengan permenkes nomor 2 tahun 2023 yang menyatakan bahwa bahan pangan yang akan digunakan dibersihkan dan dicuci dengan air mengalir sebelum dimasak.
2.	Peracikan bahan, persiapan bumbu,	Hasil menyatakan bahwa mendahulukan peracikan bahan, persiapan pengolahan sesuai tahapan. Yaitu mempersiapkan bumbu bumbu yang diperlukan dan kemudian mempersiapkan bahan pangan.	Sesuai dengan permenkes nomor 2 tahun 2023 yang menyatakan bahwa peracikan bahan, persiapan bumbu, persiapan pengolahan dan prioritas dalam memasak dilakukan sesuai tahapan dan higienis.
3.	Bahan pangan beku sebelum digunakan dilunakkan (thawing) sampai bagian tengahnya lunak	Hasil menyatakan bahwa bahan pangan beku yang akan digunakan sebelumnya dilunakkan terlebih dahulu pada wadah yang tertutup. Contohnya pada daging yang akan dimasak sebelumnya dikeluarkan dari freezer kemudian diletakkan pada wadah tertutup lalu dibiarkan hingga daging melunak.	Sesuai dengan permenkes nomor 2 tahun 2023 yang menyatakan bahwa bahan pangan beku sebelum digunakan dilunakkan (thawing) sampai bagian tengahnya lunak? (Selama proses pencairan / pelunakan, bahan pangan harus tetap di dalam wadah tertutup, pembungkus atau kemasan pelindung).
4.	Pangan dimasak sampai matang sempurna.	Hasil menyatakan bahwa masakan di masak sampai matang.	Sesuai dengan permenkes nomor 2 tahun 2023 yang menyatakan bahwa pangan dimasak sampai matang sempurna.
5.	Pengaturan suhu dan waktu	Hasil menyatakan bahwa tidak adanya pengaturan waktu yang	Tidak sesuai dengan permenkes nomor 2 tahun 2023

		diperhatikan.	dikarenakan permenkes nomor 2 tahun 2023 menyatakan bahwa pengaturan suhu dan waktu diperhatikan. (karena setiap bahan pangan mempunyai waktu kematangan yang berbeda).
6	Alat khusus untuk mencicipi makanan	Hasil menyatakan bahwa disaat mencicipi pangan dimasak menggunakan sendok.	Sesuai dengan permenkes nomor 2 tahun 2023 yang menyatakan bahwa disaat mencicipi pangan menggunakan peralatan khusus? (contohnya sendok).
7	Pangan matang yang sudah dilakukan pemorsian segera ditutup.	Hasil menyatakan bahwa masakan yang sudah matang akan segera dilakukan pemorsian di wadah yang tertutup.	Sesuai dengan permenkes nomor 2 tahun 2023 yang menyatakan bahwa pangan matang yang sudah dilakukan pemorsian segera ditutup.
8	Mendahulukan memasak pangan yang tahan lama / kering dan pangan berkuah dimasak paling akhir.	Hasil menyatakan bahwa ketika memasak mendahulukan pangan yang tahan lama terlebih dahulu.	Sesuai dengan permenkes nomor 2 tahun 2023 yang menyatakan bahwa mendahulukan memasak pangan yang tahan lama / kering dan pangan berkuah dimasak paling akhir
Berdasarkan diatas terkait pengelolaan/pemasakan pangan digunakan selalu dibersihkan dan dicuci. Ada satu aspek yang belum terpenuhi yaitu tidak ada pengaturan suhu dan waktu diperhatikan, hal tersebut harus diperhatikan karena waktu kematangan bahan pangan berbeda-beda.			bahwa bahan pangan yang akan

**Penyimpanan Pangan Matang**

1.	Penyimpanan pangan matang tidak dicampur dengan bahan pangan.	Hasil menyatakan bahwa pangan yang matang diletakkan pada wadah untuk pangan matang. Contohnya seperti sayuran yang sudah matang diletakkan pada tempat pangan matang yang tertutup.	Sesuai dengan permenkes nomor 2 tahun 2023 yang menyatakan bahwa penyimpanan pangan matang tidak dicampur dengan bahan pangan
2.	Wadah penyimpanan pangan matang terpisah untuk setiap jenis pangan.	Hasil menyatakan bahwa penyimpanan pangan matang diletakkan terpisah berdasarkan jenisnya. Contohnya seperti sayuran diletakkan pada wadah sayuran dan lauk pauk diletakkan pada wadah lauk pauk sendiri.	Sesuai dengan permenkes nomor 2 tahun 2023 yang menyatakan bahwa wadah penyimpanan pangan matang terpisah untuk setiap jenis pangan.
3.	Pangan matang disimpan tempat tertutup	Hasil menyatakan bahwa pangan yang sudah matang ditempatkan pada wadah tertutup.	Sesuai dengan permenkes nomor 2 tahun 2023 yang menyatakan bahwa pangan matang disimpan sedemikian rupa pada tempat tertutup yang tidak memungkinkan terjadi kontak dengan Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit.

Berdasarkan hasil diatas terkait penyimpanan pangan matang yaitu penyimpanan pangan matang tidak dicampur dengan bahan pangan, pangan matang terpisah sesuai jenisnya dan tertutup.

**Pengangkutan Pangan Matang**

1.	Alat pengangkut	Hasil menyatakan bahwa alat	Sesuai dengan permenkes nomor
----	-----------------	-----------------------------	-------------------------------

	bebas dari sumber kontaminasi debu, Vektor dan Bnatang Pembawa Penyakit serta bahan kimia.	pengangkut selalu dibersihkan setiap hari.	2 tahun 2023 yang menyatakan bahwa alat pengangkut bebas dari sumber kontaminasi debu, Vektor dan Bnatang Pembawa Penyakit serta bahan kimia.
2.	Alat pengangkut secara berkala dilakukan proses sanitasi terutama bagian dalam yang berhubungan dengan wadah / kemasan pangan matang.	Hasil menyatakan bahwa alat pengangkutan selalu dibersihkan setiap hari.	Sesuai dengan permenkes nomor 2 tahun 2023 yang menyatakan bahwa alat pengangkut secara berkala dilakukan proses sanitasi terutama bagian dalam yang berhubungan dengan wadah / kemasan pangan matang.
3.	Tersedia kendaraan khusus pengangkut pangan matang.	Hasil menyatakan bahwa sudah tersedia kendaraan khusus pengangkut pangan matang.	Sesuai dengan permenkes nomor 2 tahun 2023 yang menyatakan bahwa tersedia kendaraan khusus pengangkut pangan matang.
4	Selama pengangkutan, pangan terlindungi dari debu dan jenis kontaminnsi lainnya.	Hasil menyatakan bahwa kendaraan pengangkutan selalu tertutup.	Sesuai dengan permenkes nomor 2 tahun 2023 yang menyatakan bahwa selama pengangkutan, pangan terlindungi dari debu dan jenis kontaminnsi lainnya.
Berdasarkan hasil diatas yaitu tersedianya kendaraan khusus pengangkutan pangan makan. Alat pengangkut bebas dari sumber kontaminasi debu, vektor dan binatang pembawa penyakit.			

**Penyajian Pangan Matang**

1.	Penyajian pangan matang bersih dan terhindar dari pencemaran.	Hasil menyatakan bahwa pangan matang yang disajikan selalu bersih.	Sesuai dengan permenkes nomor 2 tahun 2023 yang menyatakan bahwa penyajian pangan matang bersih dan terhindar dari pencemaran.
2.	Penyajian pangan matang dalam wadah tertutup dan tara pangan (food grade).	Hasil menyatakan bahwa wadah yang digunakan tertutup dan sudah sesuai yaitu food grade.	Sesuai dengan permenkes nomor 2 tahun 2023 yang menyatakan bahwa penyajian pangan matang dalam wadah tertutup dan tara pangan (food grade).
3.	Pangan matang baru tidak dicampur dengan pangan yang sudah dikeluarkan	Hasil menyatakan bahwa pangan yang telah matang tidak dicampur dengan pangan yang sudah dikeluarkan.	Sesuai dengan permenkes nomor 2 tahun 2023 yang menyatakan bahwa pangan matang baru tidak dicampur dengan pangan yang sudah dikeluarkan( kecuali bila berada pada suhu 60°C atau lebih ataupun 5°C atau kurang dan tidak terdapat risiko keamanan pangan).
4	Pangan yang berkadar air tinggi baru dicampur menjelang dihidangkan(untuk menghindari pangan cepat rusak atau basi).	Hasil menyatakan bahwa masakan yang cepat basi akan dicampur menjelang dihidangkan.	Sesuai dengan permenkes nomor 2 tahun 2023 yang menyatakan bahwa pangan yang berkadar air tinggi baru dicampur menjelang dihidangkan (untuk menghindari pangan cepat rusak atau basi).

Berdasarkan hasil diatas yaitu penyajian pangan matang dan terhindar dari pencemar, penyajian pangan matang dalam wadah tertutup dan tara pangan (food grade) dan pangan matang tidak dicampur dengan pangan yang sudah dikeluarkan dan pangan yang berkadar air tinggi baru dicampur menjelang dihidangkan.

### **Pembahasan**

Pada hasil penelitian ini pada kategori penerimaan bahan pangan semua sudah sesuai dengan permenkes nomer 2 tahun 2023. Hal ini penting untuk menjamin bahwa bahan pangan yang digunakan dalam proses penyelenggaraan makanan agar tidak menjadi sumber penularan penyakit dan meminimalisakan terjadinya pencemaran, baik biologi, kimia, maupun fisik yang dapat terjadi. Penelitian ini sejalan dengan (Atmoko 2017) Bahan makanan yang akan diolah terutama yang mengandung protein hewani seperti daging, susu, ikan/udang, dan telur harus dalam keadaan baik dan segar. Jika telur dan daging yang diterima tidak segar akan mengembangkan jenis bakteri lain seperti *Escherichia Coli* yang menyebabkan bakteri patogen pembawa penyakit dengan gejala penyakit muncul dalam waktu enam hingga 48 jam dan mungkin termasuk diare, sakit perut dan kram. Demikian pula bahan sayur harus dalam keadaan segar dan tidak rusak dikarenakan adanya patogen salmonella yang paling sering terlibat dalam wabah penyakit bawaan makanan yang dikaitkan dengan buah-buahan dan sayuran segar yang menyebabkan penyakit diare, sakit perut dank ram.

Pada kategori penyimpanan bahan pangan ada satu aspek yang belum sesuai yaitu pada suhu gudang bahan pangan kering dan kaleng kurang dijaga, hal ini dapat mengakibatkan adanya pelembapan suhu ruangan dan bahan pangan menjadi rusak yang bisa terjadinya munculnya bakteri pada bahan pangan seperti *Escherichia Coli* pada telur dikarenakan telur harus disimpan pada suhu yang sesuai. Hal ini tidal sejalan dengan penelitian (Doktriana, Yaser, and Wahyudi 2024) Pada penyimpanan bahan makanan Rumah sakit menyediakan 2 ruangan khusus untuk penyimpanan bahan makanan basah, dan jadi yang terdapat pintu penutup sehingga bisa dipastikan terbebas dari vektor serangga. Dan ada pengatur kelembaban di setiap ruangannya. Dan selain pada aspek suhu gudang bahan pangan kering dan kaleng, penyimpanan bahan pangan sudah sesuai dengan permeknkes nomor 2 tahun 2023. Seperti penyimpanan menggunakan prinsip FIFO (First In First Out) dan FEFO (First Expired First Out) untuk mencegah kadaluwarsa.

Pengolahan pangan di rumah sakit bertujuan untuk memastikan bahwa bahan pangan diproses dengan cara yang higienis dan sesuai standar kesehatan. Dan hasil penelitian ini pada pengolahan bahan pangan ada satu aspek yang belum terpenuhi yaitu pada Pengaturan suhu dan waktu diperhatikan. Tidak diperhatikannya suhu dan waktu pemasakan dapat mengubah, mengurangi, bahkan menghilangkan kandungan zat gizi dalam makanan karena setiap bahan pangan mempunyai waktu kematangan yang berbeda dan bisa menimbulkan penyakit akibat infeksi *Salmonella* yang terjadi akibat bahan pangan yang dimasak kurang matang. Tetapi penanganan makanan yang berpotensi berbahaya pada suhu, cara dan waktu sudah baik. Penelitian ini tidak sejalan dengan (Sonia et al. 2015) yang dikutip dari (Permenkes RI 2011) Suhu pengolahan makanan minimal 90°C agar kuman patogen mati dan tidak boleh terlalu lama karena agar kandungan zat gizi tidak hilang akibat penguapan. Selain itu aspek sudah memenuhi permenkes nomor 2 tahun 2023, seperti bahan pangan dicuci dengan air mengalir, diracik sesuai tahapan, dan dimasak hingga matang sempurna untuk memastikan keamanan pangan.

Hasil penelitian ini pada kategori penyimpanan pangan matang sudah sesuai dengan permenkes nomer 2 tahun 2023. Penyimpanan pangan matang bertujuan untuk menjaga kualitas dan keamanan pangan yang telah dimasak dengan cara menyimpannya dalam wadah tertutup dan terpisah dari bahan pangan mentah. Penyimpanan makanan tersebut hanya bersifat sementara hanya untuk menunggu makanan lain masak dan jam penyajian tiba. Jika tidak disimpan dalam lemari khusus dapat tercemar debu serta dapat mendatangkan serangga atau binatang pengganggu. Jika tidak ditutup secara tepat dan rapat bisa mendatangkan bakteri *Salmonella* dan *Escherischia coli* yang dibawa lalat yang mengakibatkan penyakit diare.

Pada pengangkutan pangan matang sudah sesuai dengan permenkes nomer 2 tahun 2023. Yaitu pada hasil penelitian ini menunjukkan pengangkutan pangan matang dilakukan dengan kendaraan yang bersih dan bebas kontaminasi untuk mencegah pencemaran seperti serangga pengganggu selama proses pengiriman. Semua proses ini bertujuan untuk menyediakan makanan

yang higienis dan sehat bagi pasien di rumah sakit, sehingga mendukung pemulihan dan kesehatan mereka. Jika tidak sesuai maka akan terjadinya kontaminasi pada makanan yang akan disajikan.

Pada penyajian pangan sudah sesuai dengan permenkes nomer 2 tahun 2023. Hasil penelitian menunjukkan penyajian pangan matang bersih dan terhindar dari pencemaran. Penyajian pangan matang dalam wadah tertutup dan tara pangan (food grade). Hal ini sesuai dan sejalan dengan penelitian (Doktriana, Yaser, and Wahyudi 2024) berdasarkan Hasil penelitian yang dilakukan di Rumah Sakit penyajian makanan sudah sesuai seperti wadah makanan menggunakan stainless dan ditutup menggunakan plastik. Jika makanan tidak dibungkus menggunakan kemasan tidak food grade, maka zat aditif kemasan tersebut akan terlarut dan tercampur dengan makanan yang bisa mengakibatkan keracunan makanan.

## SIMPULAN

Berdasarkan uraian dari bagian hasil penelitian maka itu bagian ini akan menjelaskan mengenai kesimpulan yang didapat mengenai ” Penerapan Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Pada Instalasi Gizi Di RSUD Dr. R. Soetijono Blora” yaitu pada bagan pemilihan/penerimaan bahan pangan, penyimpanan pangan matang, pengangkutan pangan matang, dan penyajian pangan matang semua indikator sudah terpenuhi. Pada bagan penyimpanan bahan pangan terdapat 1 indikator yang tidak terpenuhi dari 7 indikator tersebut, yaitu suhu gudang bahan kering dan kaleng tidak ada display indikator suhu pada gudang kering. Pada bagan pengelolaan/pemasakan pangan terdapat 1 indikator dari 8 indikator yang tidak memenuhi yaitu tidak adanya pengaturan suhu dan waktu pada bahan yang dimasak.

## SARAN

Untuk meningkatkan standar keamanan pangan di RSUD Dr. R. Soetijono Blora, disarankan untuk menambahkan display indikator suhu pada gudang kering guna memastikan suhu penyimpanan bahan pangan kering selalu terjaga sesuai standar. Selain itu, penting juga untuk memperbaiki pengaturan suhu saat proses memasak guna mengoptimalkan kualitas hasil masakan dan mencegah potensi kontaminasi. Untuk peneliti selanjutnya bisa membuat tema yang sama tetapi untuk sampel ditambah responden penjamah makanan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Ali, Abdullah Saleh Tawfeed, Alia Azmi, and Nadiatul Syima Mohd Shahid. 2022. “Food Safety Knowledge, Attitude, and Practices among Food Handlers in Kirkuk City Hospitals, Iraq.” *Malaysian Journal of Medicine and Health Sciences* 18(5): 140–45.
- Andriyani, Andriyani. 2019. “Kajian Literatur Pada Makanan Dalam Perspektif Islam Dan Kesehatan (Literature Analysis on Food in Islam and Health Perspective).” *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan* 15(2): 178.
- Atmoko, Prasetyo Hadi. 2017. “Peningkatan Higiene Dan Sanitasi Sebagai Upaya Menjaga Kualitas Makanan Dan Kepuasan Pelanggan Di Rumah Makan Dhamar Palembang.” *Peningkatan Higiene dan Sanitasi Sebagai Upaya Menjaga Kualitas Makanan Dan Kepuasan Pelanggan Di Rumah Makan Dhamar Palembang* 8: 1–9.
- Barbara, Ade Sendang Sena. 2018. “Analisis Higiene Sanitasi Makanan Dan Minuman Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Tk. IV 02.07.02 Dkt Lahat Xiv.” : 1–26.
- Depkes RI. 2020. “Peraturan Menteri Kesehatan Nomor RI Tentang Rumah Sakit.” *Permenkes Ri* (3): 1–80.
- Djoko Windu P. Irawan 2016. 2016. *Forum Ilmiah Kesehatan (FORIKES) Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan Dan Minuman Di Rumah Sakit*. <https://kesling.poltekkesdepkes-sby.ac.id/wp-content/uploads/2020/03/BUKU-ISBN-PRINSIP-2-HS-MAKANAN-DI-RS.pdf>.
- Doktriana, Rahma Adiyaksa Gea, Mohamad Yaser, and Jefri Wahyudi. 2024. “Analisis Hygiene Dan Sanitasi Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit.” *Jurnal Kesehatan Masyarakat dan Ilmu Gizi* 2(2): 11–21. <https://doi.org/10.57213/antigen.v2i2.232>.
- Insfran-Rivarola, Andrea et al. 2020. “A Systematic Review and Meta-Analysis of the Effects of Food Safety and Hygiene Training on Food Handlers.” *Foods* 9(9).

- Juhaina, Ena. 2021. "Keamanan Makanan Ditinjau Dari Aspek Higiene Dan Sanitasi Pada Penjamah Makanan Di Sekolah, Warung Makan Dan Rumah Sakit." *Electronic Journal Scientific of Environmental Health And Disease* 1(1).
- Khotimah, M. 2015. "Gambaran Penerapan Food Safety Pada Pengolahan Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhakti Wira Tamtama Semarang." *Gambaran Penerapan Food Safety Pada Pengolahan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhakti Wira Tamtama Semarang*: 2–6.
- Mukherjee, Saswati et al. 2018. "Knowledge, Attitude and Practice of Food Hygiene among Street Food Vendors near a Tertiary Care Hospital in Kolkata, India." *International Journal Of Community Medicine And Public Health* 5(3): 1206.
- Novita Fajarwati, Ellyani Abadi, Habib Ihsan M, Jenny Qlifianti Demmalewa, Desiderius Bela Dhesa, Siti Hadrayanti Ananda, et al. 2023. "Jurnal Gizi Ilmiah." *Analisis Penerapan Hygiene Sanitasi pada Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Konawe Kepulauan* 10(89): 17–21. <https://stikesks-kendari.e-journal.id/JGI/article/view/210/396>.
- Permenkes RI. 2011. "Kemenkes RI. Permenkes RI No. 1096/Menkes/Per/ VI/2011 Tangtang Higiene Sanitasi Jasaboga. *J Chem Inf Model*. 2011;53(9):1689–99."
- Priyani, Astri et al. 37 *STUDI HYGIENE SANITASI PENGELOLAAN MAKANAN DAN MINUMAN DI RSUD BANYUMASKABUPATEN BANYUMAS TAHUN 2017*.
- Rahman, Abdul et al. 2018. "Personal Hygiene, Sanitation and Food Safety Knowledge of Food Workers At the University Canteen in Indonesia." *Public Health of Indonesia* 4(4): 154–61.
- Rochmah, Kurnia Nur. 2018. "Pelaksanaan Usaha Kesehatan Sekolah (UKS) Di SD 1 Bantul." *Jurnal Pendidikan Guru Sekolah Dasar* 22(7): 2.142-2.153.
- Sintia, Faradila. 2020. "GAMBARAN HIGIENE SANITASI PENGELOLAAN MAKANAN DI RUMAH SAKIT ABC KABUPATEN KUBU RAYA KALIMANTAN BARAT." *Jurnal Sehat Mandiri* 15. <http://jurnal.poltekkespadang.ac.id/ojs/index.php/jsm>.
- Syuhaida Idha, Siti Khurshiah Rahim, and Mohd Asmadi Yakob dan Noraini Ismail Mohd Mansor. 2018. "Food Safety , Sanitation and Personal Hygiene in Food Handling : An." *International Journal of Civil Engineering and Technology (IJCIET)* 9(9): 1524–30.
- Touimi, Ghita Benjelloun et al. 2019. "Evaluation of Hygienic Conditions of Food Contact Surfaces in a Hospital Kitchen in Morocco." *Iranian Journal of Microbiology* 11(6): 527–34.
- Wulandari, Windi, Dewi Anjar Kartikasari, and Lufiana Puspita Ratri. 2019. "Peran Petugas Kesehatan Terhadap Sanitasi Rumah Di Kelurahan Semanggi Kota Surakarta." *Jurnal Kesehatan* 12(1): 40–45.