

ANALISIS HIGIENE SANITASI PENYELENGGARAAN MAKANAN INSTALASI GIZI RSUD PRABUMULIH TAHUN 2022

Oleh
Rina Afria Amy
RSUD Prabumulih
Email : rinaafria8@gmail.com

ABSTRAK

Salah satu sumber penularan penyakit dan penyebab terjadinya keracunan makanan adalah makanan yang tidak memenuhi syarat higiene sanitasi. Keadaan higiene sanitasi makanan antara lain dipengaruhi oleh faktor tempat, peralatan, orang dan bahan makanan yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan gangguan kesehatan, penyakit atau keracunan makanan. Penelitian ini bertujuan diketahuinya analisis higiene sanitasi makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Prabumulih. Desain penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan tehnik pengumpulan data melalui observasi, wawancara mendalam berdasarkan Permenkes No.1096/Menkes/Per/VI/2011. Informan dalam penelitian ini terdiri dari 6 orang koordinator dan staf sebagai informan biasa dan 1 orang sebagai informan kunci yaitu kepala instalasi gizi. Penelitian dilaksanakan pada April-Mei 2022. Hasil penelitian ini berdasarkan Higiene Sanitasi Makanan, Lokasi Bangunan, Pencahayaan, Ventilasi, Ruang Pengolahan Makanan, Tempat Cuci Tangan dan Toilet, Air Bersih, Air Kotor, Pembuangan/Tempat Sampah, Makanan, Karyawan, Peralatan Makan dan Masak dapat disimpulkan bahwa Instalasi Gizi di Rumah Sakit Umum Prabumulih telah memenuhi syarat dengan tingkat pencapaian 72% . Diharapkan perlunya meningkatkan dan melakukan pengawasan terhadap penerapan higiene sanitasi makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Prabumulih sesuai dengan persyaratan yang telah ditetapkan, agar tidak menimbulkan gangguan kesehatan, penyakit atau keracunan makanan sehingga makanan terjamin kualitas hygiene sanitasi makanannya.

Kata Kunci : Higiene, Sanitasi Makanan, Instalasi Gizi

ABSTRACT

One of the sources of transmission of diseases and causes of food poisoning is food that does not meet the requirements of sanitary hygiene. The state of food sanitation hygiene is among others influenced by factors such as places, equipment, people and foodstuffs that can or may cause health problems, diseases or food poisoning. This study aims to analyze of sanitary hygiene food implementation in hospital nutrition installations. The design of this study uses qualitative methods in the form of observations, checklist sheets and in-depth interviews based on Permenkes No.1096/Menkes/Per/VI/2011. Informants in this study amounted to 7 informants. The results of this study are based on Food Sanitation Hygiene, Building Location, Lighting, Ventilation, Food Processing Room, HandWashing and Toilet, Clean Water, Dirty Water, Disposal /Trash, Food, Employees, Tableware and Cooking Utensils can be concluded that Nutrition Installation in Prabumulih General Hospital has been qualified rate of 72%. It is expected that the need to improve and supervise the application of food sanitation hygiene quality in the Nutrition Installation of Prabumulih General Hospital in accordance with the requirements that have been set, so as not to cause health problems, diseases or food poisoning so that food is guaranteed the quality of food sanitation hygiene.

Keywords : Hygiene, Food Sanitation, Nutrition Installation

1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Higiene sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor tempat, peralatan, orang dan bahan makanan yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan gangguan kesehatan, penyakit atau keracunan makanan (Amaliyah, 2017).

Makanan adalah kebutuhan pokok manusia yang dibutuhkan setiap saat dan memerlukan pengelolaan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh. Menurut WHO, yang dimaksud makanan adalah: "Food include all substances, whether in a natural state or in a manufactured or in a manufactured or preparedform, wich are part of humam diet". Batasan makanan tersebut tidak termasuk air, obat-obatan dan substansi-substansi yang diperlukan untuk tujuan pengobatan (Sumantri, 2015).

Hal penting yang harus diperhatikan agar makanan yang dihasilkan dan disajikan kepada pasien tidak menimbulkan dampak buruk adalah

dengan memperhatikan higiene dan sanitasi makanan, yaitu mengusahakan agar makanan yang disajikan tidak mengalami dan pencemaran dan kontaminasi yang dapat disebabkan oleh berbagai penyebab serta mampu membahayakan Kesehatan Higiene dan sanitasi makanan di rumah sakit penting diperhatikan karena : (1) setiap harinya pasien memerlukan makanan dan minuman, (2) bentuk upaya preventif rumah sakit agar tidak terjadinya penularan penyakit melalui makanan, (3) Rumah sakit harus menyediakan makanan dan minuman sesuai dengan ketentuan gizi pasien, dan (4) Terdapat pasien yang mengkonsumsi makanan dan minuman dengan tujuan sebagai terapi (Sabarguna, 2011).

Menurut *World Health Organization* (WHO) setiap tahun, terdapat 1500 juta kejadian penyakit bawaan makanan dengan jumlah penderita meninggal sebanyak 3 juta. Sebelumnya ada dugaan bahwa persediaan air yang terkontaminasi merupakan sumber utama patogen yang

menyebabkan diare, tetapi saat ini diketahui bahwa makanan memainkan peranan yang sama pentingnya. Menurut perkiraan, sekitar 70% kasus penyakit diare terjadi karena makanan yang terkontaminasi. Kejadian ini mencakup pemakaian air minum dan air untuk menyiapkan makanan.

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga, penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian yang sangat berisiko pada makanan. Prinsip Higiene Sanitasi Makanan yaitu mulai dari pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan jadi/masak, pengangkutan makanan dan penyajian makanan. Makanan yang dikonsumsi harus higienis, sehat, dan aman yaitu bebas dari cemaran fisik, kimia, dan bakteri. Persyaratan teknis hygiene sanitasi meliputi bangunan (lokasi, langit-langit, pintu dan jendela, pencahayaan, ventilasi, ruang pengolahan makanan) dan fasilitas sanitasi (tempat cuci tangan, air bersih, jamban, kamar mandi, dan tempat sampah)

Menurut Departemen Kesehatan, hygiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu subjeknya. Misalnya, mencuci tangan untuk melindungi kebersihan tangan, cuci piring untuk melindungi kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan. Untuk mencegah kontaminasi makanan dengan zat-zat yang dapat mengakibatkan gangguan kesehatan diperlukan penerapan sanitasi makanan. Sanitasi makanan adalah usaha untuk mengamankan dan menyelamatkan makanan agar tetap bersih, sehat dan aman. Sanitasi makanan adalah salah satu usaha pencegahan yang menitik beratkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu atau merusak kesehatan, mulai dari sebelum makanan diproduksi, selama pada saat dimana makanan dan minuman tersebut siap untuk dikonsumsi kepada masyarakat atau konsumen (Sumantri, 2015).

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit sangat bergantung dari hygiene sanitasi agar makanan tersebut tidak menjadi sumber penularan penyakit bagi manusia yang mengkonsumsi makanan tersebut (Anggara, 2012)

Pelayanan Gizi di Rumah Sakit merupakan komponen penunjang yang diselenggarakan oleh Instalasi Gizi. Pelayanan Gizi bertujuan untuk menyediakan makanan untuk pasien rawat inap. Penyediaan makanan di Rumah Sakit merupakan serangkaian proses dari perencanaan sampai dengan pendistribusian makanan kepada pasien rawat inap. Penyediaan makanan ini dilaksanakan dengan tujuan untuk menyediakan makanan dengan kualitas yang

baik, kuantitas sesuai dengan kebutuhan, dan pelayanan yang baik serta layak bagi pasien yang mengkonsumsi makanan tersebut (Pangastuti, 2020)

Penelitian oleh Delima (2019) dalam Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan di Rumah Sakit Khusus Ginjal Rasyida Medan Tahun 2019 bahwa penilaian 6 (enam) prinsip sanitasi sudah baik diantaranya, pemilihan bahan makanan sudah 100% baik, pada penyimpanan makanan terdapat 2 (dua) indikator yang belum memenuhi standar yaitu penerangan yang kurang dari 200 lux dan dinding tidak bersih, pada tempat pengolahan makanan terdapat 3 (tiga) indikator yang tidak memenuhi standar penilaian, tempat penyimpanan makanan jadi tidak ditutup, pada pengangkutan dan penyajian makanan terdapat masing-masing 2 (dua) indikator yang belum memenuhi syarat penilaian.

Penelitian oleh Jastuti (2018) dalam Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan dan Keberadaan Bakteri pada Makanan Jadi di RSUD Dr. Harjono Ponorogo menyatakan bahwa hygiene penjamah makanan di rumah sakit tersebut belum memenuhi syarat dimana penjamah tidak menggunakan Alat Pelindung Diri (APD), belum mengikuti pelatihan hygiene sanitasi, dan belum melakukan pemeriksaan kesehatan. Kemudian didapati kandungan E.Coli pada 5 (lima) dari 9 (sembilan) sampel makanan yang disajikan di rumah sakit tersebut.

Berdasarkan Survey pendahuluan pada Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Prabumulih didapatkan bahwa persyaratan Teknis Higiene Sanitasi yang meliputi Bangunan dan Fasilitas Sanitasi di Instalasi Gizi RSUD Prabumulih belum terpenuhi sesuai dengan Permenkes No.1096/Menkes/Per/VI/2011.

Berdasarkan uraian diatas, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian mengenai analisis hygiene sanitasi penyelenggaraan makanan instalasi gizi RSUD Prabumulih tahun 2022 sesuai dengan Permenkes No.1096/Menkes/Per/VI/2011.

1.2. Tujuan Penelitian

1.2.1. Tujuan Umum

Diketuinya analisis hygiene sanitasi penyelenggaraan makanan Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Prabumulih Tahun 2022.

1.2.2. Tujuan Khusus

- 1) Diketuinya informasi mendalam mengenai lokasi bangunan, ventilasi, pencahayaan, ruang pengolahan makanan, tempat cuci tangan, air bersih, air kotor/air limbah, kamar mandi, tempat pembuangan sampah, peralatan makan dan masak, makanan serta ketenagaan berdasarkan syarat hygiene sanitasi makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Prabumulih Tahun 2022.

- 2) Diketahuinya informasi tentang uji kelayakan fisik lokasi bangunan, ventilasi, pencahayaan, ruang pengolahan makanan, tempat cuci tangan, air bersih, air kotor/limbah, kamar mandi, tempat pembuangan sampah, peralatan makan dan masak, makanan serta ketenagaan berdasarkan syarat hygiene sanitasi makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Prabumulih Tahun 2022.

1.3. Manfaat Penelitian

1.3.1 Bagi RSUD Prabumulih

Sebagai masukan kepada Rumah Sakit Umum Daerah Prabumulih agar hygiene sanitasi penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi lebih ditingkatkan.

1.3.2 Bagi Peneliti Selanjutnya

Diharapkan untuk peneliti selanjutnya agar dapat menjadikan hasil penelitian ini sebagai referensi tambahan untuk meneliti tentang hygiene sanitasi.

2. METODE PENELITIAN

Desain penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan tehnik pengumpulan data melalui observasi, wawancara mendalam berdasarkan Permenkes No.1096/Menkes/Per/VI/2011. Informan dalam penelitian ini terdiri dari 6 orang koordinator dan staf sebagai informan biasa dan 1 orang sebagai informan kunci yaitu kepala instalasi gizi. Penelitian dilaksanakan pada April-Mei 2022.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Higiene Sanitasi Makanan Instalasi Gizi

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan di Instalasi Gizi RSUD Prabumulih, informasi yang diperoleh dengan cara melakukan observasi (lembar checklist) dan wawancara mendalam (indepth interview) mengenai uji kelayakan fisik berdasarkan Higiene Sanitasi Makanan, Lokasi Bangunan, Pencahayaan, Ventilasi, Ruang Pengolahan Makanan, Tempat Cuci Tangan dan Toilet, Air Bersih, Air Kotor, Pembuangan/Tempat Sampah, Makanan, Karyawan, Peralatan Makan dan Masak dapat disimpulkan bahwa instalasi gizi di Rumah Sakit telah memenuhi syarat berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan RI No.1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Kualitas Higiene Sanitasi Jasaboga dengan memenuhi syarat jika tingkat pencapaian $\geq 70\%$ - 74%.

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI No.1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang kualitas hygiene sanitasi jasaboga. Higiene sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor resiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal

dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan Silfa Mardianita (2021) tentang "Analisis Kualitas Higiene Sanitasi Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Ernaldi Bahar Provinsi Sumatera Selatan Tahun 2021".

Hasil observasi Higiene Sanitasi Makanan, Lokasi Bangunan, Pencahayaan, Ventilasi, Ruang Pengolahan Makanan, Tempat Cuci Tangan dan Toilet, Air Bersih, Air Kotor, Pembuangan/Tempat Sampah, Makanan, Karyawan, Peralatan Makan dan Masak dapat disimpulkan bahwa Instalasi Gizi di RS Ernaldi Bahar Provinsi Sumatera Selatan telah memenuhi syarat berdasarkan Permenkes RI No.1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Kualitas Higiene Sanitasi Jasaboga dengan memenuhi syarat jika tingkat pencapaian $\geq 70\%$ - 74%.

Berdasarkan hasil penelitian, teori serta penelitian terkait, maka peneliti berpendapat bahwa hygiene sanitasi makanan rumah sakit yang terdapat di instalasi gizi RSUD Prabumulih telah memenuhi syarat berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan RI No.1096/Menkes/Per/VI/2011 dengan tingkat pencapaian $\geq 72\%$. Instalasi Gizi RSUD Prabumulih diharapkan mempercepat pengumpulan berkas untuk proses pengajuan sertifikat Higiene Sanitasi agar lebih meningkatkan pelayanan di bidang kesehatan sehingga terwujud keteraturan, dan meningkatkan derajat kesehatan masyarakat khususnya pasien yang berobat di RSUD Prabumulih. Untuk Karyawan Instalasi Gizi RSUD Prabumulih sebaiknya mengikuti pelatihan tentang penjamah makanan serta pelatihan hygiene sanitasi sehingga bisa meningkatkan pengetahuan mereka dan bisa diterapkan dalam pekerjaan sehari-hari.

3.2 Lokasi Bangunan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan di Instalasi Gizi RSUD Prabumulih, informasi yang diperoleh dengan cara melakukan observasi (lembar checklist) dan wawancara mendalam (indepth interview) mengenai Analisis Higiene Sanitasi Penyelenggaraan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit yang meliputi Lokasi Bangunan didapatkan bahwa Instalasi Gizi di RSUD Prabumulih telah memenuhi syarat dengan persentase 83,3% berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan RI No.1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang kualitas hygiene sanitasi jasaboga.

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI No.1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang kualitas hygiene sanitasi jasaboga, lokasi jasaboga tidak berdekatan dengan sumber pencemaran seperti tempat sampah umum, WC umum, pabrik cat dan sumber pencemaran lainnya. Kontruksi selain kuat juga selalu dalam keadaan bersih secara fisik dan bebas dari barang-barang sisa atau bekas yang ditempatkan sembarangan.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan Balqis Nurmauli Damanik (2017) tentang “Evaluasi Manajemen Penyelenggaraan Makanan di Instalasi Gizi RSUD Dr. RM. Djoelham Binjai Tahun 2017”. Dari hasil observasi diketahui letak tempat penyelenggaraan makanan (dapur) di RSUD Dr. R.M. Djoelham Binjai sebagian sudah sesuai dengan standar tersebut. Hal ini terlihat dari letaknya tidak berdekatan dengan tempat pembuangan sampah, kamar jenazah, ruang cuci dan lingkungan yang kurang memenuhi syarat kesehatan, mudah dicapai kendaraan dari luar.

Berdasarkan hasil penelitian, teori serta penelitian terkait, maka peneliti berpendapat bahwa lokasi bangunan yang terdapat di Instalasi Gizi RSUD Prabumulih pada lokasi memiliki halaman bersih rapi dan tidak becek, jarak pembuangan sampah jauh sedikitnya 500 meter, jarak pembuangan limbah jauh sekitar 500 meter, konstruksi bangunan kuat, bebas dari debu (sarang laba-laba) dan bebas dari barang yang tidak berguna, lantai kedap air. Bangunan Instalasi Gizi RSUD Prabumulih berdekatan dengan Bangunan Gedung Laundry yang seharusnya antara Instalasi Gizi dan Laundry harus berjauhan, walaupun sebenarnya di Instalasi Gizi Prabumulih pintu masuk tidak bersebelahan dengan pintu masuk Instalasi Laundry, dan jika nanti sudah mendapatkan sertifikat Laik Higiene Sanitasi sebaiknya pada lokasi bangunan di sekitar Instalasi Gizi terpampang papan nama dengan Nomor Sertifikat Laik Higiene Sanitasi. Pemeliharaan untuk gedung Instalasi Gizi sebaiknya dilakukan secara berkala karena dari hasil penelitian banyak ditemukan dinding yang sudah kotor dan terdapat jamur, yang seharusnya dinding Instalasi Gizi harus bersih dan bebas dari jamur.

3.3 Pencahayaan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan di Instalasi Gizi RSUD Prabumulih, informasi yang diperoleh dengan cara melakukan observasi (lembar checklist) dan wawancara mendalam (indepth interview) mengenai Analisis Higiene Sanitasi Penyelenggaraan Makanan di Instalasi Gizi yang meliputi Pencahayaan didapatkan bahwa Instalasi Gizi RSUD Prabumulih telah memenuhi syarat dengan persentase 100%, berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan RI No.1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang kualitas higiene sanitasi jasaboga.

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI No.1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang kualitas higiene sanitasi jasaboga, intensitas pencahayaan serta melakukan pekerjaan-pekerjaan secara efektif, semua pencahayaan tidak boleh menimbulkan silau dan distribusinya sedemikian rupa sehingga tidak menimbulkan bayangan.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan Silfa Mardianita (2021) tentang “Analisis Kualitas Higiene Sanitasi Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Ernaldi Bahar Provinsi

Sumatera Selatan Tahun 2021”. Hasil observasi Higiene Sanitasi Makanan, Lokasi Bangunan, Pencahayaan, Ventilasi, Ruang Pengolahan Makanan, Tempat Cuci Tangan dan Toilet, Air Bersih, Air Kotor, Pembuangan/Tempat Sampah, Makanan, Karyawan, Peralatan Makan dan Masak dapat disimpulkan bahwa Instalasi Gizi di RS Ernaldi Bahar Provinsi Sumatera Selatan telah memenuhi syarat berdasarkan Permenkes RI No.1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Kualitas Higiene Sanitasi Jasaboga dengan memenuhi syarat jika tingkat pencapaian $\geq 70\%$ -74%.

Berdasarkan hasil penelitian, teori serta penelitian terkait, maka peneliti berpendapat bahwa pencahayaan yang terdapat di instalasi gizi RSUD Prabumulih telah memenuhi syarat sesuai kebutuhan dan tidak menimbulkan bayangan pada karyawan di instalasi gizi tersebut, tidak silau dan tidak juga redup sehingga semua karyawan dapat melakukan aktivitas secara efektif.

3.4 Ventilasi

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan di Instalasi Gizi RSUD Prabumulih, informasi yang diperoleh dengan cara melakukan observasi (lembar checklist) dan wawancara mendalam (indepth interview) mengenai Analisis Higiene Sanitasi Penyelenggaraan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit yang meliputi Ventilasi didapatkan bahwa Instalasi Gizi RSUD Prabumulih telah memenuhi syarat dengan persentase 100%, berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan RI No.1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang kualitas higiene sanitasi jasaboga.

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI No.1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang kualitas higiene sanitasi jasaboga, bangunan atau ruangan tempat pengolahan makanan harus dilengkapi dengan ventilasi sehingga terjadi sirkulasi/peredaran udara.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan Nurseha, dkk (2016) tentang “Pelaksanaan Higiene Penjamah Makanan dan Sanitasi Lingkungan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Holistic Purwakarta Tahun 2016”. Dari hasil observasi diketahui ventilasi atau penghawaan di Instalasi Gizi tersedia empat Exhaust Fan yang berfungsi dengan baik dan cukup menjamin rasa nyaman oleh karena itu ventilasi atau penghawaan instalasi gizi Rumah Sakit Holistic Purwakarta sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan RI No.1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang kualitas higiene sanitasi jasaboga.

Berdasarkan hasil penelitian, teori serta penelitian terkait, maka peneliti berpendapat bahwa ventilasi yang terdapat di instalasi gizi RSUD Prabumulih telah memenuhi syarat dengan dilengkapi ventilasi yang baik adanya exhaust fan, jendela yang terbuka sehingga terjadi sirkulasi udara dan tidak pengap.

3.5 Ruang Pengolahan Makanan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan di Instalasi Gizi RSUD Prabumulih, informasi yang diperoleh dengan cara melakukan observasi (lembar checklist) dan wawancara mendalam (indepth interview) mengenai Analisis Higiene Sanitasi Penyelenggaraan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit yang meliputi Ruang Pengolahan Makanan didapatkan bahwa Instalasi Gizi di RSUD Prabumulih telah memenuhi syarat dengan persentase 100%, berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan RI No.1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang kualitas higiene sanitasi jasaboga.

Menurut Permenkes RI No.1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang higiene sanitasi jasaboga, luas tempat pengolahan makanan harus sesuai dengan jumlah karyawan yang bekerja dan peralatan yang ada di ruang pengolahan, ruang pengolahan makanan tidak boleh berhubungan langsung dengan toilet/jamban, perturasan dan kamar mandi dan peralatan di ruang pengolahan makanan minimal jadi yang terlindung dari gangguan serangga, tikus dan hewan lainnya.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan Chantika, dkk (2016) tentang "Higiene Penjamah dan Sanitasi Pengolahan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Gambiran Kota Kediri". Berdasarkan observasi yang dilakukan pada tempat pengolahan makanan, yaitu lokasi dan bangunan serta fasilitas sanitasi di Instalasi Gizi RSUD Gambiran Kota Kediri diperoleh hasil 8,6% dari persyaratan lokasi dan bangunan tidak memenuhi syarat. Dari persyaratan yang tidak memenuhi tersebut, antara lain lantai yang retak dan tidak konus serta pintu instalasi gizi yang tidak menutup sendiri dan membuka kea rah luar.

Berdasarkan hasil penelitian, teori serta penelitian terkait, maka peneliti berpendapat bahwa ruang pengolahan yang terdapat di Instalasi Gizi RSUD Prabumulih sudah tersedia luas lantai yang cukup untuk pengolahan makanan dan barang yang tidak berguna tersimpan rapi di gudang, keadaan ruang pengolahan bersih dan tidak licin.

3.6 Tempat Cuci Tangan dan Toilet

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan di Instalasi Gizi RSUD Prabumulih, informasi yang diperoleh dengan cara melakukan observasi (lembar checklist) dan wawancara mendalam (indepth interview) mengenai Analisis Higiene Sanitasi Penyelenggaraan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit yang meliputi Tempat Cuci Tangan dan Toilet didapatkan bahwa Instalasi Gizi di RSUD Prabumulih telah memenuhi syarat dengan persentase 100%, berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan RI No.1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang kualitas higiene sanitasi jasaboga.

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI No.1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang kualitas

higiene sanitasi jasaboga, tersedia tempat cuci tangan yang terpisah dari tempat cuci peralatan maupun bahan makanan dilengkapi dengan air mengalir dan sabun, saluran pembuangan tertutup, bak penampungan air dan alat pengering, tempat cuci tangan diletakkan pada tempat yang mudah dijangkau dan dekat dengan tempat bekerja.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Elfira tahun 2017 di Rumah Sakit Umum Pusat Dr. M. Djamil Padang hasil yang didapatkan menunjukkan bahwa penjamah makanan yang tidak mencuci tangan dengan menggunakan sabun sebesar 61,4%, penjamah makanan yang tidak memakai sepatu kerja sebesar 61,25%, penjamah yang tidak memakai sarung tangan sebesar 90,9%, dan penjamah makanan yang berbicara pada saat pengolahan sebesar 38,7%.

Berdasarkan hasil penelitian, teori serta penelitian terkait, maka peneliti berpendapat bahwa tempat cuci tangan dan toilet yang terdapat di Instalasi Gizi RSUD Prabumulih telah memenuhi syarat yaitu mempunyai air mengalir serta selalu tersedia sabun, tempat cuci tangan juga berada pada tempat yang mudah dijangkau karyawan.

3.7 Air Bersih

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan di Instalasi RSUD Prabumulih, informasi yang diperoleh dengan cara melakukan observasi (lembar checklist) dan wawancara mendalam (indepth interview) mengenai Analisis Higiene Sanitasi Penyelenggaraan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit yang meliputi Air Bersih didapatkan bahwa Instalasi Gizi RSUD Prabumulih telah memenuhi syarat dengan persentase 100%, berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan RI No.1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang kualitas higiene sanitasi jasaboga.

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI No.1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang kualitas higiene sanitasi jasaboga, air bersih harus tersedia cukup untuk seluruh kegiatan penyelenggaraan jasaboga, kualitas air bersih harus memenuhi persyaratan sesuai dengan peraturan yang berlaku.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan Syafirah (2012) tentang "Higiene Penjamah Makanan dan Sanitasi Kantin Sekolah Dasar Negeri di Kecamatan Mulyorejo, Surabaya". Hasil penelitian menunjukkan bahwa seluruh telah memiliki fasilitas air bersih yang memenuhi syarat.

Berdasarkan hasil penelitian, teori serta penelitian terkait, maka peneliti berpendapat bahwa air bersih yang terdapat di Instalasi Gizi RS RSUD Prabumulih tersedia cukup untuk seluruh kegiatan dan kualitas air yang ada di Instalasi Gizi RSUD Prabumulih memenuhi syarat fisik (tidak keruh, tidak berwarna, tidak berasa), syarat kimia (tidak mengandung bahan kimiawi yang mengandung racun) dan syarat mikrobiologi (tidak mengandung

kuman-kuman penyakit). Pemeriksaan air bersih di RSUD Kota Prabumulih dilakukan secara berkala.

3.8 Air Kotor/ Air Limbah

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan di Instalasi Gizi RSUD Prabumulih, informasi yang diperoleh dengan cara melakukan observasi (lembar checklist) dan wawancara mendalam (indepth interview) mengenai Analisis Higiene Sanitasi Penyelenggaraan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit yang meliputi Air Kotor/Air Limbah didapatkan bahwa Instalasi Gizi di RSUD Prabumulih telah memenuhi syarat dengan persentase 100%, berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan RI No.1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang kualitas higiene sanitasi jasaboga.

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI No.1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang kualitas higiene sanitasi jasaboga, pembuangan air limbah (air limbah dapur dan kamar mandi) tidak menimbulkan sarang serangga, jalan masuknya tikus dan dipelihara kebersihannya.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan Nurseha, dkk (2016) tentang "Pelaksanaan Higiene Penjamah Makanan dan Sanitasi Lingkungan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Holistic Purwakarta Tahun 2016". Dari hasil observasi diketahui Halaman Instalasi Gizi Rumah Sakit Holistic Purwakarta bersih dari barang-barang tidak dipakai dan menjadi sarang tikus, tidak ada sampah bersemak, tersedia tempat sampah. Pembuangan air limbah (air limbah dapur dan kamar mandi dan air hujan) sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan RI No.1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang kualitas higiene sanitasi jasaboga.

Berdasarkan hasil penelitian, teori serta penelitian terkait, maka peneliti berpendapat bahwa air kotor/air limbah yang terdapat di Instalasi Gizi RSUD Prabumulih sudah sesuai dengan standar, air kotor/air limbah di buang melalui saluran pembuangan air yang terhubung ke tempat pembuangan akhir yang jaraknya jauh dari Instalasi Gizi, dan saluran pembuangannya lancar, tidak tersumbat, dan tidak tergenang.

3.9 Pembuangan/ Tempat Sampah

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan di Instalasi Gizi RSUD Prabumulih, informasi yang diperoleh dengan cara melakukan observasi (lembar checklist) dan wawancara mendalam (indepth interview) mengenai Analisis Higiene Sanitasi Penyelenggaraan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit yang meliputi Pembuangan/Tempat Sampah didapatkan bahwa Instalasi Gizi RSUD Prabumulih telah memenuhi syarat dengan persentase 100%, berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan RI No.1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang kualitas higiene sanitasi jasaboga.

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI No.1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang kualitas

higiene sanitasi jasaboga, tempat sampah harus terpisah antara sampah basah (organik) dan sampah kering (an organik). Tempat sampah harus tertutup dan injak, tersedia dalam jumlah yang cukup dan diletakkan sedekat mungkin dengan sumber produksi sampah, namun dapat menghindari kemungkinan tercemarnya makanan oleh sampah.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan Nurseha, dkk (2016) tentang "Pelaksanaan Higiene Penjamah Makanan dan Sanitasi Lingkungan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Holistic Purwakarta Tahun 2016". Dari hasil observasi diketahui Halaman Instalasi Gizi Rumah Sakit Holistic Purwakarta sampah diangkat setiap 24 jam, tersedia tempat sampah di ruangan penghasil sampah atau ruangan pengolahan dan ruang pemorsian, tempat sampah di buat dari bahan kedap air dan kuat, tempat sampah dilapisi plastik yang diberi warna organik dan an organik dan ukuran tempat sampah ergonomi tidak memberat pekerja, tetapi tempat sampah tidak memiliki tutup yang bisa di buka tutup. Tempat sampah di Instalasi Gizi Rumah Sakit Holistic Purwakarta sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan RI No.1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang kualitas higiene sanitasi jasaboga.

Berdasarkan hasil penelitian, teori serta penelitian terkait, maka peneliti berpendapat bahwa pembuangan/tempat sampah yang terdapat di Instalasi Gizi RSUD Prabumulih tempat sampah terpisah antara sampah basah (organik) dan sampah kering (an organik) yang dilapisi dengan kantong plastik berwarna hitam yang artinya sampah tersebut adalah sampah non medis, jumlah kotak sampah cukup, sampah selalu dibuang ketika $\frac{3}{4}$ penuh.

3.10 Makanan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan di Instalasi Gizi RSUD Prabumulih, informasi yang diperoleh dengan cara melakukan observasi (lembar checklist) dan wawancara mendalam (indepth interview) mengenai Analisis Higiene Sanitasi Penyelenggaraan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit yang meliputi Makanan didapatkan bahwa Instalasi Gizi RSUD Prabumulih telah memenuhi syarat dengan persentase 100%, berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan RI No.1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang kualitas higiene sanitasi jasaboga.

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI No.1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang kualitas higiene sanitasi jasaboga, makanan yang dikonsumsi harus higienis, sehat dan aman yaitu bebas dari cemaran fisik, kimia dan bakteri.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan penelitian yang dilakukan Chantika, dkk (2016) tentang "Higiene Penjamah dan Sanitasi Pengolahan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Gambiran Kota Kediri". Berdasarkan observasi yang dilakukan pada tempat pengolahan

makanan, yaitu lokasi dan bangunan serta fasilitas sanitasi di Instalasi Gizi RSUD Gambiran Kota Kediri diperoleh hasil 8,6% dari persyaratan lokasi dan bangunan tidak memenuhi syarat. Dari persyaratan yang tidak memenuhi tersebut, antara lain lantai yang retak dan tidak konus serta pintu instalasi gizi yang tidak menutup sendiri dan membuka kea rah luar.

Berdasarkan hasil penelitian, teori serta penelitian terkait, maka peneliti berpendapat bahwa makanan yang terdapat di Instalasi Gizi RSUD Prabumulih sudah sesuai prosedur, untuk bahan makanan kering sudah menggunakan system FIFO dan FEFO yang artinya untuk kejadian kadaluarsa bisa diminimalisir, sedangkan untuk bahan makanan sudah jadi disiapkan sampelnya sehingga jika ada kejadian keracunan bisa dijadikan barang bukti untuk pemeriksaan.

3.11 Karyawan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan di Instalasi Gizi RSUD Prabumulih, informasi yang diperoleh dengan cara melakukan observasi (lembar checklist) dan wawancara mendalam (indepth interview) mengenai Analisis Higiene Sanitasi Penyelenggaraan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit yang meliputi Karyawan didapatkan bahwa Instalasi Gizi RSUD Prabumulih telah memenuhi syarat dengan persentase 100%, berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan RI No.1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang kualitas higiene sanitasi jasaboga.

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI No.1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang kualitas higiene sanitasi jasaboga, tenaga/karyawan tidak mengidap penyakit menular seperti typhus, kolera, TBC, hepatitis dan lain-lain atau pembawa kuman (carier), tidak merokok, tidak makan atau mengunyah, tidak memakai perhiasan.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan Firsta Yolanda Maru (2018) tentang “Gambaran Pengetahuan, Sikap, dan Tindakan Penjamah Makanan Dalam Penerapan Hygiene dan Sanitasi Makanan di Instalasi Gizi RS Jiwa Prof HB.Saanin Padang Tahun 2018”. Berdasarkan observasi yang telah dilakukan pada higiene makanan Hasil penelitian yang didapatkan 25% tenaga penjamah makanan masih melakukan penerapan yang kurang baik terhadap hygiene dan sanitasi makanan, 50% memiliki sikap kurang dan 62,5% tenaga penjamah makanan masih melakukan penerapan yang kurang baik.

Berdasarkan hasil penelitian, teori serta penelitian terkait, maka peneliti berpendapat bahwa untuk pemeriksaan kesehatan karyawan/penjamah makanan sebaiknya dilakukan secara berkala, karyawan/penjamah makanan yang terdapat di Instalasi Gizi RSUD Prabumulih sebaiknya bebas dari penyakit infeksi dan menular. Jika ada karyawan yang ternyata mengidap penyakit

menular/infeksi maka bagian manajemen harus mengambil tindakan agar karyawan tersebut dipindahkan tempat kerjanya yang tidak langsung bersentuhan dengan makanan.

3.12 Peralatan Makan dan Masak

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan di Instalasi Gizi RSUD Prabumulih, informasi yang diperoleh dengan cara melakukan observasi (lembar checklist) dan wawancara mendalam (indepth interview) mengenai Analisis Higiene Sanitasi Penyelenggaraan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit yang meliputi Peralatan Makan dan Masak didapatkan bahwa Instalasi Gizi RSUD Prabumulih telah memenuhi syarat dengan persentase 96,29%, berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan RI No.1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang kualitas higiene sanitasi jasaboga.

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI No.1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang kualitas higiene sanitasi jasaboga, peralatan makan dan masak yaitu tersedia tempat pencucian peralatan harus menggunakan bahan pembersih/deterjen, peralatan dan bahan makanan yang telah dibersihkan disimpan dalam tempat yang terlindung dari pencemaran serangga, tikus dan hewan lainnya.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan Chantika, dkk (2016) tentang “Higiene Penjamah dan Sanitasi Pengolahan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Gambiran Kota Kediri”.

Berdasarkan observasi yang telah dilakukan pada peralatan pengolahan makanan, yaitu peralatan makan dan masak, fasilitas pencucian peralatan, alat angkut makanan serta wadah makanan diperoleh hasil hanya 5% yang tidak memenuhi syarat, yaitu persyaratan wadah makanan.

Berdasarkan hasil penelitian, teori serta penelitian terkait, maka peneliti berpendapat bahwa peralatan makan dan masak yang terdapat di Instalasi Gizi RSUD Prabumulih tersedia tempat pencucian peralatan masak yang berbeda dengan tempat pencucian peralatan makan, jumlah bak pencucian yang banyak, sudah menggunakan bahan pembersih yang aman, tempat pencucian peralatan makan untuk pasien infeksi dan non infeksi sudah dipisahkan. Sebaiknya tersedia mesin cuci piring khusus sehingga memudahkan karyawan dalam melakukan pencucian alat makan pasien, dan hasil pencucian lebih steril. Untuk alat makan, alat masak sebaiknya dilakukan uji usap alat, dengan tujuan agar makanan yang disajikan di alat makan tersebut kebersihannya terjamin, dan mencegah penularan wabah penyakit. Untuk Bahan racun/pestisida disimpan tersendiri dan jauh dari sumber makanan akan tetapi sebaiknya diberikan label pada setiap bahan beracun sehingga meminimalisir kejadian yang tidak diharapkan, seperti contoh cairan untuk mengepel bisa saja diletakkan di dalam botol kosong yang sama sekali tidak berlabel, sebagian orang

tidak tahu apa isi dari botol tersebut, akan tetapi jika ada label di botol tersebut maka akan meminimalisir kejadian yang tidak diharapkan.

4. SIMPULAN DAN SARAN

4.1. Simpulan

Dari hasil penelitian didapat kesimpulan yaitu:

- 1) Pada Higiene sanitasi penyelenggaraan makanan Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Prabumulih telah memenuhi syarat berdasarkan Permenkes No.1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang kualitas higiene sanitasi jasaboga dengan nilai berdasarkan hasil checklist adalah 72 (97,29%).
- 2) Lokasi bangunan Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Prabumulih telah memenuhi syarat, akan tetapi untuk pemeliharaan gedung bangunan tidak dilakukan secara berkala sehingga masih terlihat dinding yang kotor dan berjamur.
- 3) Pencahayaan, Ventilasi, Air Bersih, dan Air Kotor/Air Limbah, Karyawan/Penjamah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Rumah Sakit Umum Daerah Prabumulih telah memenuhi syarat. Karyawan/penjamah makanan wajib menggunakan APD lengkap sesuai fungsi/pekerjaan. Untuk pemeriksaan kesehatan karyawan dilakukan tetapi tidak terjadwal secara berkala, seharusnya pemeriksaan kesehatan karyawan dilakukan dan di jadwalkan secara berkala sehingga karyawan dan manajemen mengetahui kondisi kesehatan mereka, mengingat Instalasi Gizi merupakan objek vital karena makanan merupakan sumber utama penularan penyakit.
- 4) Peralatan makan dan masak belum pernah dilakukan uji usap alat makan/masak, tujuan dari dilakukan uji usap alat yaitu untuk menjamin kebersihan makanan tersebut saat disajikan di alat makan serta mencegah terjadinya penularan wabah penyakit.
- 5) Untuk Bahan Berbahaya Beracun sudah disimpan dan jauh dari sumber makanan, akan tetapi untuk bahan beracun tersebut belum dikasih label sehingga bisa membahayakan jika terjadi kejadian yang tidak diharapkan.

4.2. Saran

4.2.1 Bagi RSUD Prabumulih

- 1) Meningkatkan penerapan higiene sanitasi makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit berdasarkan Permenkes No.1096/Menkes/Per/VI/2011.
- 2) Melakukan pengawasan dan evaluasi terhadap pelaksanaan higiene sanitasi makanan kepada penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Prabumulih agar berjalan sesuai dengan persyaratan yang telah ditetapkan.
- 3) Melaksanakan pemeriksaan kesehatan kepada karyawan/penjamah makanan, pemeriksaan air bersih yang digunakan dan pemeriksaan sampel makanan secara berkala dan terjadwal.
- 4) Melakukan uji usap alat makan dan alat masak terjadwal satu bulan sekali dengan tujuan agar alat makan yang digunakan terjamin kebersihannya serta mencegah terjadinya penularan wabah penyakit.
- 5) Melaksanakan pemeliharaan gedung/bangunan secara berkala sehingga gedung/bangunan terlihat bersih dan tidak berjamur
- 6) Mencantumkan Label pada setiap bahan/barang baik itu bahan makanan atau bahan berbahaya beracun yang isinya adalah identitas dari bahan tersebut serta tanggal kadaluarsa bahan tersebut

DAFTAR PUSTAKA

- Alamsyah, Dedi, dan R. M. (2013). *Pilar Dasar Ilmu Kesehatan Masyarakat*. Nuha Medika.
- Amaliyah, N. (2017). *Penyehatan Makanan dan Minuman - A. Deepublish*. <https://books.google.co.id/books?id=Owc3DwAAQBAJ>
- Arisman, M. B. M. K. (2017). *Keracunan Makanan Buku Ajar Ilmu Gizi*. Egc. <https://books.google.co.id/books?id=j3kPMN16JGkC>
- Chantika dkk. (2016). *Higiene Penjamah dan Sanitasi Pengelolaan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Gambiran Kota Kediri*. *Jurnal Preventia*, 1:7-13.
- Chantika, I., Sumardianto, D., & Sumaningrum, N. D. (2016). *Pedoman Tehnis*. *Jurnal Preventia*, 1(1), 7–12.
- Damanik, B. N. (2017). *Manajemen Penyelenggaraan Makanan Di Instalasi Gizi*

- RSUD Dr. R.M. Djoelham Binjai. Kinerja, Terhadap Pt, Karyawan Tabungan, Bank Ginting, Jansen.
- Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan di Rumah Sakit Khusus Ginjal Rasyida Medan Tahun 2019, (2019).
- Jiastuti, T. (2018). Higiene sanitasi pengelolaan makanan dan keberadaan bakteri pada makanan jadi di RSUD Harjono Ponorogo. *Jurnal Kesling*, 10(1), 13-24.
- Kemenkes RI. (2011). Permenkes RI No. 1096/Menkes/Per/ VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- Mardianita, S., Sarjana, P., Masyarakat, K., Tinggi, S., Kesehatan, I., & Husada, B. (2021). Provinsi Sumatera Selatan Tahun 2021 Provinsi Sumatera Selatan.
- Maru, F. Y. (2018). Gambaran Pengetahuan Sikap Dan Tindakan Penjamah Makanan dalam Penerapan Hygiene dan Sanitasi Makanan di Instalasi Gizi RS Jiwa Prof. HB Saanin Padang Tahun 2018. *Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang Jurusan Gizi*, 86. <https://pustaka.poltekkes-pdg.ac.id/repository/TA.pdf>
- Moleong, L. J. (2014). *Metodelogi Penelitian Kualitatif*. Bandung ; PT Remaja Rosdakarya.
- Mubarak, W. I. dan N. C. (2009). *Ilmu Kesehatan Masyarakat : Teori dan Aplikasi*. Jakarta ; Salemba Medika.
- Mundiatun, dan D. (2015). *Pengelolaan Kesehatan Lingkungan*. Yogyakarta ; Gava Media.
- Notoadmodjo, S. (2012). *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta ; Rineka Cipta.
- Nurseha, E., Haryanto, I., & Torina, dian titis. (2018). Kata Kunci : Penjamah makanan, higiene dan sanitasi, rumah sakit holistic. *Journal of Holistic and Health Sciences*, 1(1), 26–39.
- Nurseha, E., Haryanto, I., & Torina, D. T. (2017). Pelaksanaan Higiene Penjamah Makanan Dan Sanitasi Lingkungan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Holistic Purwakarta Tahun 2016. *Journal of Holistic and Health Sciences*, 1(1), 26–39. <https://doi.org/10.51873/jhhs.v1i1.3>
- Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif dan R&D*. Bandung ; Alfabeta.
- Sumantri, A. (2015). *Kesehatan Lingkungan Edisi Ketiga*. Jakarta ; Kencana.
- Utami, P. (2020). Analisis penerapan higiene sanitasi pada Penyelenggaraan makanan di instalasi gizi rumah sakit umum daerah sekayu. *Skripsi Prodi KESMAS FKM Universitas Sriwijaya*, 01(01), 1689–1699.
- WHO. (2005). *Penyakit Bawaan Makanan : Fokus Pendidikan Kesehatan*. Jakarta : EGC.