

LAMPIRAN

Lampiran 1

Lembar Penjelasan Terhadap Subyek Penelitian

Saya, Oldriana Prawiro Hapsari, mahasiswa Magister Manajemen Rumah Sakit Program Pasca Sarjana Universitas Muhammadiyah Yogyakarta akan melakukan penelitian dengan judul “Analisis Praktik Higiene Sanitasi Karyawan Instalasi Gizi: Studi Kasus Di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping Yogyakarta”.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis praktik higiene sanitasi karyawan instalasi gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping Yogyakarta dalam upaya mewujudkan perilaku kerja yang sehat serta menyediakan makanan yang berkualitas baik dan aman bagi kesehatan pasien. Data yang akan kami kumpulkan dari subyek adalah karakteristik / identitas (jenis kelamin, umur, tingkat pendidikan, jenis pekerjaan/jabatan, lama bekerja, dll), pengetahuan, praktik higiene sanitasi, serta persepsi terhadap praktik higiene sanitasi.

Peneliti mengajak bapak/ibu/saudara untuk ikut serta dalam penelitian ini, dengan estimasi kebutuhan waktu untuk pengambilan data kurang lebih 1 minggu untuk kuesioner dan check list, kemudian wawancara mendalam dengan 4 – 10 subyek penelitian dengan waktu masing – masing kurang lebih 15 – 30 menit.

A. Kesukarelaan untuk ikut penelitian

Bapak/Ibu bebas memilih keikutsertaan dalam penelitian ini tanpa paksaan apaundan apabila sudah memutuskan ikut, dapat mengundurkan diri setiap saat tanpa konsekuensi.

B. Prosedur Penelitian

Bila bersedia berpartisipasi, maka Bapak/Ibu akan kami minta untuk menandatangani lembar persetujuan sebagai subyek penelitian. Prosedur selanjutnya:

1. Kuesioner untuk Bapak/Ibu isi sesuai yang diketahui dengan jujur, berdasarkan petunjuk kuesioner tersebut.
2. Peneliti akan melakukan observasi menggunakan lembar checklist tanpa menyampaikan pada Bapak/Ibu terlebih dahulu agar lebih obyektif
3. Peneliti akan mengambil data sekunder meliputi kualitas air, data inspeksi sanitasi di instalasi gizi.
4. Peneliti akan melakukan wawancara mendalam pada Bapak/Ibu sebagai subyek penelitian untuk pengambilan data kualitatif sesuai pedoman wawancara.

C. Hak dan Kewajiban Subyek Penelitian

Bapak/Ibu berhak melihat dan mengetahui hasil informasi dari data Bapak/Ibu sendiri tentang pengetahuan dan praktik hygiene sanitasi sebagai bahan evaluasi terhadap diri sendiri

Bapak/Ibu berkewajiban untuk mengikuti petunjuk penelitian seperti pada penjelasan di atas, apabila ada yang kurang jelas bias ditanyakan pada peneliti.

D. Risiko dan Efek Samping Penelitian

Penelitian bersifat observatif dan tidak ada intervensi. Hasil penelitian tidak mempengaruhi prestasi kerja.

E. Manfaat

Bapak/Ibu akan mendapatkan manfaat kontribusi penelitian dan bahan masukan bagi rumah sakit sebagai dasar dalam penyusunan kebijakan terkait hygiene sanitasi.

F. Kerahasiaan

Semua informasi terkait identitas akan dirahasiakan dan hanya diketahui oleh peneliti dan auditor. Hasil penelitian dipublikasikan tanpa identitas.

G. Pembiayaan

Pembiayaan dianggung mandiri oleh peneliti.

H. Informasi Tambahan

Bapak/Ibu bisa menanyakan hal – hal yang belum jelas dengan menghubungi saya, Oldriana Prawiro Hapsari, +6282137365836, atau dapat menghubungi bagian Pasca Sarjana Magister Manajemen Rumah Sakit Universitas Muhammadiyah Yogyakarta, Telp. (0274) 387656 ext. 218 (MMR) Email: mmr_ummy@yahoo.co.id / mmr@umy.ac.id

Lampiran 2

PERSETUJUAN KEIKUTSERTAAN DALAM PENELITIAN

Semua penjelasan tersebut telah disampaikan dan semua pertanyaan telah dijawab dengan jelas oleh peneliti. Saya mengerti apabila memerlukan penjelasan dapat bertanya kepada peneliti.

Dengan menandatangani formulir ini, saya setuju untuk ikut serta menjadi subyek penelitian ini.

Sleman,

Tanda tangan saksi

Tanda tangan subyek penelitian

.....

.....

Lampiran 3

Kuesioner Penilaian Pengetahuan Karyawan Tentang Higiene Sanitasi Instalasi Gizi di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping Yogyakarta

Petunjuk pengisian

Jawablah dengan melingkari jawaban yang paling benar menurut pendapat bapak/ibu/saudara

1. Mikroorganisme berbahaya yang dapat ditularkan melalui makanan menimbulkan penyakit berikut, kecuali:
 - a) Disentri
 - b) Cacar air
 - c) Tifoid
 - d) Kolera
2. Penyakit karena pengolahan makanan pada dasarnya mengakibatkan gangguan saluran pencernaan dengan gejala sbb, kecuali:
 - a) Mual
 - b) Muntah
 - c) Berak
 - d) Kulit gatal-gatal
3. Pencemaran makanan oleh mikroba atau kuman tidak disebabkan oleh penjamah makanan
 - a) Benar, karena penjamah kerja tepat waktu
 - b) Benar, karena makanan sudah diolah
 - c) Salah, karena penjamah makanan dapat mengkontaminasi makanan
 - d) Tidak tahu
4. Kuman yang dapat mengkontaminasi makanan dan dapat menyebabkan keracunan dengan gejala diare dan nyeri perut apabila penjamah kurang memperhatikan higiene makanan adalah
 - a) *E.coli*

- b) *Staphylococcus*
 - c) *Cacing* pita
 - d) A & C benar
5. Rantai kegiatan makanan pengolahan makanan yang perlu mendapat perhatian seksama agar memenuhi persyaratan sanitasi makanan adalah
- a) cukup mewaspadai kualitas bahan makanan saja
 - b) berupaya agar kualitas makanan tidak rusak oleh pengolahan
 - c) sebelum makanan diolah sampai siap disajikan
 - d) diprioritaskan hanya pada saat penyajian langsung kepada pasien
6. sanitasi pengolahan makanan dalam usahanya menitikberatkan pada kegiatan
- a) permintaan menu makanan yang sesuai dengan pasien
 - b) penampilan raut muka saat menyajikan makanan
 - c) penyajian tepat waktu
 - d) melindungi makanan dari segala bahaya yang mengganggu atau merusak makanan
7. Kualitas makanan yang baik adalah terbebasnya makanan dari bahaya. Salah satu yang tidak membahayakan kesehatan adalah pencemaran fisik seperti: rambut, plastik, ulat, batu, kotoran
- a) Salah, makanan yang sehat harus bebas bahaya fisik, kimia, biologis
 - b) Benar, pencemaran fisik tidak membahayakan pasien
 - c) Yang paling penting bebas dari zat kimia
 - d) Tidak perlu ada pemeriksaan
8. Fasilitas dapur yang dianggap memenuhi sanitasi kesehatan adalah
- a) Permukaan lantai rapat, halus, tidak licin, mudah dibersihkan
 - b) Halaman bersih, tidak banyak lalat, tersedia tempat sampah yang memenuhi syarat kesehatan, tidak ada tumpukan barang tempat bersarangnya tikus

- c) Cahaya cukup terang untuk melakukan pemeriksaan, pembersihan, serta melakukan pekerjaan
 - d) A, B, C benar
9. Fasilitas pencucian peralatan memerlukan perhatian dalam hal
- a) Menggunakan bahan pembersih atau detergen
 - b) Peralatan yang telah dicuci terlindung dari pencemaran oleh tikus, serangga, dan hewan lainnya
 - c) Tersedia tempat cuci tangan yang bersih dan terpisah dari tempat pencucian peralatan maupun bahan makanan yang dilengkapi dengan kran
 - d) A, B, C benar
10. Pada saat pengolahan makanan harus dilakukan oleh penjamah makanan dengan sikap dan perilaku higienis sebagai berikut
- a) Tidak makan dan mengunyah
 - b) Tidak melakukan perbuatan seperti menjilat, meludah, mengorek, menggaruk
 - c) Tidak menggunakan perhiasan berlebihan
 - d) A, B, C benar
11. Upaya penjamah makanan dalam rangka menjaga kebersihan diri dan lingkungan kerja adalah selalu memakai pakaian yang bersih dan pelindung diri
- a) Supaya makanan tidak mudah busuk
 - b) Tidak perlu karena sudah cuci tangan
 - c) Menjaga agar makanan tetap aman dan tidak terkontaminasi oleh kuman
 - d) A, B, C benar
12. Apabila bersin atau batuk pada saat mengolah makanan tidak perlu menutup hidung dan bisa disembarang tempat

- a) Benar, bersin tidak dapat dihentikan
 - b) Tidak wajib
 - c) Salah, bersin dan batuk mengeluarkan kuman
 - d) Semua benar
13. Penjamah makanan tidak perlu dilakukan cek kesehatan secara berkala
- a) Benar, saat sakit saja
 - b) Benar, membuang waktu
 - c) Salah, setahun wajib 2 kali
 - d) Semua benar
14. Tangan merupakan alat perantara pencemaran utama dalam makanan, dengan demikian cuci tangan harus dilakukan dengan air bersih saat
- a) Sebelum mulai bekerja, sesudah dari kamar mandi
 - b) Sesudah memegang bahan mentah
 - c) A & B benar
 - d) A & B tidak perlu dilakukan
15. Prinsip pengolahan makanan dinyatakan bahwa semua kegiatan dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dari tubuh
- a) Dapat diatasi tergantung makanan
 - b) Dapat ditolerir karena tergantung ketersediaan makanan
 - c) Merupakan kewajiban yang semestinya dilakukan
 - d) Tergantung dari ada / tidaknya pengawasan
16. Dalam pengangkutan makanan perlu diperhatikan
- a) Makanan jadi dapat diangkut bersamaan dengan makanan mentah
 - b) Pengisian kereta dorong boleh sampai penuh untuk menghemat langkah
 - c) Tidak perlu pengaturan jalur pengangkutan makanan
 - d) Kereta dorong bersih, anti karat, mudah dibersihkan

17. Bagaimana caranya supaya tidak terjadi kontaminasi silang seperti pencemaran makanan jadi:
- a) Tutup makanan dan jauhkan makanan jadi dari bahan makanan mentah
 - b) Jauhkan peralatan jadi dari peralatan kotor
 - c) Jangan memegang makan langsung dengan tangan tanpa pelindung
 - d) A, B, C benar
18. Supaya makanan tidak tercemar kuman, maka usaha yang dapat dilakukan adalah
- a) Mencuci tangan sebelum bekerja dan mengambil makanan
 - b) Berpakaian bersih dan lengkap
 - c) Gunakan peralatan yang sudah bersih dan kering
 - d) A, B, C benar
19. Angka kuman E.coli pada makanan sebaiknya
- a) 0 gr/ccontoh makanan
 - b) 10 gr/ccontoh makanan
 - c) 100 gr/ccontoh makanan
 - d) 1000 gr/ccontoh makanan
20. Pembersihan yang paling benar dan baik untuk menghilangkan kuman adalah pembersihan dengan detergen, rendam air panas, dan pembilasan
- a) Tidak perlu dilakukan semua
 - b) Cukup dibilas saja
 - c) Semua harus dilakukan
 - d) Semua salah
21. Bahan desinfektan yang paling efektif untuk menghilangkan kuman adalah
- a) Klorin
 - b) Iodium

- c) Bayclean
 - d) A & B benar
22. Kebersihan diri meliputi kebersihan gigi, mulut, rambut, tangan, badan, dan pakaian **TIDAK** harus diperhatikan
- a) Benar, karena tidak menularkan kuman dan sudah cuci tangan
 - b) Cukup tangan saja
 - c) Cukup pakaian saja
 - d) Semua wajib dilakukan
 - e) Semua salah
23. Mengambil makanan matang dengan tanpa alat lain
- a) Boleh memakai tangan langsung
 - b) Boleh karena sendok tidak selalu ada c. Semua sala

	Diangkut max 3 x 24 jam dan menggunakan troli tertutup																				
	Total skor																				

Lampiran 5

Pedoman Wawancara Mendalam Praktik Higiene Sanitasi Karyawan Instalasi Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping Yogyakarta

Salam pembuka

Penjelasan tujuan wawancara

Prosedur

Isi wawancara

Staff instalasi gizi

1. Apa yang bapak/ibu ketahui tentang higiene sanitasi?

Probing:

- a. Apa yang dimaksud higiene sanitasi?
 - b. Pedoman apa yang digunakan sebagai acuan dalam melaksanakan higiene sanitasi bagi karyawan instalasi gizi?
 - c. Bagaimana persyaratan higiene sanitasi bagi karyawan instalasi gizi berdasarkan pekerjaan?
 - d. Darimana bapak/ibu memperoleh informasi tentang pedoman higiene sanitasi bagi karyawan instalasi gizi tersebut?
 - e. Apa saja yang sudah bapak/ibu laksanakan dan yang belum bisa dilaksanakan dari pedoman tsb?
2. Menurut bapak/ibu apa yang mendukung dan memperkuat motivasi untuk menerapkan higiene sanitasi dalam bekerja?
3. Bagaimana pendapat bapak/ibu tentang ketersediaan fasilitas higiene sanitasi?
- a. Apa saja fasilitas tsb?
 - b. Apakah fasilitas yg tersedia cukup?
 - c. Apabila belum apa saja yg perlu dipenuhi?

4. Bagaimana pendapat bp/ibu tentang pengawasan terhadap praktik higiene sanitasi?
 - a. Apakah ada pengawasan rutin dari kepala instalasi gizi / instalasi sanitasi rumah sakit / pihak manajemen lain?
 - b. Apabila ada, apakah dengan pengawasan tersebut membuat bp/ibu lebih termotivasi untuk melaksanakan higiene sanitasi sesuai peraturan?
 - c. Apabila belum, bagaimana sebaiknya pengawasan dilaksanakan?
5. Bagaimana pendapat bp/ib tentang pelatihan higiene sanitasi bagi karyawan instalasi gizi?
 - a. Apakah pelatihan/workshop/seminar/kursus penting bagi bp/ibu?
 - b. Apakah bp/ibu mendapat kesempatan untuk mengikuti pelatihan tsb?
 - c. Apabila sudah, apakah pelatihan tsb bermanfaat untuk menambah pengetahuan dan keterampilan dalam pekerjaan?
 - d. Apabila belum, bagaimana sebaiknya menurut bp ibu?
6. Apa sajakah menurut bp ibu yang menjadi kendala / hambatan dalam menerapkan higiene sanitasi

Kepala instalasi gizi

1. Bagaimana pendapat bp ibu mengenai pentingnya penerapan higiene sanitasi bagi karyawan instalasi gizi sesuai dengan persyaratan?

Apakah higiene sanitasi karyawan sebagai penjamah makanan merupakan hal yang dianggap penting untuk diprioritaskan?
2. Dalam menerapkan higiene sanitasi bagi karyawan, pedoman apa yang digunakan oleh instalasi gizi?
3. Apakah pentingnya pedoman tsb?
4. Pernahkah bp ibu memberikan informasi/sosialisasi mengenai pedoman persyaratan higiene sanitasi bagi seluruh karyawan instalasi gizi?

- a. Apabila pernah, apakah dilaksanakan secara rutin? Berapa kali?
 - b. Bagaimana teknis pemverian informasi tersebutagar sampai ke seluruh karyawan instalasi gizi?
 - c. Apa saja yang telah anda sampaikan kepada seluruh karyawan instalasi gizi?
 - d. Apabila belum pernah, mengapa?
5. Bagaimana pendapat bp ibu tentang ketersediaan fasilitas higiene sanitasi?
- a. Apakah sudah cukup memadai?
 - b. Apabila sudah cukup, apa alasannya?
 - c. Bila belum, apa alasannya?
6. Bagaimana pendapat ibu tentang sistem pengawasan terhadap praktek higiene sanitasi karyawan instalasi gizi?
- a. Apakah sistem pengawasan diperlukan?
 - b. Bagaimana bentuk/teknis pengawasan yang dilaksanakan
 - c. Siapa saja yang melakukan pengawasan? Sebaiknya siapa ayng melakukan?
 - d. Berapa kali pengawasan dilakukan? Sebaiknya dilakukan seberapa sering?
 - e. Apakah terdapat kendala?
7. Bagaimana pendapat ibu tentang pelatihan higiene sanitasi bagi karyawan instalasi gizi?
- Apakah pelatihan dll penting untuk dilakukan untuk karyawan instalasi gizi?
8. Apakah seluruh karyawan pernah mengikuti pelatihan dll tentang higiene sanitasi?
- a. Bila pernah, berapa kali dalam 1 th?
 - b. Bila belum, apakah sudah ada perencanaan untuk hal tersebut?

9. Menurut ibu, apakah ada kontribusi pihak lain yang ikut berperan dalam pelaksanaan higiene sanitasi bagi karyawan instalasi gizi?
10. Bagaimana upaya yang telah dilaksanakan dalam menerapkan persyaratan higiene sanitasi bagi karyawan instalasi gizi?

PPI

1. Apakah peran komite PPI di rumah sakit?
2. Bagaimana pendapat bapak/ibu tentang pentingnya higiene sanitasi karyawan instalasi gizi dalam upaya pencegahan dan pengendalian infeksi?
3. Bagaimana upaya yang dilakukan oleh komite PPI dalam bentuk kerja sama yang dilakukan dengan instalasi gizi terkait higiene sanitasi karyawan instalasi gizi?
 - a. Apakah ada karyawan instalasi gizi yang menjadi anggota PPI?
 - b. Apakah penyusunan indikator PPI yang melibatkan pelayanan gizi melibatkan karyawan instalasi gizi?
 - c. Apabila belum, mengapa?

Kepala Instalasi Sanitasi Rumah Sakit

1. Bagaimana bentuk kerjasama dengan instalasi gizi terkait dengan higiene sanitasi?
2. Bagaimana pendapat bapak/ibu tentang pentingnya sistem pengawasan sistem higiene sanitasi terkait kondisi sanitasi di instalasi gizi ?
 - a. Apakah diperlukan pengawasan rutin dari instalasi sanitasi? Berapa kali dalam satu bulan / tahun / selama ini?
 - b. Bagaimana teknis pengawasan?
3. Apakah terdapat SOP pengolahan makanan yang terintegrasi dengan penyelenggaraan hygiene sanitasi di instalasi gizi?
 - a. Bila ya, apa saja SOP tersebut?
 - b. Bila tidak, mengapa belum disusun?

4. Apakah dilakukan pengecekan alat dan kalibrasi?
 - a. Bila ya, dalam jangka waktu berapa lama?
 - b. Bila tidak, mengapa?
5. Apakah dilakukan evaluasi peralatan dan penambahan di instalasi gizi terkait dengan praktik hygiene dan sanitasi?
 - a. Bila ya, dalam jangka waktu berapa lama? Apakah yang medasari tindakan tersebut?
 - b. Bila tidak, mengapa?
6. Apakah dilakukan pemantauan dan evaluasi pengolahan makanan di instalasi gizi terkait praktik hygiene sanitasi?

LAMPIRAN HASIL PENELITIAN

DESKRIPSI RESPONDEN			
NO	KLASIFIKASI	N	%
1	Umur		
	< 30 Tahun	9	69,23
	31-40 Tahun	1	7,69
	41 - 50 Tahun	3	23,08
	Total	13	100
2	Jenis Kelamin		
	Laki-Laki	1	7,69
	Perempuan	12	92,31
	Total	13	100
3	Pendidikan		
	SMK	11	84,62
	SMA	2	15,38
	Total	13	100
4	Jabatan		
	Pelaksana	13	100,00
5	Lama Kerja		
	<5 Tahun	8	61,54
	>5 Tahun	5	38,46
	Total	13	100
6	Pelatihan Higene Sanitasi		
	Pernah	10	76,92
	Belum Pernah	3	23,08
	Total	13	100

NO.	Pengetahuan Karyawan Tentang Higiene Sanitasi Instalasi Gizi di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Yogyakarta																							TOTAL	%	Kategori	KODE	Pengetahuan Karyawan		
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23					Kategori	N	%
1	0	1	1	0	0	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	18	78,26	Kurang	2	Kategori	N	%
2	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	21	91,30	Baik	1	Baik	10	76,92
3	0	1	1	0	0	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	18	78,26	Kurang	2	Kurang	3	23,08	
4	1	1	1	0	0	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	19	82,61	Baik	1	Total	13	100	
5	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	18	78,26	Kurang	2			
6	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	20	86,96	Baik	1			
7	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	19	82,61	Baik	1			
8	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	19	82,61	Baik	1			
9	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	20	86,96	Baik	1			
10	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	20	86,96	Baik	1			
11	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	21	91,30	Baik	1			
12	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	21	91,30	Baik	1			
13	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	21	91,30	Baik	1			

TRANSKRIP WAWANCARA

1. OPEN CODING

NO	PERTANYAAN	RESPONDEN	JAWABAN WAWANCARA
1.	Apa yang bapak ibu ketahui tentang higiene sanitasi?	RK1	Higiene sanitasi makanan adalah kebersihan dalam melaksanakan pemorsiran makanan, baik dari karyawan maupun makanan. Penyaji sebelum pemorsiran makanan pakai PAD lengkap, masker gloves apon, sepatu tertutup, dan penutup kepala untuk yg laki laki, dan cuci tangan juga.
		RK2	Higiene sanitasi itu kebersihan, cuci tangan 6 langkah sebelum menjamah makanan, ke bangsal masuk ruangan cuci tangan menggunakan handrub, menyajikan keluar handrub, kontak dgn pasien handrub lg, menggunakan APD ketika menjamah makanan
		RK3	Higiene sanitasi lebih ke kebersihan diri sendiri, lingkungan area sekitar, meliputi K3.
2.	Pedoman apa yang digunakan sebagai acuan dalam melaksanakan higiene sanitasi bagi karyawan instalasi gizi?	RK1	Pedoman pelayanan gizi, kurang tau

		RK2	Pedoman pelaksanaan higiene sanitasi, dari PPI
		RK3	Pedoman Praktik higiene sanitasi kebanyakan dikasih tahu SOP tidak /PROTAP aja. Datang shift ????
3.	Darimana bapak/ibu memperoleh informasi tentang pedoman higiene sanitasi bagi karyawan instalasi gizi tersebut?	RK1	Sosialisasi pedoman pelayanan gizi, SOP2, deskjob, belajar diit khusus, misal diit diabetes. Tiap bulan ada pertemuan untuk evaluasi SOP apakah sesuai dengan praktik di lapangan.
		RK2	Briefing tentang pedoman SOP lgsg oleh supervisor, deskjob, sebagian besar. Lain2 lgsg terjun di lapangan
		RK3	Briefing tentang pedoman SOP lgsg oleh supervisor, deskjob, sebagian besar. Lain2 lgsg terjun di lapangan
4.	Bagaimana pendapat bapak/ibu tentang ketersediaan fasilitas higiene sanitasi?	RK1	Fasilitas untuk pelaksanaan higiene sanitasi, sudah memadai sudah bagus misal air bersih, APD, celemek setiap hari dicuci.
		RK2	Fasilitas higiene sanitasi, pembaruan kran wastafel. Prinsip

			cuci tangan ga boleh pegang kran, jd sebaiknya diganti kran yg tangkainya panjang sehingga tidak perlu menyetuh kran untuk menutup kran. Fasilitas untuk APD air berish sudah bagus, handrub di tiap ruangan bangsal sudah ada. Restock cepat, apron tiap hari dicuci
		RK3	Fasilitas higiene sanitasi, secara umum sudah baik. Pencucian alat, kurang memadai. Tempat sempit, tempat cuci menggunakan baskom plastik, seharusnya pakai stainless steel, mudah dibersihkan. Kerak plastik susah dibersihkan. Pernah diganti pakai stainless steel tapi kembali ke platik lg karena kecil. Desinfektan precept..
5.	Bagaimana pendapat bp/ibu tentang pengawasan terhadap praktik higiene sanitasi?	RK1	Evaluasi pelaksanaan, dilakukan sidak dari PPI. Waktu tidak tertentu, misal saat pemorsian makanan dan snack, pencucian alat, dsitribusi di bangsal untuk cuci tangan. Apd hanya ketika masuk ke pasien isoalasi menggunakan masker Pencucian alat makan isolasi, stepnya sama tp dicuci terakhir. Kelas 1 ijo, 2 3 stryfoam, oren untuk infeksius.
		RK2	Evaluasi praktik higiene sanitasi, sidak PPI, refreshing higiene sanitasi. Minimal sidak setahun sekal, dilakukan refreshing untuk pelatihan K3, PPI terkahir tahun

			ini. PPI muter ke bangsal, bila ada yg salah lgsg diingatkan
		RK3	Evaluasi Praktik higiene sanitasi, kurang paham. PPI ada kunjungan, mengingatkan terutama ketika distribusi ke pasien untuk tidak menggunakan masker. Tidak mempengaruhi kinerja, sebagai penguat dan keuntungan untuk tetap melaksanakan praktik higiene sanitasi
6.	Bagaimana pendapat bp/ib tentang pelatihan higiene sanitasi bagi karyawan instalasi gizi?	RK1	Pelatihan K3 PPI ketika mulai bekerja, dilakukan refreshing setahun sekali. Bergiliran dengan unit lain Pelatihan higiene sanitasi lain belum ada
		RK2	Pelatihan lain belum ada
		RK3	Pelatihan higiene sanitasi misal dari K3 dan PPI, refreshing dilakukan setahun sekali Pelatihan higiene sanitasi lain, belum ada.
7.	Apa sajakah menurut bp ibu yang menjadi kendala / hambatan dalam menerapkan higiene sanitasi?	RK1	Pelaksanaan higiene sanitasi makanan, tidak ada kendala. Fasilitas baik, kerjasama dgn unit lain baik Surat sehat penjamah makanan, medical check up 1 th sekali, darah, rectal swap. Terakhir px

			akhir tahun.
		RK2	Kendala dalam melaksanakan higiene sanitasi, sejauh ini blm ada. Fasilitas oke, pelaksanaan oke, manajemen baik Surat sehat, setahun sekali. Juga dilakukan imunisasi
		RK3	Kendala untuk praktik higiene sanitasi, tidak ada, fasilitas baik, motivasi ada, manajemen baik
8.	Bagaimana pendapat bp ibu mengenai pentingnya penerapan higiene sanitasi bagi karyawan instalasi gizi sesuai dengan persyaratan?	SG1	ketika saat orientasi masuk, itu ada, apa namanya.. kewaspadaan universal dari PPI. Kemudian yang kedua, saat orientasi unit, kita juga sampaikan prosedur – prosedur di setiap akan melakukan tindakan. Disitu kan sudah dicantumkan bahwa ketika misalnya akan menyiapkan makanan, setelah dari kamar mandi, harus ada cuci tangan seperti itu..... kita juga ada pernyataan komitmen, bahwa kita tanda tangan, salah satunya kita melaksanakan pekerjaan sesuai dengan standar – standar higiene sanitasi.
9.	Dalam menerapkan higiene sanitasi bagi karyawan, pedoman apa yang digunakan oleh instalasi gizi?	SG1	Pedoman unit gizi ada, pedoman pelayanan gizi ada trus kita ada panduan sanitasi makanan.

10.	Pernahkah bp ibu memberikan informasi/sosialisasi mengenai pedoman persyaratan higiene sanitasi bagi seluruh karyawan instalasi gizi?	SG1Kemudian yang kedua, saat orientasi unit, kita juga sampaikan prosedur – prosedur di setiap akan melakukan tindakan. Disitu kan sudah dicantumkan bahwa ketika misalnya akan menyiapkan makanan, setelah dari kamar mandi, harus ada cuci tangan seperti itu.....
11.	Bagaimana pendapat bp ibu tentang ketersediaan fasilitas higiene sanitasi?	SG1	kalau untuk ketersediaan satu, APD, sudah. Kita kan selama ini, apabila tinggal sedikit, kita bon ke pengadaan. Kemudian untuk fasilitas handwash handrub, juga sudah. Kemudian untuk air bersih, nanti sepertinya ke supervisor sanitasi aja. Tisu juga ada, tisu wastafel.
12.	Apakah seluruh karyawan pernah mengikuti pelatihan dll tentang higiene sanitasi?	SG1	dulu kayaknya pelatihannya jadi satu dengan kesehatan dan keselamatan kerja K3. Sertifikat sepertinya ada tapi yang mengeluarkan rumah sakit. Insha Allah semua karyawan yang masuk disini sudah ditraining semua, karena kan itu merupakan salah satu syarat untuk akreditasi. Kalaupun da yang baru yang magang itu, akan mengikuti training periode selanjutnya, tetapi sebelum masuk sini pasti kita sampaikan, prosedurnya seperti ini, aturannya seperti ini, kalaupun ada yang nggak pas, nanti kita

			sampaikan.
13.	Apakah peran komite PPI di rumah sakit?	P1	<p>PPI dan unit gizi, kerjasama, setiap periode ada sosialisasi APD, perilaku kebersihan, lingkungan, dan yang sudah jalan itu audit APD dan cuci tangan. Audit cucu tangan, sosialisasi dulu, bila sudah paham baru dilakukan audit, sewaktu-waktu datang ke sana. Bila ditemukan akan diberi edukasi, selanjutnya audit per bulan. Seperti saat meracik, bicara ke kamar mandi. Penggunaan APD saat pemorsian, pakai 1 gloves yg dipakai. Untuk bekerja nyaman pakai 2. Untuk memegang macam-macam peralatan tidak apa-apa, karena prinsip bersih bukan steril. Bicara ketika bekerja, seminimal mungkin.</p> <p>Anggota gizi juga PPI, ada yaitu IPCLN (link) bagian dari komite medis. Peran serta yaitu mengingatkan teman-teman untuk APD, perilaku, masukan-masukan ke IPCN, seperti lift bersih gizi dileati untuk sampah, evaluasi melalui PPI dan ada solusi penggunaan lift bersih gizi dan linen menggunakan barcode.</p>
14.	Bagaimana upaya yang dilakukan oleh komite PPI	P1	Refreshing pelatihan PPI, untuk exhouse or inhouse traning. Unit gizi memberikan saran diklat

	<p>dalam bentuk kerja sama yang dilakukan dengan instalasi gizi terkait higiene sanitasi karyawan instalasi gizi?</p>		<p>untuk pramusaji atau ahli gizi (4) inhouse. PPI merencanakan pelatihan exhouse untuk IPCL, tidak hanya pelatihan gizi tp PPI secara global seperti PPI dasar (apd, cuci tangan, K3). Refreshing IPCL inhouse training.</p> <p>Pelatihan exhouse gizi, seperti update menu, penyusunan menu, menu seimbang, dll</p>
--	---	--	---

Open Coding

Kebersihan pemorsiran makanan
APD lengkap
Pedoman diterapkan disetiap unit
Standar pelayanan
Sudah dilakukan
Langsung diterapkan

Kategori

-Kebersihan dalam pemorsiran makanan yang dilakukan sesuai SOP
- Penerapan standar pelayanan

Tema

Kepatuhan karyawan terhadap standar pelayanan

Open Coding

- Tersedianya sarana prasana yang memadai
- pengadaan APD
- pengadaan air bersih
- Ketertiban mencuci apron APD memadai
- handwash dan handrub memadai
- tisu wastafel memadai

Kategori

Penyediaan sarana dan prasarana

Tema

Fasilitas memadai

Open Coding

1. Cuci tangan 6 langkah
2. Menggunakan handrub
3. Kebersihan diri sendiri
4. K3
5. Pedoman pelayanan gizi
6. Pedoman pelaksanaan hygiene sanitasi
7. panduan sanitasi makanan
8. Pedoman diterapkan disetiap unit
9. PPI
10. Tes kesehatan
11. Pemakaian pakaian kerja
12. APD
13. Kebersihan kuku rambut
14. Pemakaian masker
15. Pemakaian sarung tangan
16. Sosialisasi
17. SOP
18. Belajar diit
19. Evaluasi SOP
20. Briefing SOP
21. Langsung terjun ke lapangan

Kategori

Personal hygiene
Pedoman unit gizi
Pemakaian APD

Tema

Pengetahuan
karyawan tentang
praktik hygiene
sanitasi makanan

OpenZ Coding

- Lupa memakai APD
Pembaruan kran wastafel
Pergantian kran
Pencucian alat kurang memadai
Tempat cuci sempit
Lupa APD untuk sepatu tertutup

KategoriZZZZ

- perlu pembaruan fasilitas
- Kelalaian pemakaian APD

ZZZTema

Hambatan
karyawan dalam
praktik hygiene
dan sanitasi
makanan

Open Coding

- Refreshing untuk pelatihan K3
- Refreshing setahun sekali
- K3 dan PPI
- pelatihan untuk karyawan
- sertifikat pelatihan
- Pelatihan higiene sanitasi dan K3
- kerjasama antar unit
- komitmen kerja
- Sidak PPI
- Pengawasan tidak memengaruhi kinerja
- Penerapan berdampak positif bagi karyawan
- pernyataan komitmen
- karyawan mengikuti pelatihan dari RS
- syarat akreditasi
- karyawan baru ikut pelatihan selanjutnya

Kategori

- Sidak PPI .
- Refreshing pelatihan dari PPI

Tema

Evaluasi praktik higiene sanitasi

Open Coding

- supervisor menyampaikan prosedur / pedoman / SOP saat orientasi unit
- sosialisasi SOP
- sosialisasi pedoman
- orientasi karyawan baru
- prosedur – prosedur tindakan
- sosialisasi prosedur
- Kerjasama dan sosialisasi APD
- orientasi masuk dengan pelatihan oleh PPI
- Unit sanitasi dan PPI kerjasama dengan unit gizi
- Memberikan sosialisasi
- Memberikan peringatan mengenai APD

Kategori

koordinasi antar unit baik

- koemitmen kerja baik pedoman / SOP memadai
- pedoman / SOP baik
- koordinasi intern unit baik

Tema

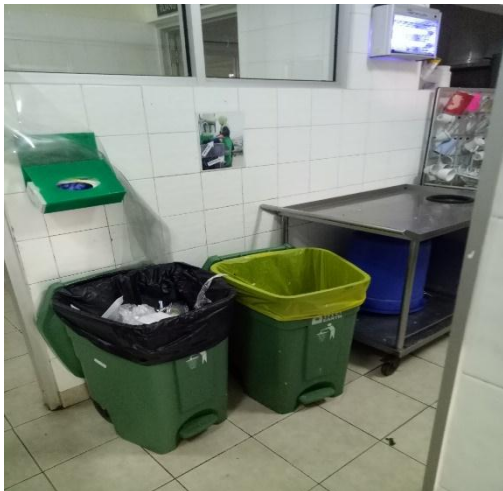
Koordinasi dan sosialisasi unit

LAMPIRAN DOKUMENTASI



Distribusi makanan yang siap disajikan

Bersamaan dengan mengambil alat makan



Tempat pencucian alat – alat dan tempat sampah



Tempat pemorsian makanan



Pengambilan alat – alat makan kotor dari ruangan pasien



UMY

UNIVERSITAS
MUHAMMADIYAH
YOGYAKARTA

Unggul & Islami

FAKULTAS
KEDOKTERAN DAN
ILMU KESEHATAN

Nomor : 267/EP-FKIK-UMY/V/2018

KETERANGAN LOLOS UJI ETIK **ETHICAL APPROVAL**

Komite Etik Penelitian Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Yogyakarta dalam upaya melindungi hak asasi dan kesejahteraan responden/subyek penelitian, telah mengkaji dengan teliti protokol berjudul :

The Ethics Committee of the Faculty of Medicine and Health Sciences, University of Muhammadiyah Yogyakarta, with regards of the protection of human rights and welfare in research, has carefully reviewed the research protocol entitled :

“Analisis Praktik Higiene Sanitasi Karyawan Instalasi Gizi Studi Kasus di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping Yogyakarta”

Peneliti Utama : Oldriana Prawiro Hapsari
Principal Investigator Imam Permana

Nama Institusi : Program Studi Magister Manajemen Rumah Sakit UMY
Name of the Institution

Negara : Indonesia
Country

Dan telah menyetujui protokol tersebut diatas.
And approved the above-mentioned protocol.



Yogyakarta, 25 Mei 2018

Ketua

Chairperson

Dr. dr. Titiek Hidayati, M.Kes.
FISPH., FISC.M.

***Peneliti Berkewajiban :**

1. Menjaga kerahasiaan identitas subyek penelitian
2. Memberitahukan status penelitian apabila :
 - a. Setelah masa berlakunya keterangan lolos uji etik (1 tahun sejak tanggal terbit), penelitian masih belum selesai, dalam hal ini *ethical clearance* harus diperpanjang
 - b. Penelitian berhenti di tengah jalan
3. Melaporkan kejadian serius yang tidak diinginkan (*serious adverse events*).
4. Peneliti tidak boleh melakukan tindakan apapun pada responden/subyek sebelum penelitian lolos uji etik

ADDRESS

Kampus Terpadu UMY Gd. Siti Walidah LT.3
Jl. Brawijaya (Lingkar Selatan)
Tamantirto . Kasihan . Bantul
D.I.Yogyakarta 55183

CONTACT

Phone : (0274) 387656 ext. 213
Fax : (0274) 387658
Email : fkik@umy.ac.id
www.fkik.umy.ac.id



RS PKU MUHAMMADIYAH GAMPING

Jl. Wates Km 5,5 Gamping, Sleman, Yogyakarta 55294
Telp. (0274) 6499704, IGD 0274-6499118 Fax 0274-6499727,
E-mail : pku.gamping@gmail.com, Web : www.pkugamping.com

15 Ramadan 1439 H/31 Mei 2018

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

Nomor : 1022 /PI.24.2/V/2018

Hal : Ijin Penelitian

Kepada Yth.
Kaprodin MMR UMY
Jl Lingkar Selatan Tamantirto Bantul

السَّلَامُ عَلَيْكُمْ وَرَحْمَةُ اللَّهِ وَبَرَكَاتُهُ

Sehubungan dengan surat Saudara Nomor : 196/MMR/C6-III/III/2018 tanggal 27 Maret 2018 tentang permohonan Penelitian bagi:

Nama : Oldriana Prawiro Hapsari
NIM : 20141030026
Judul Penelitian : Analisis Praktik Higiene Sanitasi karyawan Instalasi Gizi Studi kasus di Rumah sakit PKU Muhammadiyah Gamping Yogyakarta


Bersama ini disampaikan bahwa pada prinsipnya, kami dapat mengabulkan permohonan tersebut dengan ketentuan :

1. Bersedia mentaati peraturan yang berlaku di RS PKU Muhammadiyah Gamping.
1. Bersedia mengganti barang yang dirusakkan selama menjalankan Studi Pendahuluan.
2. Bersedia menyerahkan pas foto 2 x 3 sebanyak 2 lembar untuk arsip dan tanda pengenalan.
3. Bersedia memberikan biaya administrasi sebesar Rp. 500.000 (Lima Ratus Ribu Rupiah) berlaku untuk kurun waktu 6 (enam) bulan dan diselesaikan sebelum pelaksanaan.
4. Pembayaran dilakukan di bagian Keuangan pada jam kerja (08.00 – 14.00 WIB)
5. Setelah selesai pengambilan data penelitian di RS PKU Muhammadiyah Gamping, peneliti wajib melapor ke Bagian Diklitbang dengan membawa hasil penelitian yang belum diujikan untuk dikoreksi dan dibuatkan surat keterangan selesai penelitian.
6. Peneliti wajib menyerahkan hasil penelitian yang telah diujikan dan disahkan kepada RS PKU Muhammadiyah Gamping melalui bagian Diklitbang.
7. Sebelum melaksanakan penelitian kepada yang bersangkutan diminta menghubungi Manajer Diklitbang.
8. Selama melakukan Studi Pendahuluan berkonsultasi dengan Pembimbing dari rumah sakit, yaitu :
 - Adiana Retno, S.Kep.,Ns
 - Laili Ulfa, A.Md

Demikian jawaban ijin penelitian ini kami sampaikan atas perhatiannya kami ucapkan terimakasih.

وَالسَّلَامُ عَلَيْكُمْ وَرَحْمَةُ اللَّهِ وَبَرَكَاتُهُ

Direktur Utama,


dr. H. Ahmad Faesol, Sp.Rad, M.Kes.,MMR
NBM. 797.692

Tembusan:

1. Bagian Diklitbang RS PKU Muh Gamping
2. Pembimbing yang Bersangkutan
3. Peneliti yang bersangkutan (Oldriana Prawiro Hapsari)
4. Arsip

RS PKU MUHAMMADIYAH GAMPING

Jln. Wates Km 5,5 Gamping Sleman Yogyakarta 55294
Telp. (0274) 6499704, Fax (0274) 6499727 Mobile : 0811267562

Email : pkujogja@yahoo.co.id / inayghufron@yahoo.com

Telah Terima , Berupa :

Tugas Akhir : **Oldriana Prawiro Hapsari**

dalam Bentuk Hards Copy dan Soft Copy (CD)

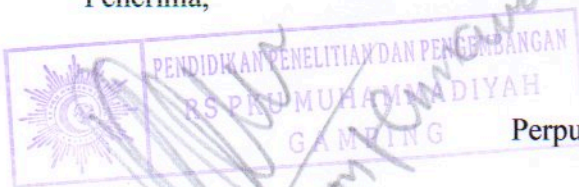
Institusi : Program Studi Manajemen Rumah Sakit - Program Pascasarjana
Universitas Muhammadiyah Yogyakarta

Judul : **“Analisis Praktik Higiene Sanitasi Karyawan Instalasi Gizi Studi Kasus di Rumah sakit PKU Muhammadiyah Gamping Yogyakarta”**

Yogyakarta, 04 Agustus 2018

Penerima,

Yang Menyerahkan,



Perpustakaan PKU Gamping

Irma Nur Mahariani, SIP

4/8/18

Lampiran 7

CURRICULUM VITAE

Nama : dr. Oldriana Prawiro Hapsari
Tempat dan Tanggal Lahir : Blora, 04 Desember 1991
Agama : Islam
Jenis Kelamin : Perempuan
Alamat Rumah : Annora Jambon Regency No. 2, RT 01 RW
01 Jatimulyo, Kricak, Tegalrejo 55242
Yogyakarta
JI Raya Randublatung Dopleng Km 1 RT 002
RW 004 Banaran, Randublatung, Blora, Jawa
Tengah
Telp./Faks. : 082137365836
Alamat e-mail : clairvoo@gmail.com / oldriane@yahoo.com

Riwayat Pendidikan

- SDN Pilang I, Randublatung, Blora, Jateng (1997-2003)
- SMPN I Randublatung, Blora, Jateng (2003-2006)
- SMA MUH 1 Yogyakarta (2006-2009)
- Fak Kedokteran Universitas Muh Yogyakarta (2009-2015)

Pengalaman Berorganisasi

- CIMSA FK UMY sub divisi SCOME
- TBM ALERT FK UMY sub divisi Pelatihan

Pelatihan/Kursus:Psikoedukasi Sebagai Tata Laksana Non-Farmakologi Dalam Pemulihan Gangguan Skizofrenia (1 Nov 2013)

1. One Day National Symposium Morphine: Medical Approach In Holistic Management to Relieve Pain (13 Des 2015)
2. Pelatihan Hiperkes dan Keselamatan Kerja bagi Dokter Perusahaan (14 Des-19 Des 2015)
3. ACLS (04-06 Mar 2016)
4. Current Updates of Initial Shock and Stroke Management in Primary Care (09Apr 2016)

Tulisan Ilmiah:

Hubungan Pemakaian Lensa Kontak dengan Kejadian Keratitis di RS Mata dr YAP Yogyakarta 2009-2012. Karya Tulis Ilmiah S1 FKIK UMY, Desember 2012

Pengalaman managerial/Pekerjaan

Internship RSUD Sleman periode Mei 2016-Mei 2017