



Pengaruh Edukasi terhadap Kepatuhan Penerapan Prinsip Higiene dan Sanitasi Makanan serta Faktor Penyebab di Instalasi Gizi Rumah Sakit X

Aulia Firdausi¹, Amalia Rahma^{2*}

¹⁻²Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Gresik, Indonesia

*Penulis Korespondensi: amalarahma@umg.ac.id¹

Abstract. *The application of food hygiene and sanitation principles is an important aspect in ensuring the quality of nutritional services in hospitals. Low compliance of kitchen staff in maintaining hygiene is often caused by a lack of supervision, motivation, and limited supporting facilities. This study aims to determine the effect of education on compliance with the application of food hygiene and sanitation and its contributing factors in the Nutrition Installation of Hospital X through an internship activity conducted in July–October 2025. The research method used a quasi-experimental model with a one-group pretest-posttest and a mixed methods approach. The research subjects were seven kitchen staff, with two of them being interviewed in depth via voice recording. Data collection was carried out through initial observations, compliance checklists, and recorded interviews at the pretest and posttest stages. Educational interventions were carried out through counseling, routine briefings, and mentoring in the six-step handwashing practice according to WHO guidelines. Data analysis was carried out using descriptive quantitative and thematic qualitative methods. The results showed an increase in staff compliance after being given education, seen from changes in behavior in washing hands properly, using personal protective equipment, and maintaining cleanliness of the work area. Based on pretest interview results, low compliance was caused by a lack of supervision due to the lack of accreditation, infrequent monitoring, the misperception that visibly clean hands were safe enough, and limited water supply due to the shared drain with the hospital laundry. Following the educational intervention, posttest results showed improved compliance compared to baseline.*

Keywords: *Compliance; Education; Food Sanitation; Hygiene; Quasi-Experiment*

Abstrak. Penerapan prinsip higiene dan sanitasi makanan merupakan aspek penting dalam menjamin mutu pelayanan gizi di rumah sakit. Rendahnya kepatuhan petugas dapur dalam menjaga higiene sering disebabkan oleh kurangnya pengawasan, motivasi, serta keterbatasan fasilitas pendukung. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh edukasi terhadap kepatuhan penerapan higiene dan sanitasi makanan serta faktor penyebabnya di Instalasi Gizi Rumah Sakit X melalui kegiatan magang yang dilaksanakan pada Juli–Oktober 2025. Metode penelitian menggunakan kuasi eksperimen dengan model one group pretest – posttest dan pendekatan mixed methods. Subjek penelitian berjumlah tujuh orang petugas dapur, dengan dua diantaranya diwawancarai secara mendalam melalui rekaman suara. Pengumpulan data dilakukan melalui observasi awal, checklist kepatuhan, serta wawancara terekam pada tahap pretest dan posttest. Intervensi edukasi dilakukan melalui penyuluhan, briefing rutin, dan pendampingan praktik mencuci tangan enam langkah sesuai pedoman WHO. Analisis data dilakukan secara deskriptif kuantitatif dan tematik kualitatif. Hasil penelitian menunjukkan adanya peningkatan kepatuhan petugas setelah diberikan edukasi, terlihat dari perubahan perilaku dalam mencuci tangan dengan benar, penggunaan alat pelindung diri, serta pemeliharaan kebersihan area kerja. Berdasarkan hasil wawancara pretest, rendahnya kepatuhan disebabkan oleh kurangnya pengawasan karena tidak sedang dalam masa akreditasi, jarang pemantauan, persepsi keliru bahwa tangan yang tampak bersih sudah cukup aman, serta keterbatasan air akibat saluran yang digunakan bersamaan dengan laundry rumah sakit. Setelah intervensi edukasi, hasil posttest menunjukkan peningkatan kepatuhan dibandingkan kondisi awal.

Kata kunci: Edukasi; Higiene; Kepatuhan; Kuasi-Eksperimen; Sanitasi Makanan

1. LATAR BELAKANG

Higiene dan sanitasi makanan merupakan aspek penting dalam penyelenggaraan pelayanan gizi di rumah sakit. Penerapan prinsip ini berfungsi sebagai upaya pencegahan kontaminasi pangan yang dapat menimbulkan risiko infeksi silang maupun gangguan kesehatan pada pasien. Sebagaimana diketahui, pasien rumah sakit memiliki kondisi kesehatan

yang lebih rentan sehingga membutuhkan asupan makanan dengan standar mutu tinggi, baik dari segi kandungan gizi maupun keamanannya. Oleh karena itu, instalasi gizi rumah sakit wajib menerapkan prosedur higiene dan sanitasi secara konsisten mulai dari proses penerimaan bahan makanan, penyimpanan, pengolahan, penyajian, hingga distribusi. Jika prinsip ini diabaikan, maka kualitas pelayanan gizi akan menurun, bahkan dapat memperburuk kondisi pasien (Putri et al., 2016). Dengan demikian, pembahasan mengenai penerapan prinsip higiene dan sanitasi makanan menjadi sangat relevan, khususnya dalam konteks Rumah Sakit X yang berkomitmen memberikan pelayanan kesehatan berkualitas.

Dalam praktik penyelenggaraan makanan di rumah sakit, tantangan yang sering muncul adalah kurangnya kepatuhan petugas dapur terhadap prosedur higiene dan sanitasi yang telah ditetapkan. Hal ini dapat disebabkan oleh berbagai faktor, seperti keterbatasan pemahaman, kurangnya pembinaan rutin, ataupun kebiasaan kerja yang sudah terbentuk sejak lama. Di sisi lain, manajemen rumah sakit memiliki tanggung jawab besar untuk memastikan bahwa setiap petugas memahami serta menerapkan standar keamanan pangan (Sintia et al., 2020). Oleh sebab itu, diperlukan strategi yang sistematis dan berkesinambungan, mulai dari edukasi, pendampingan, hingga evaluasi untuk mengurangi risiko terjadinya kesalahan.

Program magang penulis sebagai mahasiswa Ilmu Gizi Universitas Muhammadiyah Gresik di Rumah Sakit X menjadi salah satu wadah pembelajaran praktis dalam penerapan prinsip higiene dan sanitasi makanan. Melalui kegiatan ini, Penulis tidak hanya belajar mengaplikasikan teori yang diperoleh di bangku perkuliahan, tetapi juga melakukan observasi langsung mengenai kondisi instalasi gizi. Dengan demikian, pengalaman yang diperoleh tidak hanya bermanfaat bagi Penulis, tetapi juga dapat memberi kontribusi positif bagi rumah sakit dalam memperkuat penerapan standar higiene dan sanitasi. Kegiatan magang ini berlangsung selama empat bulan, yakni Juli hingga Oktober 2025, dengan rangkaian kegiatan yang meliputi observasi, edukasi, pendampingan, monitoring, dan evaluasi. Seluruh tahapan tersebut tercatat dalam rancangan kegiatan, yang kemudian dianalisis sebagai bahan penyusunan artikel ini (Elisa et al., 2024).

Pada tahap awal, observasi dilakukan untuk menilai kondisi dapur rumah sakit, kebersihan peralatan, serta higiene personal petugas. Hasil observasi ini menjadi dasar dalam menyusun strategi edukasi terkait cuci tangan, penggunaan alat pelindung diri, kebiasaan kerja bersih serta diadakan nya pre-test terkait faktor-faktor kurangnya kepatuhan petugas dapur dengan higiene dan sanitasi personal. Edukasi awal diharapkan mampu meningkatkan kesadaran petugas mengenai pentingnya menjaga kebersihan diri dan lingkungan kerja. Selanjutnya, edukasi lanjutan diberikan secara rutin melalui briefing singkat dan pembagian

materi mengenai prinsip sanitasi makanan. Tahap ini tidak hanya berfokus pada penyampaian informasi, melainkan juga mendorong perubahan perilaku kerja yang lebih sehat dan aman. Dengan pendekatan tersebut, pelaksanaan prinsip higiene dan sanitasi diharapkan dapat berjalan lebih efektif dan berkesinambungan, sejalan dengan standar yang ditetapkan oleh Kementerian Kesehatan RI tentang penyelenggaraan makanan institusi.

Pendampingan merupakan tahap penting yang dilakukan setelah edukasi, di mana penulis bersama pihak instalasi gizi memberikan arahan perbaikan apabila ditemukan pelanggaran atau kekurangan dalam praktik kerja. Tahap ini bertujuan untuk memastikan bahwa teori yang disampaikan dapat benar-benar diimplementasikan oleh petugas dapur. Selanjutnya, monitoring dilakukan untuk mengevaluasi sejauh mana prinsip higiene dan sanitasi telah diterapkan secara konsisten. Monitoring tidak hanya menilai kepatuhan individu, tetapi juga mencakup pemeriksaan lingkungan dapur, peralatan, sistem penyajian makanan serta memantau peningkatan kepatuhan petugas dengan hygiene dan sanitasi setelah diberikannya edukasi, briefing rutin, dan pendampingan. Evaluasi kemudian disusun untuk memberikan gambaran umum mengenai keberhasilan program, sekaligus merekomendasikan perbaikan yang perlu dilakukan oleh pihak rumah sakit agar penerapan prinsip higiene dan sanitasi dapat terjaga dalam jangka panjang (Said et al., 2023).

Berdasarkan uraian tersebut, artikel ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh edukasi terhadap peningkatan kepatuhan petugas dapur dalam menerapkan prinsip hygiene dan sanitasi makanan serta untuk mengidentifikasi faktor-faktor yang memengaruhi kepatuhan tersebut. Harapannya, artikel ini tidak hanya menjadi refleksi pengalaman praktik penulis, tetapi juga dapat memberikan kontribusi akademik dan praktis bagi pihak rumah sakit maupun institusi pendidikan. Selain itu, artikel ini diharapkan mampu menekankan pentingnya keberlanjutan program edukasi dan pengawasan dalam menjaga mutu pelayanan gizi rumah sakit. Dengan penerapan prinsip higiene dan sanitasi yang konsisten, kualitas pelayanan gizi dapat ditingkatkan, sehingga mendukung pemulihan kesehatan pasien secara optimal.

2. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan desain penelitian kuasi eksperimen dengan model one group pretest-posttest dan pendekatan mixed methods. Penelitian dilakukan untuk mengukur perubahan dalam penerapan prinsip kebersihan dan sanitasi makanan oleh petugas dapur setelah diberikan edukasi. Subjek penelitian adalah petugas dapur dan tenaga instalasi gizi yang terlibat dalam pengolahan dan penyajian makanan kepada pasien. Jumlah responden ditentukan dengan metode total sampling. Dua orang petugas dipilih untuk diwawancarai secara

mendalam guna menggali faktor-faktor penyebab kepatuhan dan ketidakpatuhan. Lokasi penelitian dilakukan di Instalasi Gizi RS X, sedangkan waktu pelaksanaan dimulai bulan Juli sampai Oktober 2025, sepanjang empat bulan sesuai dengan jadwal magang. Instrumen yang digunakan dalam penelitian berupa checklist atau kuisioner tentang kebersihan dan sanitasi makanan, yang dibuat berdasarkan standar Kementerian Kesehatan RI (Permenkes No. 1096/Menkes/Per/VI/2011) dan pedoman WHO. Data diperoleh melalui pengamatan langsung terhadap kondisi dapur, perilaku petugas, serta pengisian checklist terhadap aktivitas petugas dapur sebelum dilakukan intervensi edukasi. Analisis data dilakukan secara kuantitatif deskriptif, yaitu dengan menghitung persentase kepatuhan petugas sebelum dan setelah intervensi. Hasil pretest dan posttest dibandingkan untuk mengetahui adanya peningkatan dalam penerapan prinsip kebersihan dan sanitasi makanan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Penelitian

Observasi Awal (Juli)

Pada tahap awal observasi, kegiatan lebih difokuskan pada pemeriksaan kondisi Instalasi Gizi di Rumah Sakit X, khususnya ruang dapur yang berfungsi sebagai tempat pemrosesan makanan pasien. Observasi ini berfokus pada kebersihan lingkungan, kelayakan fasilitas, dan kesehatan pribadi petugas dapur. Hasil dari observasi menunjukkan masih terdapat beberapa kekurangan, seperti petugas yang belum sepenuhnya menerapkan cara mencuci tangan yang benar sebelum memulai tugas, dan penggunaan alat pelindung diri (APD) yang belum dilakukan secara konsisten. Secara umum, keadaan kebersihan dapur baik, meskipun ada beberapa lokasi yang bisa menjadi sumber kontaminasi jika tidak ditangani secara teratur.

Selain melakukan pengamatan, juga dilakukan pretest melalui wawancara singkat yang direkam untuk menilai pengetahuan, sikap, dan motivasi awal petugas dalam menerapkan prinsip higiene dan sanitasi makanan. Dari hasil rekaman pretest, diketahui bahwa salah satu faktor rendahnya kepatuhan petugas adalah karena penerapan higiene dan sanitasi hanya dilakukan untuk akreditasi rumah sakit, sehingga pengawasan dari manajemen jarang dilaksanakan. Situasi ini menjadikan sebagian petugas merasa bahwa penerapan hygiene tidak perlu diikuti dengan ketat setiap hari, terutama saat tidak ada evaluasi atau pemeriksaan dari tim penilai luar.

Adapun kutipan wawancara mendukung hasil observasi tersebut. Pada rekaman pretest, salah satu petugas menyatakan, “tangan saya kelihatan bersih, jadi saya pikir tidak perlu cuci tangan lagi.”. Terdapat pemahaman yang salah bahwa tangan yang terlihat bersih secara kasat

mata cukup layak untuk digunakan dalam pengolahan makanan, meskipun petugas sebelumnya telah menyentuh benda atau peralatan yang tidak steril. Hal ini menunjukkan masih rendahnya kesadaran akan risiko kontaminasi silang yang mungkin terjadi walau tangan terlihat bersih.

Faktor lainnya yang memengaruhi adalah keterbatasan fasilitas penunjang higiene, terutama dalam hal akses terhadap air bersih. Dalam wawancara, beberapa petugas menyampaikan bahwa saluran air di dapur sering digunakan bersamaan dengan unit laundry rumah sakit, sehingga tekanan air menjadi sangat rendah saat laundry beroperasi. Kondisi ini menyebabkan aliran air jadi lambat dan menyulitkan petugas dalam mencuci tangan dengan baik, terutama pada jam sibuk pemrosesan makanan.

Sebagai langkah lanjutan dari hasil observasi dan wawancara tersebut, dilakukan edukasi dasar mengenai pentingnya hygiene pribadi, khususnya praktik mencuci tangan dengan enam langkah sesuai pedoman WHO. Edukasi ini bertujuan untuk meningkatkan kesadaran bahwa kebersihan tangan adalah faktor utama dalam mencegah kontaminasi dan mempertahankan kualitas makanan yang disajikan kepada pasien rumah sakit.

Edukasi Rutin (Agustus)

Memasuki bulan Agustus, kegiatan magang difokuskan pada pemberian edukasi rutin terkait prinsip higiene dan sanitasi makanan kepada petugas dapur. Edukasi dilakukan dalam bentuk briefing singkat yang dilaksanakan secara berkala sebelum aktivitas pengolahan makanan dimulai. Materi yang diberikan mencakup pentingnya menjaga kebersihan lingkungan dapur, penggunaan peralatan yang sesuai standar, serta penanganan bahan makanan agar terhindar dari kontaminasi silang. Edukasi juga dilengkapi dengan pembagian materi tertulis sehingga petugas dapat mempelajari kembali di luar jam kerja. Hasil pelaksanaan menunjukkan adanya perubahan perilaku awal, seperti meningkatnya kepatuhan dalam mencuci tangan sebelum dan sesudah menangani bahan pangan, serta lebih disiplin dalam menggunakan penutup kepala dan masker. Walaupun demikian, masih terdapat beberapa petugas yang membutuhkan dorongan motivasi agar dapat konsisten menerapkan standar yang telah disampaikan. Edukasi rutin ini menjadi langkah penting untuk membangun kebiasaan positif sekaligus memperkuat komitmen petugas terhadap standar higiene (Dewi et al., 2022).

Edukasi Lanjutan dan Pendampingan (September)

Pada bulan September, kegiatan berfokus pada edukasi lanjutan sekaligus pendampingan penerapan prinsip higiene dan sanitasi makanan. Pendampingan dilakukan dengan cara mendampingi petugas secara langsung saat melakukan aktivitas dapur, mulai dari persiapan bahan makanan hingga proses penyajian. Kegiatan ini memungkinkan evaluasi real-time terhadap tindakan petugas serta memberikan arahan perbaikan apabila ditemukan pelanggaran

atau kekurangan. Hasil yang diperoleh menunjukkan adanya peningkatan penerapan prinsip higiene dibandingkan bulan sebelumnya. Misalnya, petugas lebih memperhatikan pemisahan antara bahan mentah dan matang, serta mulai membiasakan diri menjaga kebersihan peralatan sebelum digunakan. Namun, kendala tetap dijumpai, terutama pada konsistensi penerapan di saat dapur sedang dalam kondisi sibuk. Hal ini menunjukkan bahwa pendampingan berperan penting dalam membantu petugas mempertahankan praktik higiene yang benar, sekaligus memberikan feedback langsung agar standar operasional dapat dijalankan dengan lebih baik dan konsisten.

Monitoring dan Evaluasi (Oktober)

Tahap akhir dari kegiatan yang dilakukan pada bulan Oktober ini berfokus pada monitoring dan evaluasi penerapan prinsip kebersihan serta sanitasi makanan setelah adanya edukasi dan bimbingan. Monitoring dilakukan melalui pemantauan langsung terhadap kegiatan sehari-hari para petugas dapur, sementara evaluasi dilakukan dengan membandingkan hasil observasi awal dan data pre-test dengan hasil penerapan pada tahap post-test.

Selain pengamatan, juga dilaksanakan wawancara lanjutan yang direkam (post-test) untuk mengidentifikasi perubahan pengetahuan, sikap, dan motivasi petugas setelah sesi edukasi. Berdasarkan hasil rekaman, terlihat adanya perubahan perspektif dan perilaku petugas tentang pentingnya penerapan kebersihan dan sanitasi. Sebagian besar petugas mengungkapkan bahwa mereka kini lebih memahami dasar ilmiah yang mendasari praktik mencuci tangan enam langkah sesuai pedoman WHO, serta lebih menyadari bahwa sekadar tampak bersih tidak cukup, dan proses pencucian harus sesuai prosedur agar terhindar dari risiko kontaminasi silang.

Beberapa petugas juga menyatakan bahwa kegiatan edukasi memberikan semangat positif untuk lebih disiplin dalam memakai APD seperti masker, sarung tangan, dan penutup kepala. Mereka merasa lebih percaya diri dan bertanggung jawab atas makanan yang mereka siapkan untuk pasien, karena mereka memahami bahwa setiap tahap dalam proses pengolahan memiliki peranan penting dalam menjaga keamanan pangan.

Hasil monitoring menunjukkan adanya peningkatan konsistensi dalam perilaku kebersihan personal dan pemeliharaan kebersihan lingkungan dapur. Petugas tampak lebih sering mencuci tangan dengan cara yang benar, menggunakan APD secara lengkap, serta menjaga peralatan dan area kerja agar tetap bersih dari kontaminasi. Kesadaran kolektif juga meningkat, yang terlihat dari inisiatif antarpetugas untuk saling mengingatkan bila ada rekan yang lupa menerapkan prosedur kebersihan.

Namun, terdapat tantangan teknis yang berkaitan dengan fasilitas air bersih yang masih ada. Pada situasi tertentu, terutama saat unit laundry rumah sakit beroperasi bersamaan, tekanan air seringkali menurun, sehingga mengganggu kelancaran kegiatan mencuci tangan. Ini menunjukkan perlunya koordinasi antarunit dan perbaikan dalam sistem distribusi air, supaya pelaksanaan prinsip kebersihan bisa berjalan maksimal tanpa adanya gangguan teknis.

Secara keseluruhan, hasil evaluasi menunjukkan bahwa intervensi edukasi memberikan dampak positif terhadap peningkatan perilaku dan kepatuhan petugas dalam menerapkan prinsip kebersihan dan sanitasi makanan. Perubahan ini tidak hanya tampak dari hasil pengamatan, tetapi juga dari rekaman wawancara post-test, yang menunjukkan peningkatan kesadaran individu terhadap tanggung jawab dalam menjaga keamanan makanan bagi pasien.

Pembahasan

Hasil observasi awal pada bulan Juli menunjukkan bahwa aspek higiene personal petugas dapur masih belum sepenuhnya sesuai dengan standar yang ditetapkan. Beberapa petugas belum konsisten menggunakan alat pelindung diri seperti masker dan penutup kepala, serta prosedur mencuci tangan belum dilakukan secara optimal sebelum dan sesudah menangani makanan. Kondisi dapur secara umum cukup bersih, namun terdapat area yang berpotensi menjadi sumber kontaminasi silang, seperti penyimpanan bahan mentah yang berdekatan dengan bahan siap saji. Temuan ini sejalan dengan penelitian terdahulu yang menyatakan bahwa kepatuhan terhadap higiene personal merupakan salah satu tantangan utama dalam instalasi gizi rumah sakit (Fajarwati et al., 2023). Dengan adanya edukasi awal berupa simulasi cuci tangan dan briefing mengenai kebersihan diri, terlihat adanya peningkatan kesadaran petugas meskipun belum signifikan. Tahap ini menjadi dasar untuk menentukan langkah intervensi berikutnya berupa edukasi rutin yang lebih intensif dan terstruktur.

Memasuki bulan Agustus, program edukasi rutin mulai dilaksanakan melalui briefing singkat sebelum kegiatan memasak dimulai, disertai dengan pembagian materi edukasi tertulis mengenai prinsip higiene dan sanitasi makanan. Edukasi ini menekankan pentingnya menjaga kebersihan tangan, penggunaan alat pelindung diri, serta pemisahan bahan makanan berdasarkan tingkat risiko kontaminasi. Hasil pemantauan menunjukkan adanya perubahan perilaku awal, di mana sebagian besar petugas mulai lebih disiplin menggunakan sarung tangan dan menjaga kebersihan area kerja. Meskipun demikian, konsistensi masih menjadi kendala, karena beberapa petugas kembali ke kebiasaan lama ketika tidak ada pengawasan langsung. Hal ini menguatkan teori bahwa edukasi perlu diulang secara berkala agar dapat membentuk kebiasaan yang menetap. Pemberian materi edukasi dalam bentuk tertulis juga terbukti

membantu sebagai pengingat visual yang bisa diakses kapan saja oleh petugas dapur, sehingga memperkuat proses internalisasi prinsip higiene.

Kegiatan edukasi lanjutan dan pendampingan yang dilakukan pada bulan September memperlihatkan hasil yang lebih signifikan dibandingkan bulan sebelumnya. Pendekatan ini tidak hanya berupa penyampaian materi, tetapi juga melibatkan interaksi langsung dengan petugas dalam praktik kerja sehari-hari. Misalnya, penulis sebagai mahasiswa magang ikut mendampingi petugas saat proses pengolahan makanan, lalu memberikan koreksi dan arahan jika ditemukan pelanggaran, seperti penggunaan alat yang sama untuk bahan mentah dan matang. Dengan pendampingan ini, petugas lebih cepat menyadari kesalahan dan segera melakukan perbaikan. Model pendampingan langsung terbukti efektif karena memberikan umpan balik segera, sehingga mencegah kesalahan berulang. Hal ini konsisten dengan literatur yang menekankan pentingnya pembinaan berkelanjutan dalam penerapan higiene makanan. Dampak positif yang terlihat adalah berkurangnya potensi kontaminasi silang di dapur serta meningkatnya keterlibatan aktif petugas dalam menjaga standar kebersihan (Marianne et al., 2023).

Monitoring dan evaluasi yang dilakukan pada bulan Oktober berfungsi untuk menilai keberlanjutan penerapan prinsip higiene dan sanitasi makanan setelah intervensi tiga bulan sebelumnya. Hasil evaluasi menunjukkan adanya peningkatan konsistensi perilaku petugas dalam menjaga kebersihan, seperti mencuci tangan sebelum mengolah makanan, memisahkan bahan mentah dan matang, serta menggunakan perlengkapan pelindung diri secara lengkap. Perubahan positif ini menunjukkan bahwa program edukasi dan pendampingan berperan besar dalam meningkatkan kesadaran dan kepatuhan petugas. Namun, tetap terdapat beberapa hambatan, seperti keterbatasan fasilitas cuci tangan di area tertentu dan masih adanya petugas yang lalai saat beban kerja meningkat. Kondisi ini menegaskan bahwa selain faktor pengetahuan dan sikap, ketersediaan sarana prasarana juga sangat menentukan efektivitas penerapan higiene (Ramadhania et al., 2025). Oleh karena itu, perlu adanya dukungan manajemen rumah sakit untuk melengkapi fasilitas yang mendukung keberlanjutan program.

Hasil penerapan rancangan kegiatan selama empat bulan memperlihatkan pola bahwa edukasi berulang, pendampingan, serta monitoring berkelanjutan adalah kunci dalam membangun budaya kerja higienis di instalasi gizi. Program ini tidak hanya berfokus pada pemberian pengetahuan, tetapi juga menciptakan mekanisme kontrol sosial antarpetugas. Ketika sebagian besar petugas mulai patuh, mereka saling mengingatkan untuk menjaga kebersihan, sehingga tercipta efek domino yang memperkuat budaya kerja positif. Namun, keberhasilan ini tetap memerlukan dukungan kebijakan dari pihak manajemen rumah sakit,

misalnya dengan membuat standar operasional prosedur (SOP) yang tegas serta menerapkan reward and punishment bagi petugas. Diskusi ini sejalan dengan kajian WHO dan Kemenkes yang menyatakan bahwa penerapan higiene dan sanitasi makanan hanya efektif jika didukung oleh sistem manajemen yang kuat, bukan sekadar bergantung pada kesadaran individu (Syahlan et al., 2018).

Secara keseluruhan, penerapan prinsip higiene dan sanitasi makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit X menunjukkan hasil yang positif meskipun masih terdapat tantangan. Keberhasilan program ini dapat dijadikan model untuk rumah sakit lain dalam mengembangkan program serupa. Temuan penelitian ini menekankan bahwa perubahan perilaku petugas tidak bisa terjadi secara instan, melainkan melalui proses bertahap yang membutuhkan edukasi berkelanjutan, pendampingan, serta evaluasi berkala. Dengan adanya kombinasi pendekatan edukatif, praktis, dan manajerial, prinsip higiene dan sanitasi makanan dapat diterapkan secara lebih konsisten, sehingga kualitas pelayanan gizi rumah sakit meningkat dan risiko kontaminasi pangan dapat diminimalkan demi keselamatan pasien.

4. KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Penerapan prinsip higiene dan sanitasi makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit X menunjukkan adanya proses pembelajaran dan perbaikan bertahap melalui observasi awal, edukasi rutin, pendampingan, hingga monitoring dan evaluasi. Dari kegiatan yang dilaksanakan selama Juli–Oktober 2025, terlihat adanya peningkatan kesadaran dan kepatuhan petugas dapur dalam menjaga kebersihan diri, lingkungan, serta peralatan yang digunakan dalam proses pengolahan makanan.

Langkah edukasi dan pendampingan terbukti efektif dalam menumbuhkan kesadaran petugas untuk mematuhi standar higiene, sedangkan monitoring dan evaluasi memberikan umpan balik penting guna memastikan konsistensi penerapan prinsip sanitasi. Dengan adanya program ini, potensi risiko kontaminasi makanan dapat ditekan, sehingga mutu pelayanan gizi rumah sakit lebih terjamin dan mendukung pemulihan kesehatan pasien.

Secara keseluruhan, penerapan prinsip higiene dan sanitasi makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit X tidak hanya meningkatkan kualitas pelayanan gizi, tetapi juga memberikan pengalaman berharga bagi penulis sebagai mahasiswa magang dalam mengaplikasikan ilmu yang diperoleh di bangku kuliah. Upaya berkelanjutan dalam bentuk edukasi, pengawasan, serta evaluasi rutin tetap diperlukan agar penerapan higiene dan sanitasi dapat berjalan secara konsisten dan berkesinambungan.

Saran

Diperlukan keberlanjutan program edukasi, pendampingan, serta monitoring rutin bagi petugas dapur di Instalasi Gizi Rumah Sakit X agar penerapan prinsip higiene dan sanitasi makanan tetap konsisten. Selain itu, dukungan manajemen rumah sakit dalam penyediaan fasilitas yang memadai dan pelatihan berkala akan sangat membantu meningkatkan kepatuhan serta menjaga mutu pelayanan gizi yang aman dan higienis bagi pasien.

DAFTAR REFERENSI

- Amy, R. A. (2023). Analisis higiene sanitasi penyelenggaraan makanan instalasi gizi RSUD Prabumulih tahun 2022. *Jurnal Kesehatan Bina Husada*, 15(3), 99–107. <https://doi.org/10.58231/jkbh.v15i03.240>
- Arisa, A. (2024). Penerapan hygiene sanitasi pada makanan di pelayanan gizi rumah sakit: Literatur review. *JIKES: Jurnal Ilmu Kesehatan*, 3(1), 69–80.
- Dewi, A. R., Suryono, H., & Setiawan. (2022). Perilaku penjamah makanan dalam penerapan personal hygiene di instalasi gizi RSJ Menur Surabaya tahun 2022. *Jurnal Higiene Sanitasi*, 2(2), 44–48. <https://doi.org/10.36568/hisan.v2i2.23>
- Elisa, D., Saepudin, M., et al. (2024). Gambaran tingkat pengetahuan, sikap, dan perilaku higiene sanitasi pada penjamah makanan di instalasi gizi RSUD Pemangkat. *Jurnal Riset Kesehatan Masyarakat*.
- Fajarwati, N., et al. (2023). Analisis penerapan hygiene sanitasi pada penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Konawe Kepulauan. *Jurnal Gizi Ilmiah*, 10(3), 10–17. <https://doi.org/10.46233/jgi.v10i3.1138>
- Lestari, N., Jumakil, & Harleli. (2022). Penerapan higiene & sanitasi food safety pengolahan makanan di instalasi gizi Rumah Sakit Umum Dewi Sartika Kota Kendari tahun 2022. *Jurnal Gizi dan Kesehatan Indonesia*.
- Marianne, M., Melati, D., & Dewi, Y. I. K. (2023). Studi timbulan sampah persiapan bahan makanan pada instalasi gizi rumah sakit sebagai upaya higiene sanitasi. *Jurnal Gizi Kerja dan Produktivitas*, 4(2), 135–143. <https://doi.org/10.52742/jgkp.v4i2.188>
- Putri, E. C., Sudaryanto, S., & Purwanto. (2016). Kajian higiene sanitasi makanan minuman di instalasi gizi Rumah Sakit Jiwa Daerah Dr. R. M. Soedjarwadi, Klaten. *Sanitasi: Jurnal Kesehatan Lingkungan*.
- Ramadhania, S., Nasution, S. A., Riastawaty, D., & Ginting, R. (2025). Hubungan pengetahuan dan sikap penjamah makanan terhadap penerapan hygiene dan sanitasi makanan di instalasi gizi Rumah Sakit Islam Arafah Jambi tahun 2025. *Jurnal Kabar Kesehatan Masyarakat*, 1(1).
- Said, S., Umar, F., Thasim, S., Haniarti, & Amir, R. (2023). Evaluasi penerapan higiene dan sanitasi penyelenggaraan makanan di instalasi gizi RSUD Nene Mallomo. *Jurnal Ilmiah Manusia dan Kesehatan*.

- Sintia, F., Susilawati, & Fathmawati. (2020). Gambaran higiene sanitasi pengelolaan makanan di Rumah Sakit ABC Kabupaten Kubu Raya Kalimantan Barat. *Jurnal Sehat Mandiri*, 15(1).
- Syahlan, V. L. G., Joseph, W. B. S., & Sumampouw, O. J. (2018). Higiene sanitasi pengelolaan makanan dan angka kuman peralatan makan (piring) di instalasi gizi Rumah Sakit Umum Pancaran Kasih GMIM Kota Manado. *KESMAS: Jurnal Kesehatan Masyarakat Universitas Sam Ratulangi*.