

DISEMINASI PENGETAHUAN DAN PERILAKU PENJAMAH MAKANAN DENGAN SANITASI PADA PROSES PRODUKSI MAKANAN DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT UMUM DAERAH SEMBIRING

Reno Irwanto^{1*}, Raini Panjaitan¹, Agnes Tresya Nababan¹

¹Program Studi Gizi Kesehatan Masyarakat, Institut Kesehatan Medistra Lubuk Pakam

Jln. Sudirman No.38 Lubuk Pakam, Kabupaten Deli Serdang,
Sumatera Utara – Indonesia

*email korespondensi author: ireno@outlook.com

DOI 10.35451/jpk.v1i2.933

Abstrak

Sanitasi merupakan upaya dalam memelihara kesehatan dalam bidang pangan melalui pengontrolan bidang kesehatan lingkungan, kebersihan bahan baku, pekerja, peralatan, ruang, perlengkapan, dan sebagainya. Higiene sanitasi yang buruk akan berdampak besar terutama dalam bidang gizi di rumah sakit. Makanan yang memiliki komponen zat gizi yang baik tanpa perhatian higiene sanitasi yang baik akan menjadi faktor yang mempengaruhi penurunan manfaatnya dirasakan oleh tubuh. Hal ini karena higiene sanitasi dapat menurunkan nilai mutu gizi komponen pangan yang dimaksud serta mempengaruhi daya terima produk pangan dengan nilai gizi baik sekalipun karena adanya pengaruh penilaian sensoris. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dengan maksud memberikan pengetahuan para pekerja di bidang gizi rumah sakit dalam menjaga dan mempertahankan nilai gizi makanan hingga sampai kepada para konsumen dan pasien. Hal ini perlu untuk dilakukan dalam memberikan dan mempertahankan pelayanan prima bagi pasien. Kegiatan ini dilaksanakan pada bulan November 2021 bertempat di RSUD Sembiring Delitua. Kegiatan ini dilaksanakan dengan metode ceramah dan interaktif bersama para peserta yang berjumlah sebanyak 24 orang. Hasil akhir dari pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini memberikan peningkatan pengetahuan dan kesadaran akan pentingnya sanitasi bagi para peserta sebesar 26,17%. Diharapkan dengan adanya kegiatan ini dapat lebih memberikan dampak besar yang tidak hanya bagi para pekerja, unit kerja tapi juga pasien yang berkunjung ke rumah sakit.

Kata kunci: Higiene Sanitasi; Rumah Sakit; Makanan

Abstract

Sanitation is an effort to maintain health in the food sector through controlling the field of environmental health, cleanliness of raw materials, workers, equipment, space, equipment, and so on. Poor sanitation hygiene will have a major impact, especially in the field of nutrition in hospitals. Food that has good nutritional components without attention to good sanitation hygiene will be a factor that affects the decrease in its benefits felt by the body. This is because sanitation hygiene can reduce the value of the nutritional quality of the food components in question and affect the acceptability of food products with good nutritional value even though there is the influence of sensory assessment. This community service activity is carried out with the aim of providing knowledge of workers in the field of hospital nutrition in maintaining and maintaining the nutritional value of food to consumers and patients. This needs to be done in providing and maintaining excellent service for patients. This activity was carried out in November 2021 at the Sembiring Delitua General Hospital. This activity was carried out using lecture and interactive methods with 24 participants. The final

result of the implementation of community service provided an increase in knowledge and awareness of the importance of sanitation for the participants by 26.17%. It is hoped that this activity can have a greater impact not only on workers, work units but also patients who visit the hospital.

Keywords: *Hygiene; Hospitals; Food*

1. Pendahuluan

Rumah Sakit (RS) Grandmed merupakan Rumah Sakit yang berada di Kecamatan Lubuk Pakam Kabupaten Deli Serdang, ± 28 km dari kota Medan. RS Grandmed mempunyai luas lahan lebih dari ± 3,4 Ha dengan luas bangunan ± 17.513.512 m². RS Grandmed didirikan sejak 09 desember 2009 sebagai rumah sakit swasta. RS ini beroperasi dengan izin dari Dinas Kesehatan Kabupaten Deli Serdang Nomor 3890/440/DS/SIRS/2009. RS Grandmed resmi beroperasi dibawah naungan Yayasan Medistra yang juga memiliki institusi pendidikan kesehatan yaitu Institut Kesehatan Medistra Lubuk Pakam. Saat ini RS Grandmed termasuk ke dalam RS yang memiliki predikat akreditasi paripurna.

Predikat yang didapatkan oleh RS Grandmed merupakan hasil penilaian terhadap 4 pelayanan utama kesehatan yaitu promotif, preventif, kuratif dan rehabilitatif. Dalam mendukung 4 hal tersebut pelayanan gizi dan keamanan makanan di rumah sakit merupakan hal penting mengingat makanan merupakan sumber bagi kesehatan dan mendukung proses pemulihan pasien di RS. Makanan adalah sumber yang penting untuk kelangsungan hidup selain bagi kesehatan tubuh. Oleh sebab itu makanan yang berkualitas baik akan memberikan dampak yang baik bagi gizi. Makanan yang bergizi akan berkorelasi dengan sanitasi yang baik. Masalah sanitasi makanan sangatlah penting, terutama yang erat kaitannya dengan tempat umum seperti rumah sakit (Syahlan *et al*, 2018).

Petugas penyelenggaraan makanan di RS merupakan orang yang bertanggung jawab terhadap kesehatan makanan. Makanan yang tidak dikelola dengan baik dan benar oleh penjamah

makanan dapat menimbulkan dampak negatif seperti penyakit dan keracunan, serta dapat pula menimbulkan alergi. Kebersihan dan kesehatan lingkungan termasuk syarat utama dalam pengolahan makanan (Lestari, 2020). Pengolahan dalam menghasilkan kebersihan dan kesehatan pasien berhubungan dengan perilaku penjamah makanan. Perilaku penjamah makanan yang bekerja tanpa memenuhi standar kebersihan akan berpengaruh kepada kualitas makanan yang disajikan.

Makanan yang tidak memenuhi syarat sanitasi atau telah terkontaminasi dapat dilihat saat pengecekan makanan. Pengolahan makanan di RS harus memiliki sanitasi yang baik, oleh karena itu penjamah makanan di RS harus memenuhi standar higiene sanitasi yaitu penggunaan APD (Alat Pelindung Diri) seperti; celemek, *hairnet*, *corpus* (penutup kepala), masker mulut, sarung tangan plastik, sepatu dapur, tidak memakai perhiasan, tidak merokok, dan tidak memakan atau menguyah pada saat melakukan pengolahan makanan (Kemenkes RI, 2012).

Sanitasi merupakan hal yang penting dalam menentukan kualitas makanan. Bakteri-bakteri indikator sanitasi umumnya adalah bakteri yang lazim hidup sebagai flora normal pada usus manusia. Bakteri yang paling banyak digunakan sebagai indikator sanitasi adalah *Eschericia coli*. Di dalam air maupun makanan yang terdeteksi adanya *E. coli* yang bersifat patogen, apabila termakan atau terminum dapat menyebabkan keracunan (Depkes, 2010). Dalam mewujudkan hal tersebut penerapan dan peningkatan pengetahuan, perilaku dan kesadaran penjamah makanan yang baik sangat diperlukan. Berdasarkan uraian tersebut

Received: 24 December 2021 :: Accepted: 30 December 2021 :: Published: 31 December 2021

pelaksanaan diseminasi peningkatan pengetahuan penjamah makanan sangat diperlukan sebagai upaya hygiene dan sanitasi makanan.

2. Metode

Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat (PKM) ini dilakukan dengan metode diskusi dan tanya jawab. PKM dilaksanakan kepada para peserta di RSUD Sembiring Delitua, Kabupaten Deli Serdang – Sumatera Utara. Pelaksanaan PKM dilakukan dengan karakteristik interaktif bersama para peserta melalui diseminasi peningkatan pengetahuan para peserta. Pelaksanaan diseminasi kegiatan ini berjalan melalui penjelasan tentang hygiene sanitasi penyelenggaraan makanan. Media yang digunakan yaitu power point, LCD dan proyektor serta leaflet. Sasaran pada kegiatan ini yaitu seluruh pekerja pada bagian instalasi gizi RSUD Sembiring yang berjumlah 24 orang. Kegiatan PKM dilakukan pada bulan November 2021 yang berlangsung selama 1 hari dan dilakukan pengamatan pada hari ke 7 pasca dilakukan penyuluhan. Fokus kegiatan PKM pada kegiatan penyuluhan/ pemberian edukasi. Sebelum pemberian penyuluhan/ edukasi, para pekerja diminta untuk mengisi kuesioner (pre test) yang berisi pertanyaan tentang hygiene dan sanitasi makanan. Pada akhir acara pelaksanaan PKM dilakukan evaluasi kegiatan dengan memberikan kuesioner (*post test*) kepada pekerja untuk mengetahui pemahaman dan peningkatan pengetahuan para peserta PKM.

3. Hasil dan Pembahasan

Pelaksanaan kegiatan PKM pada RSUD Sembiring dilakukan dalam 3 kegiatan yang meliputi: 1) kegiatan survei pendahuluan dengan pemberian pre tes, 2) pemberian materi edukasi, 3) kegiatan evaluasi pelaksanaan PKM, dan 4) pengamatan hasil pemberian materi hygiene sanitasi pasca dilakukan penyuluhan. Secara rinci, hasil dari kegiatan PKM yang telah dilaksanakan dijelaskan sebagai berikut:

Tabel 1. Distribusi Karakteristik Peserta Pengabdian kepada Masyarakat (PKM)

Karakteristik	Jumlah	%
Jenis Kelamin		
Laki-laki	4	17
Perempuan	20	83
Umur		
20-25	16	67
26-30	8	33
Tingkat Pendidikan		
SMA/SMK	18	75
D3	2	8
D4	3	12
S1	1	5
Lama Bekerja		
1-3 tahun	22	92
4-6 tahun	2	8
Jumlah	24	100

Berdasarkan tabel 1 karakteristik responden, distribusi tentang jenis kelamin pada responden di Instalasi RS Sembiring diketahui bahwa responden didominasi dengan jenis kelamin perempuan. Hal tersebut dapat dilihat dari hasil distribusi bahwa dari 24 responden terdapat 20 responden (83%) yang berjenis kelamin perempuan. Distribusi mengenai usia responden di Instalasi Gizi RS Sembiring Delitua diketahui bahwa tenaga pengolah makanan didominasi oleh tenaga dengan usia 20-25 tahun. Hal ini dapat dilihat dari 24 responden terdapat 16 responden (67%) yang berusia 20-25 tahun.

Tabel 2. Distribusi Pengetahuan Peserta sebelum mengikuti PKM

Pengetahuan	Jumlah	%
Baik	15	62,50
Cukup	7	29,17
Kurang	2	8,30
Jumlah	24	100

Dari tabel diatas dapat dilihat bahwa dari 24 responden, kategori pada pengetahuan baik sebanyak 15 responden (62,50%), responden dengan pengetahuan cukup sebanyak 7 responden (29,17%), dan responden dengan pengetahuan kurang sebanyak 2 responden (8,3%).

Tabel 3. Distribusi Pengetahuan Peserta setelah mengikuti PkM

Pengetahuan	Jumlah	%
Baik	22	91,67
Cukup	2	8,30
Kurang	0	0,00
Jumlah	24	100

Dari tabel diatas dapat dilihat bahwa dari 24 responden, kategori pada pengetahuan baik sebanyak 22 responden (91,67%) atau terjadi peningkatan sebesar 29,17%, responden dengan pengetahuan cukup sebanyak 2 responden (8,3%), dan responden dengan pengetahuan kurang sudah tidak ada.

Tabel 4. Hubungan pengetahuan dengan sanitasi penjamah makanan

Sanitasi	Pengetahuan			
	Kurang	Cukup	Baik	
Baik	n	2	0	14
	%	8,3	0,0	58,3
Tdk Baik	n	0	3	5
	%	0,0	12,5	20,8
Jumlah	n	2	3	19
	%	8,3	12,5	79,17

Dari Tabel 4 diatas dapat dilihat dari 24 responden, kategori pada pengetahuan baik sebanyak 19 responden (79,17%). Kategori pengetahuan cukup dari 3 responden (12,5%), kategori pada pengetahuan kurang dan sebanyak 2 responden (8,3%).

Tabel 5. Hubungan perilaku dengan sanitasi makanan

Sanitasi	Perilaku		
	Positif	Negatif	
Baik	n	10	6
	%	41,6	25,0
Tdk Baik	n	8	0
	%	33,3	0,0
Jumlah	n	18	6
	%	75,0	25,0

Dari tabel diatas dapat dilihat bahwa dari 24 responden, kategori pada perilaku positif sebanyak 18 responden (75%) dan ketegori perilaku negatif sebanyak 6 responden (25%).

Pelaksanaan diseminasi peningkatan pengetahuan penjamah makanan yang telah dilakukan memberikan dampak positif yang dapat dilihat dari hasil pemantauan. Hal ini sesuai dengan yang telah dijelaskan oleh wawan *et al.* 2011 mengenai adanya hubungan pengetahuan, sikap dan perilaku manusia yang juga dapat dikaitkan dengan higiene dan sanitasi di rumah sakit. Peserta diseminasi yang merupakan karyawan RSUD Sembiring Delitua sebelum diberikan materi terlihat perubahan tingkat pemahaman dalam sanitasi makanan yang dilakukan. Hal tersebut terlihat dari dapat yang diambil dari hasil pre test dan post test yang dilakukan. Sebelum diberikan materi penyuluhan para peserta memiliki tingkat pemahaman terhadap sanitasi yang baik sekitar 62,50% kemudian terjadi kenaikan menjadi 91,67% atau naik sekitar 29,17%. Kenaikan ini cukup signifikan terjadi. Adanya kenaikan pemahaman para peserta PkM ini tidak serta merta terjadi. Hal ini juga didukung dengan materi penyampaian yang jelas, media yang tepat serta keinginan dari para peserta sendiri dalam menyerap materi yang diberikan. Adanya peningkatan pengetahuan para peserta juga diharapkan dapat memberikan dampak positif terhadap sanitasi dan higiene yang ada di RSUD Sembiring Delitua.

Selain itu hasil pengamatan yang dilakukan dalam melihat korelasi tingkat pengetahuan dan perilaku peserta terhadap sanitasi makanan yang diberikan juga terdapat hubungan yang bernilai positif dalam meningkatkan sanitasi makanan di unit kerja. Hasil pengamatan yang telah dilakukan menunjukkan bahwa pengetahuan yang baik akan berdampak pada proses sanitasi yang baik. Hal ini terlihat bahwa, pengetahuan yang baik akan berdampak adanya sanitasi yang baik pula yaitu sekitar 58,3%, sedangkan pengetahuan yang buruk akan memberikan nilai sanitasi yang buruk pula yaitu sekitar 8,3%. Dengan demikian besar harapan dan rasa bangga penyelenggara PkM yang telah dilaksanakan bahwa terdapat peningkatan dan terdapat hubungan

Received: 24 December 2021 :: Accepted: 30 December 2021 :: Published: 31 December 2021

antara peningkatan pengetahuan dengan perlakuan sanitasi dalam bekerja di unit kerja masing-masing.

4. Kesimpulan

Diseminasi memberikan peningkatan pengetahuan dan perlakuan peserta PkM dalam melaksanakan rutinitas pekerjaan secara perlahan dan berkelanjutan. Terdapat kenaikan pengetahuan peserta PkM sebesar 29,17% akan sanitasi makanan yang baik.

5. Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Institut Kesehatan Medistra Lubuk Pakam, Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Institut Kesehatan Medistra Lubuk Pakam, bagian litbang RSUD Sembiring Delitua dan semua pihak yang telah mendukung kegiatan PkM ini yang tidak dapat disebutkan.

6. Daftar Pustaka

- Depkes RI. 2004. *Higiene-Sanitasi Makanan dan Minuman*. Jakarta: Direktorat Jenderal Pemberantasan Penyakit Menular dan Penyehatan Lingkungan Pemukiman.
- Depkes RI. 2010, Modul Kursus Higiene dan Sanitasi Makanan dan Minuman, Departemen Kesehatan Republik Indonesia Ditjen PPM & PLP, Jakarta.
- Kemkes RI. 2012. *Persyaratan Higiene Sanitas Jasa Boga*. Jakarta.
- Lestari TRP. 2020. Penyelenggaraan Keamanan Pangan sebagai Salah Satu Upaya Perlindungan Hak masyarakat sebagai Konsumen. *Jurnal Masalah-masalah Sosial*. 11 (1): 57-72.
- Syahlan VLG, Joseph WBS, Sumampouw OJ. 2018. Higiene sanitasi pengelolaan Makanan dan Angka Kuman Peralatan Makan (piring) di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Pancaran Kasih GMIM Kota Manado. *Jurnal Kesmas*. 7 (5).

Wawan dan Dewi. 2011. *Teori dan Pengukuran Pengetahuan, Sikap dan Perilaku Manusia*. Nuha Medika. Yogyakarta.

Dokumentasi Kegiatan



Pengisian *pre test* dan *post test*



Penjelasan materi dan pengarahan sanitasi