

HIGIENE SANITASI PENGELOLAAN MAKANAN DAN ANGKA KUMAN PERALATAN MAKAN (PIRING) DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT UMUM PANCARAN KASIH GMIM KOTA MANADO

Vioni L. G. Syahlan*, Woodford B. S. Joseph*, Oksfriani Jufri Sumampouw*

*Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sam Ratulangi

ABSTRAK

Higiene dan sanitasi sangatlah penting, terutama di tempat-tempat umum yang melayani orang banyak, salah satunya Rumah Sakit (RS) upaya penyediaan pelayanan kesehatan ini pula dapat menjadi tempat penularan serta memungkinkan terjadinya pencemaran lingkungan serta gangguan kesehatan. Penanganan sanitasi yang kurang baik dapat menyebabkan terjadinya hal-hal yang merugikan seperti keracunan. Peranan pencucian peralatan makan secara baik dapat menghasilkan peralatan makanan yang bersih dan sehat. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui gambaran hygiene sanitasi pengelolaan makanan dan angka kuman peralatan makan (piring) di RS Pancaran Kasih GMIM Kota Manado. Jenis penelitian yang digunakan yaitu penelitian deskriptif observasional. Subyek penelitian yaitu 6 buah piring yang diambil secara acak dari ruangan kelas I, II, dan III. Pemeriksaan hygiene sanitasi menggunakan lembar observasi. Aspek pengukuran memenuhi syarat jika nilai yang diperoleh >90% dari total penelitian. Pemeriksaan mikrobiologi usap alat makan yang dilakukan di laboratorium Badan Teknik Kesehatan Lingkungan Kota Manado semua sampel yang diambil tidak memenuhi syarat dengan persyaratan angka kuman >100 koloni/cm² (28.000-72.000 koloni/cm²). Hasil observasi hygiene sanitasi pengelolaan makanan dengan menggunakan lembar observasi mendapat skor 15 sehingga dinyatakan tidak memenuhi syarat. Perlu diadakannya pengawasan dan penyuluhan oleh instalasi gizi RS Umum Pancaran Kasih GMIM Kota Manado tentang pentingnya hygiene sanitasi pengelolaan makanan dan peralatan makan sehingga memenuhi syarat kesehatan.

Kata Kunci: *Higiene sanitasi, angka kuman, instalasi gizi, rumah sakit*

ABSTRACT

Hygiene and sanitation are very important, especially in public places that serve many people, one of which is the hospital's efforts to provide health services can also be a place of transmission and enable environmental pollution and health problems. Handling poor sanitation can cause harmful things such as poisoning. The role of cleaning or washing equipment properly, will produce clean and healthy food processing equipment. The purpose of this study was to describe the hygiene sanitation of food management and the number of plate feeding germs in the Pancaran Kasih GMIM Hospital in Manado City. The type of research used is descriptive observational research. The population of this study was all food trays, samples in this study were 6 samples, taken from class I, II, III. Sanitation hygiene checks using observation sheets, measurement aspects meet the requirements if the value obtained > 90% of the total study with a score of > 16.2. Microbiological examination of cutlery made at the Manado City Environmental Engineering Agency laboratory, all samples taken did not meet the requirements with germ number requirements > 100 colonies / cm². The results of observation of hygiene sanitation in food management using the observation sheet got a score of 15, said to be ineligible due to the score obtained <16.2. Examination of plate feeding germ number is done at 11.00-11.46 WITA and the total germ number obtained varies from 28,000-72,000 colonies / cm². Need to hold supervision and counseling by nutrition installation of public hospitals Pancaran Kasih of Manado City GMIM about the importance of sanitation hygiene in food management and food equipment so that it meets health requirements.

Keywords: *Hygiene Sanitary, number of Microbes, diet instalation, hospital*

PENDAHULUAN

Higiene dan sanitasi makanan merupakan pengendalian terhadap empat faktor penyehatan makanan yaitu faktor tempat atau bangunan, peralatan, orang, dan bahan makanan (Rejeki, 2015). 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 (Anonim, 2009a). Penanganan sanitasi yang kurang baik dapat menyebabkan terjadinya hal-hal yang merugikan manusia seperti keracunan. Peranan pembersihan atau pencucian peralatan perlu diketahui secara mendasar. Dengan membersihkan peralatan secara baik, akan menghasilkan alat pengolahan makanan yang bersih dan sehat

Selama tahun 2017 badan POM telah mencatat 57 berita keracunan pangan yang diperoleh dari media massa dan pHEOC. Sementara di tahun yang sama, sebanyak 53 KLB keracunan

pangan dilaporkan oleh 34 BB/POM di seluruh Indonesia, ditinjau dari segi etiologi, penyebab KLB keracunan pangan terbesar disebabkan karena keracunan oleh Mikrobiologi dengan presentase 24,45%.

Rumah sakit Umum (RSU) Pancaran Kasih GMIM Manado terletak di jalan Sam Ratulangi XIII Manado Sulawesi Utara. RSU Pancaran Kasih GMIM Manado merupakan rumah sakit tipe C. Dari observasi awal di Instalasi Gizi RSU Pancaran Kasih GMIM Manado menggunakan peralatan nampan yang berbahan plastik dan memiliki sudut yang sulit untuk dibersihkan dan proses pencucian peralatan makan yang tidak dilakukan di instalasi gizi rumah sakit, melainkan dilakukan di tiap ruangan perawatan rumah sakit, selain itu masih ada penjamah yang tidak menggunakan masker dan srung tangan seperti pada saat memotong buah Pepaya. Kemudian penyimpanan alat makan nampan yang terbuka. Tujuan penelitian ini yaitu untuk menggambarkan higiene sanitasi pengelolaan makanan dan angka kuman pada peralatan makan di Instalasi Gizi RSU Pancaran Kasih GMIM Manado.

METODE PENELITIAN

Penelitian yang digunakan yaitu penelitian deskriptif observasional.

Lokasi sampling dilakukan di instalasi gizi RSUD Pancaran Kasih GMIM Kota Manado pada bulan November-Desember 2018. Subjek yang diteliti yaitu instalasi gizi untuk pemeriksaan sanitasi dan higiene. Selain itu, diambil 6 peralatan makan yang diambil dari ruangan kelas I, II, III untuk pemeriksaan angka kuman. Instrumen dalam penelitian ini yaitu lembar observasi dan alat-alat pengambilan sampel dari Badan Teknik Kesehatan Lingkungan kota Manado.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil observasi untuk higiene sanitasi pengelolaan makanan diperoleh skor total sebesar 15. Nilai ini tidak sesuai dengan nilai standar yang ada yaitu > 16,2.

Bahan makanan yang mudah membusuk disimpan dalam pendingin dengan suhu -0.4°C dimana hal ini sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1204/ MENKES/ SK/ X/ 2004 tentang persyaratan kesehatan lingkungan RS dimana suhu penyimpanan bahan makanan daging, ikan dan olahannya -5°C sampai 0°C .

Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa hasil observasi tempat pengolahan makanan sesuai dengan persyaratan higiene sanitasi menurut

Kepmenkes RI No.1204/MENKES/SK/X/2004 tentang persyaratan kesehatan lingkungan rumah sakit, dimana lantai dapur dibersihkan sebelum dan sesudah kegiatan memasak dengan menggunakan antiseptic. Dan asap yang ditimbulkan dari kegiatan memasak dikeluarkan melalui cerobong yang dilengkapi dengan sungkup asap sehingga tidak terjadi penumpukan asap di dalam dapur, sehingga asap dapur yang mengandung zat kimia berbahaya tidak mencemari makanan (WHO, 2005)

Masing-masing penjamah makanan tidak menderita penyakit menular, hal ini dibuktikan dengan adanya surat keterangan sehat yang berlaku dan setiap 6 bulan penjamah makanan melakukan pemeriksaan kesehatan. Pada saat hendak menangani makanan penjamah makanan menggunakan APD seperti masker rambut, masker mulut, dan celemek, namun belum menggunakan sarung tangan plastik sekali pakai dan sepatu karet. Menurut Sumampouw (2017), kontaminasi bisa terjadi dari tangan ke mulut jika menjamah makanan tanpa menggunakan alat pelindung seperti sarung tangan.

Bahan makanan dan makanan jadi disiapkan di ruangan yang terpisah, dimana untuk penyimpanan bahan makanan terdiri atas 3 ruangan yang digunakan untuk menyimpan bahan

makanan basah, kering dan bahan makanan seperti rempah.

Tempat penyimpanan bahan makanan bersih, terlindung dari debu, bebas gangguan serangga dan tikus, hal ini sejalan dengan teori yang dikemukakan oleh Marsanti (2018) bahwa tempat penyimpanan bahan makanan haruslah selalu terlindung terpelihara dan dalam keadaan bersih, serta tempat penyimpanan bahan makanan jadi harus terlindung dari debu, bahan kimia berbahaya, serangga dan hewan lainnya.

Pendistribusian makanan jadi ke tiap ruangan menggunakan kereta dorong tertutup hal ini sama dengan penelitian yang dilakukan oleh Khotimah (2015) tentang Gambaran penerapan *Food Savety* pada pengolahan makanan di Instalasi gizi rumah sakit Bhakti Wira Tamtama Semarang dimana makanan yang didistribusi telah menggunakan kereta dorong tertutup dan hal ini sudah sesuai dengan Kemenkees Nomor 1204/MENKES/SK/X/2004 tentang persyaratan kesehatan lingkungan rumah sakit. Sedangkan untuk jalur khusus pendistribusian makanan belum sesuai dengan peraturan, dikarenakan belum adanya jalur khusus untuk pendistribusian makanan.

Hal ini sama dengan penelitian yang dilakukan oleh Tampubolon (2018)

dimana penjamah makanan di Instalasi gizi RSUD Batu Bara tidak menggunakan sarung tangan pada saat hendak menangani makanan. Penelitian dari Tumbelaka et al (2017) menyatakan bahwa salah satu indikator higiene dan sanitasi untuk tempat-tempat umum yaitu higiene perorangan seperti penggunaan sarung tangan.

Menurut Gisslen (2006) untuk memegang bahan makanan, penggunaan sarung tangan sangat disarankan. Penggunaan sarung tangan dapat membantu menciptakan perlindungan antara tangan dan bahan makanan. Dalam penelitian yang dilakukan oleh Adhini (2015) penggunaan sepatu karet pada saat menangani makanan penting dilakukan untuk menghindarkan kecelakaan kerja seperti terjatuh akibat lantai yang licin.

Pengelolaan makanan diinstalasi gizi RSUD Pancaran Kasih GMIM manado yang dinilai dari segi peralatan masak yaitu dalam keadaan bersih, peralatan dalam keadaan baik dan utuh. Pencucian dan pengeringan segera dilakukan setelah peralatan selesai digunakan, dan peralatan memasak disimpan ditempat yang kering. Penelitian dari Mandas *et al* (2018) menunjukkan bahwa salah satu faktor penting untuk sanitasi tempat-tempat umum yaitu tempat cucian peralatan makan dan sumber air.

Hal ini sudah sesuai dengan Kepmenkes RI No.1204/MENKES/SK/X/2004 tentang persyaratan kesehatan lingkungan rumah sakit.

Hasil penelitian ini juga menunjukkan bahwa angka kuman pada peralatan makan di ruangan kelas 1 dengan kode sampel 01.a dengan peralatan makan mangkok besar yang paling banyak mengandung angka kuman dengan total angka kuman 72.000 koloni/cm² dan yang paling sedikit peralatan makan mangkok kecil di ruangan kelas 1 dengan kode sampel 01.b dengan jumlah angka kuman 28.000 koloni/cm². Berdasarkan hasil tersebut semua sampel yang diambil tidak memenuhi syarat dengan angka kuman <100 koloni/cm¹ dengan persyaratan mengacu pada Kepmenkes No. 1204/menkes/SK/X/2004.

Tingginya jumlah kuman diperalatan makan dikarenakan peralatan makan hanya disimpan di tempat terbuka dan dibiarkan menumpuk, bahkan terdapat sampel yang masih basah dan tidak ditiriskan terlebih dahulu sebelum disimpan. Hal ini tidak sejalan dengan teori yang diungkapkan oleh Rejeki (2015) bahwa setelah peralatan makan dicuci harus dikeringkan dengan menggunakan kain atau handuk untuk menghilangkan sisa kotoran yang masih

menempel, dimana jika peralatan yang disimpan di tempat lembab dan berkarat dengan keadaan basah akan menimbulkan kontaminasi terhadap peralatan makan tersebut (Fadhila, 2015).

Penelitian yang dilakukan oleh Waleuru (2016) di RSUD Bhayangkara Manado, menunjukkan bahwa angka kuman tertinggi dengan jumlah 238.2 koloni/cm² dimana hasil penelitian 4 dari 6 sampel tidak memenuhi syarat dengan persyaratan angka kuman <100 koloni/cm² yang mengacu pada Kepmenkes No. 1204/menkes/SK/X/2004.

Sementara tempat makan untuk pasien memiliki 2 jenis bahan dimana untuk pasien kelas II dan III mendapatkan tempat makan berbahan plastik dimana didapati masih ada sudut mati yang sulit dibersihkan. Untuk pasien kelas I mendapatkan tempat makanan berbahan *stainless steel*.

Menurut Sumampouw dan Risjani (2017), keberadaan mikroba bisa menyebabkan terjadinya penyakit, apalagi jika ditemukan adanya bakteri *Escherichia coli*. Bakteri ini merupakan salah satu indikator pencemaran tinja manusia dan hewan. *E. coli* sangat diperhatikan karena dapat menyebabkan penyakit diare yang bisa berbahaya

khususnya jika terkena pada anak-anak/balita (Sumampouw, 2017).

KESIMPULAN

Kesimpulan dari penelitian ini yaitu higiene sanitasi pengelolaan makanan masih belum memenuhi standar berdasarkan aturan yang ada dan angka kuman pada peralatan makan diperoleh pada kisaran 28.000 -72.000 koloni/cm². Jumlah ini telah melebihi nilai ambang batas angka kuman.

SARAN

Berdasarkan hal tersebut maka Dinas Kesehatan Propinsi Manado agar memberikan penyuluhan dan inspeksi atau monitoring mengenai pelaksanaan higiene sanitasi pengelolaan makanan di Instalasi Gizi Sumah Sakit Umum Pancaran Kasih GMIM kota Manado. Selanjutnya, Manajemen RSUD Pancaran Kasih GMIM kota Manado agar melakukan monitoring dan evaluasi penyucian dan penyimpanan peralatan makan untuk pasien agar sesuai dengan persyaratan yang telah ditentukan dan memenuhi persyaratan kesehatan. Salah satu hal yang bisa dilakukan yaitu penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Pancaran Kasih GMIM kota Manado agar lebih memiliki perilaku yang baik terhadap pelaksanaan higiene sanitasi pengelolaan

makanan, yaitu dengan menggunakan sarung tangan secara baik pada saat mengolah makanan untuk menghindari terjadinya kontaminasi pada makanan yang diolah.

DAFTAR PUSTAKA

- Adhini, D. 2015. *Penerapan Hygiene dan Sanitasi di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Pusat (RUP) Dr. M. Djamil Padang*. (online) <http://media.neliti.com/media/publications/71834-ID-penerapan-hygiene-dan-sanitasi-di-instal.pdf>. Diakses pada tanggal 3 Januari 2019
- Anonim. 2004. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1204/Menkes/SK/X/2004 Persyaratan Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit
- Anonim. 2009a. Undang-Undang RI Nomor 44 Tahun 2009 Tentang Rumah Sakit
- Anonim. 2016. Profil Rumah Sakit Umum Pancaran Kasih GMIM Manado
- Chandra, B. 2012. *Pengantar Kesehatan Lingkungan*. Jakarta: EGC
- Fadhila, M.F., Wahyuningsih, N.E. and Darundiati, Y.H., 2017. Hubungan Higiene Sanitasi Dengan Kualitas Bakteriologis Pada Alat Makan Pedagang Di Wilayah Sekitar Kampus Undip Tembalang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat (e-Journal)*, 3(3), pp.769-776.
- Gisslen, W. 2006. *Professional Cooking For Canadian Chef*. Canada: John Willey & Sons Inc.
- Khotimah, M. 2015. *Gambaran Penerapan Food Safety Pada Pengolahan Makanan di Instalasi*

- Gizi Rumah Sakit Bhakti Wira Tamtama Semarang.* (online) <http://lib.unnes.ac.id/23334/1/6411411178.pdf>. Diakses pada tanggal 29 Desember 2018
- Mandas, G.V., Sumampouw, O.J. and Pinontoan, O.R., 2018. Fasilitas Sanitasi Dan Pemeriksaan *Escherichia coli* pada Peralatan Makanan yang Digunakan di Rumah Makan Kompleks Wanea Plaza Kota Manado. *KESMAS*, 7(4).
- Marsanti, A. 2018. *Buku Ajar Higiene Sanitasi Makanan*. Ponogoro: Uwais Inspirasi Indonesia
- Rejeki, S. 2015. *Sanitasi Hygiene Dan K3*. Bandung: Rekayasa Sains
- Sumampouw, O.J., 2017. *Pemberantasan Penyakit Menular*. Deepublish.
- Sumampouw, O.J. and Risjani, Y., 2018. *Indikator Pencemaran Lingkungan*. Deepublish.
- Sumampouw, O.J., 2017. *Diare Balita: Suatu Tinjauan dari bidang Kesehatan Masyarakat*. Deepublish.
- Tampubolon, E. 2018. *Analisis Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan dan Pemeriksaan Bakteri E.Coli Pada Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Batu Bara Tahun 2018*. (online), <http://repositori.usu.ac.id/bitstream/handle/123456789/3710/121000425.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. diakses pada tanggal 23 Juli 2018
- Tumbelaka, C.N., Sumampouw, O.J. and Akili, R., 2018. Gambaran Higiene Sanitasi Makanan Ditinjau Dari Karakteristik Penjamah Makanan Pada Beberapa Rumah Makan Di Kelurahan Talikuran Kecamatan Kawangkoan. *KESMAS*, 7(2).
- Waleuru, I., Akili, R. H., Pinontoan O. 2016. *Gambaran Hygiene Sanitasi Pengolahan Makanan dan Pemeriksaan Angka Kuman Pada Peralatan Makan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhayangkara Tingkat IV Kota Manado.* (online) <http://medkesfkm.unsrat.ac.id/wp-content/uploads/2017/01/Inayah-A.-Waleuru.pdf>. Diakses Pada Tanggal 13 Juli 2018
- WHO. 2005. *Bahaya bahan Kimia Pada Kesehatan Manusia*. Jakarta: EGC