

ISSN : 2089 - 5674

JKL

JURNAL KESEHATAN LINGKUNGAN
(Journal of Environmental health)

**Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Denpasar Bersama
Himpunan Ahli Kesehatan Lingkungan Indonesia (HAKLI) DPD Bali**

**JURNAL
KESEHATAN
LINGKUNGAN**

VOL. 6

NO. 1

HAL. 1 - 88

**DENPASAR
MEI 2016**

**ISSN :
2089-5674**

JURNAL KESEHATAN LINGKUNGAN

ISSN : 2089 – 5674

Volume 6, Nomor 1, Mei 2016, Hal. 1 - 88

- GAMBARAN PERILAKU PETANI DALAM APLIKASI PENGGUNAAN PESTISIDA TAHUN 2015**
I Putu Gede Arie Sumardhika, Ni Ketut Rusminingsih, I Ketut Aryana 1 - 11
- GAMBARAN TINGKAT PENGETAHUAN PETUGAS PENGELOLAAN LIMBAH PADAT MEDIS DI RUMAH SAKIT UMUM DAERAH BADUNG TAHUN 2015**
Irfan Ardiansyah, I Gede Wayan Darmadi, Ni Made Marwati 12 – 17
- GAMBARAN KASUS DBD DENSITAS JENTIK DAN TEMPAT PERKEMBANGBIAKAN NYAMUK *Aedes Aegypti* DI KELURAHAN PENDEM WILAYAH KERJA PUSKESMAS I JEMBRANA TAHUN 2015**
I Gusti Ayu Putu Mei Lestari, I Gusti Ayu Made Aryasih, Anysiah Elly Yulianti 18 – 22
- GAMBARAN KANDUNGAN FORMALIN PADA TAHU DI PASAR SUWUNG BATAN KENDAL TAHUN 2015**
Bagus Rizky Harry Widiyanto, I Wayan Sali, I Wayan Suarta Asmara 23 – 28
- TINJAUAN HYGIENE SANITASI MAKANAN PADA UNIT GIZI RUMAH SAKIT UMUM ARI Ç ANTI KABUPATEN GIANYAR**
Desi Cipta Widnyani, I Made Bulda Mahayana, I Nyoman Gede Suyasa 29 – 33
- TINJAUAN KEADAAN SANITASI TERMINAL UBUNG DENPASAR TAHUN 2015**
Kadek Esti Handayani, I Nyoman Gede Suyasa , I Nyoman Sujaya 34 – 39
- TINJAUAN SANITASI RUANG RAWAT INAP PASIEN INTERNA DI RUMAH SAKIT UMUM DAERAH KLUNGKUNG TAHUN 2015**
Anak Agung Gede Semara Yuda, Nengah Notes, I Gusti Ayu Made Aryasih 40 – 46
- GAMBARAN KUALITAS BAKTERIOLOGIS (*SALMONELLA*) PADA DAGING TUNA MENTAH DI PASAR KERTHA, DESA KERTHALANGU, KECAMATAN DENPASAR TIMUR TAHUN 2015**
Ni Luh Budiartini, I Wayan Sali, I Wayan Suarta Asmara 47 – 51
- TINJAUAN KEADAAN SANITASI PASAR TABANAN TAHUN 2015**
Ni Gusti Agung Ayu Ratna Jayanti, H.M. Choirul Hadi, I Ketut Aryana 52 – 58
- TINJAUAN KUALITAS BAKTERIOLOGIS AIR DAN KONSTRUKSI SUMUR GALI DI DESA GADUNGAN KECAMATAN SELEMADEG TIMUR KABUPATEN TABANAN TAHUN 2015**
Ni Made Ayu Kusuma Octaviantari, I Nyoman Sujaya, Ni Made Marwati 59 – 63

TINJAUAN HYGIENE SANITASI MAKANAN PADA UNIT GIZI RUMAH SAKIT UMUM ARI Ç ANTI KABUPATEN GIANYAR

Desi Cipta Widnyani¹, I Made Bulda Mahayana², I Nyoman Gede Suyasa³

Abstract. Food and beverage is an important thing in the human body. Not only must meet nutrition but also to be safe in the sense that it does not contain microorganisms and chemicals that can cause disease, especially in hospitals. It is necessary for supervision of hospital sanitation. Sanitation hospital is supervision carried out various environmental factors be it physical, chemical and biological area of the hospital as it has done research at the Hospital Ari Canti. This study has the objective to determine the state of hygiene in the food sanitation Nutrition Unit of the General Hospital Ari Ç anti. This study used a descriptive method describes sanitation hygiene at hospital includes the physical state of the building space on the Nutrition Unit of the hospital, personal hygiene of food handlers, and the state of food sanitation condition at Ari Canti General Hospital. Results of the examination by interviews, observations, and laboratory test on the physical state of the building space Nutrition Unit at Ari Canti General Hospital resulted scored 42 view of meet the requirements, the personal hygiene of food handler scored 10 is enough categorized to meet the requirement. Personal Hygiene by laboratory examination on 5 food processing handler resulted one person with positive pathogenic bacteria E-coli, and on the state of food sanitation obtain a value of 28 is categorized to meet the requirements. It can be concluded that the hygiene of food sanitation Nutrition Unit of the Ari Ç anti Hospital was meet the requirements. Although in some items have met the specified requirements, special surveillence in the health food handler should still be done every 6 months by doing chotpha/typhoid vaccinations as well as any power food handlers are expected to have a medical book and have a health certificate.

Keywords : Hospital Sanitation, Hospital, Hygiene of Food Sanitation

Sanitasi rumah sakit merupakan pengawasan yang dilakukan diberbagai faktor lingkungan baik itu fisik, kimiawi dan biologis yang berada dikawasan rumah sakit.. Sanitasi rumah sakit meliputi beberapa bagian salah satunya adalah pelayanan gizi di rumah sakit yang meliputi *hygiene* sanitasi makanan dan minum di rumah sakit.

Rumah sakit merupakan salah satu bagian dari sistem pelayanan kesehatan secara garis besar memberikan pelayanan untuk masyarakat berupa pelayanan kesehatan mencakup pelayanan medik, pelayanan penunjang medik, rehabilitasi medik dan pelayanan perawatan (Herlambang dan Murwani, 2012). Rumah Sakit Umum Ari Ç anti merupakan salah satu Rumah Sakit Swasta di Kabupaten Gianyar. Survei awal yang dilakukan pada bulan Nopember 2014 pada pelayanan gizi rumah sakit menunjukkan

kondisi Unit Gizi Rumah Sakit Umum Ari Ç anti terdapat beberapa permasalahan. Permasalahan tersebut diantaranya tenaga penjamah makanan tidak pernah melakukan pemeriksaan *rectal swab*, tidak memiliki sertifikat kesehatan dan pada saat penyajian makanan tenaga pejamah makanan tidak menggunakan celemek, slop tangan dan tutup kepala. Selain itu juga pada unit gizi tidak terdapat lampu violet (*fly trap*). Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui keadaan sanitasi makanan pada Unit Gizi Rumah Sakit Umum Ari Ç anti Kabupaten Gianyar.

METODE

Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif. Cara pengumpulan data dilakukan dengan beberapa cara, yaitu melakukan wawancara dan pengamatan langsung

menggunakan formulir penilaian dan pemeriksaan laboratorium

Pengolahan dan Analisis Data

Data yang diperoleh dikelompokkan, dihitung dan diolah kemudian disajikan dalam bentuk tekstular. Analisis data dilakukan dengan cara kualitatif yaitu dengan membandingkan keadaan yang sebenarnya dengan teori yang ada berdasarkan tiga kategori yaitu : memenuhi persyaratan, cukup memenuhi persyaratan, tidak memenuhi persyaratan. Menggunakan nilai yang didapat dianalisa dengan interval kelas yang menggunakan Rumus Sturges sebagai berikut :

$$\text{Interval} = \frac{\text{Kelas} \times (\text{nilai tertinggi} - \text{nilai terendah})}{\text{jumlah kelas}} \quad (\text{Dajan, 1984})$$

Hasil dan Pembahasan

1. Keadaan fisik ruang bangunan Unit Gizi Rumah Sakit Umum Ari Çanti yang mengacu pada Kepmenkes RI No.1098/Menkes/Per/VI/2003.

a. Lantai

Hasil yang diperoleh dari pengamatan yaitu lantai kuat dan utuh, bersih, pertemuan lantai dan dinding berbentuk konus atau lengkung, kedap air, mudah dibersihkan dan kering sehingga dikategorikan memenuhi persyaratan.

b. Dinding

Hasil yang diperoleh dari pengamatan yaitu dinding rata, kedap air, tidak menyerap air, bersih, mudah dibersihkan dan permukaan dinding dilapisi dengan keramik yang berwarna putih setinggi 1 meter sehingga dikategorikan memenuhi persyaratan.

c. Ventilasi

Hasil yang diperoleh dari pengamatan yaitu tidak terdapat ventilasi alami pada dapur pengolahan makanan sehingga pihak rumah sakit menggunakan ventilasi buatan dan tersedianya sungkupan atau cerobong asap yang berfungsi untuk menghilangkan uap dan gas sehingga dikategorikan cukup memenuhi persyaratan.

d. Atap

Hasil yang diperoleh dari pengamatan yaitu atap tidak bocor, bebas serangga,

berwarna terang, mudah dibersihkan dan rata sehingga dikategorikan memenuhi persyaratan.

e. Langit – langit

Hasil yang diperoleh dari pengamatan yaitu memiliki tinggi langit - langit sekitar 3 meter dari lantai, kuat, berwarna putih terang, mudah dibersihkan, rata dan tidak terdapat lubang untuk memudahkan tikus atau vektor pengganggu lainnya untuk masuk ke dalam dapur yang dapat mengkontaminasi bahan makanan maupun makanan siap saji sehingga dikategorikan memenuhi persyaratan.

f. Pintu

Hasil yang diperoleh dari pengamatan yaitu pintu kuat dan mudah dibersihkan serta dapat mencegah masuknya serangga dan tikus sehingga dikategorikan memenuhi persyaratan.

g. Saluran air limbah

Hasil yang diperoleh dari pengamatan yaitu saluran air limbah terbuat dari bahan yang kedap air, tertutup, aliran air limbah lancar, tetapi tidak tersedia perangkat lemak (*grease trap*) sehingga dikategorikan cukup memenuhi persyaratan.

h. Tempat sampah

Hasil yang diperoleh dari pengamatan yaitu tempat sampah terbuat dari bahan yang kedap air dan dilapisi plastik, memiliki tutup, sampah organik dan anorganik tidak dipisahkan, pengangkutan sampah dapur dilakukan setiap pengolahan makanan selesai sehingga dikategorikan cukup memenuhi persyaratan.

i. Air bersih

Hasil yang diperoleh dari pengamatan yaitu memiliki kualitas air bersih yang secara fisik tidak berbau, tidak berwarna, tidak berasa dan tersedia jumlah air yang cukup memadai untuk melakukan kegiatan pencucian peralatan, pencucian bahan makanan, cuci tangan dan lain sebagainya sehingga dikategorikan memenuhi persyaratan.

- j. Tempat pencuci bahan makanan
Hasil yang diperoleh dari pengamatan yaitu tempat pencuci bahan makanan terbuat dari bahan yang kuat, aman, halus dan mudah dibersihkan, tersedia air yang mengalir baik itu dingin maupun hangat, serta saluran pembuangan air limbah tertutup dan mengalir lancar sehingga dikategorikan memenuhi persyaratan.
- k. Tempat pencuci peralatan
Hasil yang diperoleh dari pengamatan yaitu tempat cuci peralatan terbuat dari bahan yang kuat, aman, halus, dan mudah dibersihkan, tersedia air yang mengalir baik itu air dingin maupun air panas, saluran pembuangan air limbah tertutup rapat dan mengalir lancar sehingga dikategorikan memenuhi persyaratan.
- l. Tempat pencuci tangan
Hasil yang diperoleh dari pengamatan yaitu fasilitas cuci tangan tersedia air pencuci yang cukup memadai dan mengalir, terbuat dari bahan yang kuat, aman dan halus, serta tersedia sabun tetapi tidak tersedia lap pengering tangan sehingga dikategorikan memenuhi persyaratan.
2. *Hygiene* perorangan tenaga penjamah makanan pada Unit Gizi Rumah Sakit Umum Ari Çanti yang mengacu pada Kepmenkes No. 1204/Menkes/SK/X/2004.
 - a. *Personal hygiene*
Hasil yang diperoleh dari pengamatan yaitu pada *personal hygiene* tenaga pengolah makanan berperilaku sehat selama bekerja, selalu menggunakan peralatan dalam menjamah makanan, setiap mau bekerja selalu cuci tangan, menutup mulut dengan sapu tangan bila batuk - batuk dan bersin, dan tidak memiliki penyakit menular sehingga dikategorikan memenuhi persyaratan.
 - b. Penjamah makanan terhadap pengetahuan/sertifikat *hygiene* sanitasi makanan
Hasil yang diperoleh dari pengamatan yaitu tenaga pejamah makanan belum pernah mengikuti pelatihan, belum memiliki sertifikat kesehatan, belum memiliki surat keterangan sehat yang berlaku sehingga dikategorikan tidak memenuhi persyaratan.
 - c. Pakaian kerja
Hasil yang diperoleh dari pengamatan yaitu pakaian kerja yang digunakan pada proses pengolahan makanan dalam kondisi bersih, menggunakan pakaian pelindung pengolahan makanan dengan benar dan cara kerja yang bersih, tersedia pakaian kerja lebih dari 2 stel, menggunakan waktu kerja khusus, serta penggunaan pakaian yang kurang lengkap karena tenaga pengolah makanan belum menggunakan tutup kepala dan masker pada proses pengolahan maupun pada proses penyajian makanan sehingga dikategorikan memenuhi persyaratan.
 - d. Pemeriksaan kesehatan
Hasil yang diperoleh dari pengamatan yaitu pemeriksaan kesehatan terhadap penjamah makanan belum pernah dilakukan *check up* kesehatan selama 6 bulan sekali, belum pernah divaksinasi *chotpha/thypoid*, apabila tenaga pengolah makanan sakit tetap bekerja tetapi menggunakan alat pelindung diri seperti masker yang berfungsi untuk menghindarkan adanya kontaminasi terhadap makanan dan melakukan pemeriksaan ke dokter, serta belum memiliki buku kesehatan sehingga dikategorikan tidak memenuhi persyaratan.
 - e. Penyuluhan kesehatan
Penyuluhan kesehatan secara langsung maupun tidak langsung belum pernah dilakukan terhadap karyawan medis dan non medis, pedagang makanan dalam lingkungan rumah sakit, pengunjung serta penyuluhan terhadap pasien dilakukan secara langsung pada proses penyajian makanan terhadap pasien pada ruangan kamar pasien sehingga penyuluhan kesehatan dikategorikan tidak memenuhi persyaratan.

- f. Pemeriksaan laboratorium *rectal swab* terhadap 5 orang tenaga pengolah makanan didapatkan 1 orang positif bakteri patogen *E-Coli* dan 4 orang tenaga pengolah makanan yang negatif bakteri *E-Coli*, *Salmonella*, dan *Vibrio Cholera*. Sehingga perlu dilakukan pengobatan dan memberikan waktu istirahat terhadap penderita untuk menghindari adanya kontaminasi pada proses pengolahan makanan.
3. Keadaan sanitasi makanan pada Unit Gizi Rumah Sakit Umum Ari Çanti yang mengacu pada Kepmenkes No. 1204/Menkes/SK/X/2004.
- a. Pemilihan bahan makanan
Hasil yang diperoleh dari pengamatan yaitu pada pemilihan bahan makanan dan makanan jadi dilihat dari kondisi bahan makanan dan makanan jadi secara fisik memenuhi persyaratan yang dapat dilihat dengan tidak adanya kerusakan pada bahan makanan dan makanan jadi, bahan makanan berasal dari sumber yang resmi dan terdapat label pada bahan makanan jadi sehingga dikategorikan memenuhi persyaratan.
- b. Tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi
Hasil yang diperoleh dari pengamatan pada tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi yaitu pada makanan yang mudah membusuk disimpan pada suhu $>56,6^{\circ}\text{C}$ atau $>4^{\circ}\text{C}$, makanan yang disajikan >6 jam disimpan pada suhu -5°C sampai dengan -1°C , tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi bersih, terpisah antara bahan makanan dan makanan jadi, terlindung dari debu, serta bebas gangguan serangga dan tikus sehingga dikategorikan memenuhi persyaratan.
- c. Penyajian makanan
Hasil yang diperoleh dari pengamatan pada penyajian makanan yaitu tenaga penyaji makanan menggunakan pakaian yang bersih dan benar, tidak menyajikan makanan yang sudah menginap, pewadahan dan penjamah makanan jadi menggunakan alat yang bersih, penyajian makanan pada tempat yang bersih, serta lantai dapur sebelum dan sesudah kegiatan dibersihkan dengan antiseptik sehingga dikategorikan memenuhi persyaratan.
- d. Tempat dan proses pengolahan makanan
Hasil yang diperoleh dari pengamatan pada tempat dan proses pengolahan makanan dilengkapi dengan sungkup dan cerobong asap, tenaga pengolah makanan memakai pakaian kerja dengan benar dan cara yang bersih, pengambilan makanan jadi menggunakan alat khusus, menggunakan peralatan yang benar sehingga dikategorikan memenuhi persyaratan.
- e. Peralatan
Hasil yang diperoleh dari pengamatan pada peralatan dapur sebelum digunakan dalam kondisi bersih, tahan karat dan tidak mengandung bahan beracun, peralatan dalam keadaan utuh, baik dan tidak retak, dicuci dengan desinfektan atau dikeringkan dengan sinar matahari atau pemanas buatan dan tidak dibersihkan dengan kain sehingga dikategorikan memenuhi persyaratan.
- f. Pengangkutan makanan
Hasil yang diperoleh dari pengamatan pada pengangkutan makanan lalu lintas makanan jadi menggunakan jalur khusus, menggunakan kereta dorong dan tertutup rapat serta pengisian kereta dorong tidak sampai penuh sehingga dikategorikan memenuhi persyaratan.
- g. Unit gizi sanitasi rumah sakit
Unit Gizi Rumah Sakit Umum Ari Çanti dipimpin oleh tenaga teknis yang belum mengikuti pelatihan sanitasi rumah sakit. Sehingga perlu dilakukan pelatihan tentang sanitasi rumah sakit terhadap tenaga teknis.

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

1. Keadaan fisik ruang bangunan pada Unit Gizi Rumah Sakit Umum Ari Ç anti sudah memenuhi persyaratan dengan nilai yang diperoleh 42.
2. *Hygiene* perorangan tenaga penjamah makanan pada Unit Gizi Rumah Sakit Umum Ari Ç anti cukup memenuhi persyaratan dengan nilai yang diperoleh 10. Selain itu pada pemeriksaan laboratorium yang dilakukan terhadap 5 orang tenaga pengolah makanan yang diperiksa. Memperoleh hasil 1 orang yang positif bakteri patogen *E-Coli* dan 4 orang lainnya negatif bakteri patogen *E-Coli*, *Vibrio Cholera*, dan *Salmonella*.
3. Keadaan sanitasi makanan pada Unit Gizi Rumah Sakit Umum Ç anti sudah memenuhi persyaratan dengan nilai yang diperoleh 27.

B. Saran

Berdasarkan hasil yang diperoleh secara umum dikategorikan memenuhi persyaratan sesuai dengan Kepmenkes RI No. 1098/Menkes/Per/VI/2003 tentang *Hygiene Sanitasi Jasaboga* dan Kepmenkes RI No.1204/Menkes/SK/X/2004 tentang *Pesyaratan Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit*. Namun ada beberapa hal yang perlu diperhatikan adalah sebagai berikut :

1. Pada keadaan fisik ruang bangunan pada Unit Gizi Rumah Sakit Umum Ari Ç anti diharapkan dapat menyediakan ventilasi alami yang sesuai standar agar tenaga penjamah makanan pada saat bekerja tidak merasakan pengap, melakukan pemilahan sampah organik dan anorganik agar dapat dimanfaatkan kembali serta pada tempat pencuci tangan dilengkapi lap pengering tangan baik itu lap kering, *tissue* dan lain sebagainya.
2. Diharapkan pada tenaga penjamah makanan Unit Gizi Rumah Sakit Umum Ari Ç anti untuk memiliki sertifikat kesehatan, dan buku keterangan sehat serta diharapkan pihak pengelola rumah sakit dapat memberikan fasilitas *check up*

kesehatan setiap 6 bulan sekali untuk para penjamah makanan.

3. Diharapkan pihak pengelola rumah sakit tenaga untuk pelatihan sanitasi rumah sakit untuk tenaga teknis maupun non teknis agar keadaan sanitasi makanan pada Unit Gizi Rumah Sakit Umum Ari Ç anti dapat lebih baik dari sebelumnya.
4. Pada pihak rumah sakit agar tetap melakukan pengawasan secara rutin terhadap keadaan sanitasi pada Unit Gizi.

DAFTAR PUSTAKA

- Dajan, A. 1984. *Pengantar Metodologi Statistik*, Jilid Kedua, Jakarta : LP3ES. Jakarta : Mutiara.
- Herlambang, S. dan Murwani, A. 2012. *Manajemen Kesehatan dan Rumah Sakit*. Cetakan pertama. Yogyakarta: Gosyen Publishing.
- Kepmenkes RI. 2006. *Keputusan Menteri Republik Kesehatan No. 1204/Menkes/SK/X/2004 tentang Persyaratan Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit*. Jakarta : Departemen Kesehatan RI.
- Kepmenkes RI 2003. *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/Per/VI/2003 Tentang Hygiene Sanitasi Jasaboga*. Jakarta : Departemen Kesehatan