

**ANALISIS PRAKTIK HIGIENE SANITASI KARYAWAN
INSTALASI GIZI STUDI KASUS DI RUMAH SAKIT
PKU MUHAMMADIYAH GAMPING YOGYAKARTA**



**OLDRIANA PRAWIRO HAPSARI
20141030026**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN RUMAH SAKIT
PROGRAM PASCASARJANA
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH YOGYAKARTA
2018**

**ANALISIS PRAKTIK HIGIENE SANITASI KARYAWAN
INSTALASI GIZI STUDI KASUS DI RUMAH SAKIT
PKU MUHAMMADIYAH GAMPING YOGYAKARTA**

TESIS

Diajukan Guna Memenuhi Sebagian Persyaratan
Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Strata 2
Program Studi Manajemen Rumah Sakit



**OLDRIANA PRAWIRO HAPSARI
20141030026**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN RUMAH SAKIT
PROGRAM PASCASARJANA
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH YOGYAKARTA**

2018

LEMBAR PERSETUJUAN

ANALISIS PRAKTIK HIGIENE SANITASI KARYAWAN
INSTALASI GIZI STUDI KASUS DI RUMAH SAKIT
PKU MUHAMMADIYAH GAMPING YOGYAKARTA

TESIS

OLDRIANA PRAWIRO HAPSARI
20141030026

Pembimbing I



dr Iman Permana, M.Kes, PhD

Tanggal 20 April 2018

Pembimbing II



dr. Ekorini Listiowati, MMR

Tanggal 20 April 2018

TESIS

ANALISIS PRAKTIK *HIGIENE* SANITASI KARYAWAN INSTALASI GIZI STUDI KASUS DI RUMAH SAKIT PKU MUHAMMADIYAH GAMPING YOGYAKARTA

Diajukan Oleh
Oldriana Prawiro Hapsari
20141030026

Tesis ini telah dipertahankan dan disahkan di depan
Dewan Penguji Program Studi Manajemen Rumah Sakit
Program Pascasarjana
Universitas Muhammadiyah Yogyakarta
tanggal 20 Agustus 2018

Yang terdiri dari



Dr. dr. Arlina Dewi, M.Kes., AAK.
Ketua Tim Penguji



dr. Iman Permana, M.Kes., Ph.D.
Anggota Tim Penguji



Dr. Dr. Nur Hidayah, M.M.
Anggota Tim Penguji

Mengetahui,
Ketua Program Studi Manajemen Rumah Sakit
Program Pascasarjana
Universitas Muhammadiyah Yogyakarta



Dr. dr. Arlina Dewi, M.Kes., AAK.

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa tesis ini bukan merupakan hasil plagiat karya orang lain, melainkan hasil karya saya sendiri dan belum pernah diterbitkan oleh pihak manapun. Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya dan apabila dikemudian hari ada yang mengklaim bahwa karya ini adalah milik orang lain dan dibenarkan secara hukum, maka saya bersedia dituntut berdasarkan hukum yang berlaku di Indonesia.

Yogyakarta, 20 Agustus 2018
Yang Membuat Pernyataan



Oldriana Prawiro Hapsari
20141030026

KATA PENGANTAR

Alhamdulillahirobbil'aalamin. Syukur kami panjatkan kehadiran Ilahi Robbi, atas segala petunjuk dan pertolongan-Nya sehingga telah terselesaikannya tesis yang berjudul “Analisis Praktik Higiene Sanitasi Karyawan Instalasi Gizi Studi Kasus Di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping” tepat pada waktunya.

Penulisan tesis ini adalah dalam rangka memenuhi sebagian syarat memperoleh gelar sarjana strata 2 pada Program Studi Manajemen Rumah Sakit Program Pascasarjana UMY. Di sisi lain, penelitian ini dilaksanakan mengingat pentingnya aspek *kepuasan* pelanggan RS dalam rangka peningkatan kualitas pelayanan RS yang pada akhirnya diharapkan bermanfaat bagi RS PKU Muhammadiyah Gamping pada khususnya dan pelayanan kesehatan pada umumnya. Tidak bisa dipungkiri, bahwa fokus pelayanan kesehatan kini adalah pasien di mana sekaligus menjadi sumber *revenue* bagi RS, oleh karenanya segala upaya yang bersifat positif dalam rangka meningkatkan keselamatan pasien (*patient safety*) adalah aspek yang penting untuk dikembangkan.

Penghargaan setinggi-tingginya dan ucapan terimakasih, *jazakumullohu khoiron katsiron* kami sampaikan kepada:

1. Dr. Ir. Gunawan Budiyanto, M.P selaku Rektor Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.
2. Sri Atmaja P. Rosyidi, M.Sc.Eng., Ph.D., P. Eng selaku Direktur Program Pascasarjana Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.
3. Dr. dr. Arlina Dewi, M.Kes., AAK selaku ketua program pendidikan Magister Management Rumah Sakit Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.
4. dr. Iman Permana, M.Kes, Ph.D. selaku pembimbing 1 tesis.

5. dr. Ekorini Listiowati, MMR selaku pembimbing 2 tesis.
6. Seluruh dosen Prodi MMR UMY atas seluruh ilmu yang dicurahkan kepada kami.
7. Direktur dan segenap karyawan RS PKU Muhammadiyah Gamping yang telah memberikan dukungan kesempatan yang sangat luas dalam penelitian ini.
8. Orang tua dan segenap keluarga besar atas doa dan dukungannya.
9. Rekan-rekan seperjuangan Prodi MMR atas semangat dan kebersamaannya.
10. Seluruh pihak yang tak dapat kami sebutkan satu-persatu, yang telah berjasa baik secara langsung maupun tidak hingga terselesaikannya tesis ini.

Besar harapan kami, tesis ini memberikan manfaat seluas-luasnya kepada seluruh pihak. Kami menyadari bahwa dalam penyusunan tesis ini masih terdapat kekurangan. Oleh karena itu, saran dan kritik yang membangun kami harapkan demi kemajuan bersama.

Yogyakarta, 13 Juli 2018

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERSETUJUAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
INTISARI.....	xii
ABSTRACT	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Penelitian	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian.....	3
D. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
A. Telaah Pustaka.....	5
B. Penelitian Terdahulu	40
C. Landasan Teori	41
D. Kerangka Konsep	42
E. Pertanyaan penelitian	42
BAB III METODE PENELITIAN	43
A. Jenis dan Rancangan Penelitian	43
B. Obyek Penelitian	43
C. Subyek Penelitian.....	43
D. Responden dan cara pengambilan data	43
E. Definisi Operasional.....	44
F. Instrumen dan cara pengumpulan data.....	47
G. Analisis data	48
H. Tahapan penelitian	50
I. Etika penelitian.....	52
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	53
A. Gambaran Obyek Penelitian.....	53
B. Deskripsi Informan.....	53
C. Hasil Penelitian	54
D. Pembahasan.....	71

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	83
A. Kesimpulan.....	83
B. Saran.....	84
DAFTAR PUSTAKA	85
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Suhu Penyimpanan Bahan Makanan.....	22
Tabel 2.2 Cara Pencucian Peralatan	26
Tabel 2.3 Suhu Penyimpanan Makanan Jadi	30
Tabel 2. 4 Penelitian Terdahulu	40
Tabel 4. 1 Tabulasi Silang Karakteristik Responden atau Informan.....	54
Tabel 4. 2 Tabulasi Silang Karakteristik dan Pengetahuan Responden	56
Tabel 4. 3 Tabulasi Silang Tingkat Pengetahuan Karyawan dengan Pelatihan Higiene Sanitasi.....	58
Tabel 4. 4 Tabulasi Silang Hasil Observasi Praktik Higiene Sanitasi Karyawan dengan Pelatihan Higiene Sanitas di Instalasi Gizi RS PKU Muh Gamping Yogyakarta	66

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Mekanisme Pelayanan Gizi Rumah Sakit	6
Gambar 2. 2 Alur kegiatan pengolahan, penyimpanan, dan	8
Gambar 2.3 Landasan teori	41
Gambar 2.4 Kerangka konsep	42
Gambar 4.1 Bagan Coding dan Tema Wawancara Praktik Higiene Sanitasi	55
Gambar 4.2 Bagan Coding dan Tema Wawancara Praktik Higiene Sanitasi	61
Gambar 4.3 Bagan Coding dan Tema Wawancara Praktik Higiene Sanitasi	61
Gambar 4.4 Bagan Coding dan Tema Wawancara Praktik Higiene Sanitasi	64
Gambar 4.5 Bagan Coding dan Tema Wawancara Praktik Higiene Sanitasi	68

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Lembar Penjelasan Kepada Subyek Penelitian
Lampiran 2	Informed Consent
Lampiran 3	Daftar Kuesioner
Lampiran 4	Lembar Observasi
Lampiran 5	Panduan Wawancara
Lampiran 6	Lampiran Hasil Penelitian
Lampiran 7	Curriculum Vitae

INTISARI

ANALISIS PRAKTIK HIGIENE SANITASI KARYAWAN INSTALASI GIZI STUDI KASUS DI RUMAH SAKIT PKU MUHAMMADIYAH GAMPING YOGYAKARTA

Latar belakang: Rumah sakit dalam pelayanannya dituntut agar dapat memenuhi standar akreditasi Komisi Akreditasi Rumah Sakit (KARS). Salah satu elemen penilaian dalam akreditasi adalah kegiatan Pencegahan dan Pengendalian Infeksi (PPI), dimana rumah sakit harus melakukan upaya mengurangi risiko infeksi dari fasilitas yang terkait dengan kegiatan pelayanan makanan dan pengendalian mekanik dan permesinan.

Tujuan penelitian: Untuk menganalisis praktik higiene sanitasi karyawan unit gizi di rumah sakit swasta di Yogyakarta.

Metode: Penelitian ini adalah kualitatif dengan metode studi kasus. Informan dalam penelitian ini adalah supervisor gizi, PPI IPCN, dan supervisor sanitasi dan karyawan instalasi gizi sebanyak 13 orang.

Hasil: Perspektif karyawan dan manajemen dalam praktik hygiene dan sanitasi makanan di RS Swasta di Yogyakarta memiliki pengetahuan yang baik. Praktik higiene sanitasi karyawan instalasi gizi RS Swasta Yogyakarta menunjukkan bahwa semua karyawan yang bertugas memiliki tingkat kepatuhan terhadap standar pelayanan. Faktor yang berpengaruh terhadap tingkat kepatuhan karyawan ialah motivasi dan pelatihan. Namun terdapat beberapa hambatan seperti kelalaian SDM dalam menggunakan APD, adanya fasilitas yang belum diperbaharui.

Kesimpulan dan saran: Pelaksanaan praktik hygiene dan sanitasi makanan sudah dilakukan sesuai SOP namun masih terdapat beberapa hambatan seperti kelalaian SDM dalam menggunakan APD serta adanya fasilitas yang belum diperbaharui.

Kata kunci: *Higiene Sanitasi*, Instalasi Gizi

ABSTRACT

ANALYSIS OF HYGIENE AND SANITATION PRACTICE IN HOSPITAL FOOD SERVICE EMPLOYEES A CASE STUDY IN PRIVATE HOSPITAL IN YOGYAKARTA

Background: Hospitals are expected to provide service according to accreditation committee standards. One of the accreditation criteria is Infection and Prevention Control, in which the hospital must minimalise infection risk from the provided facilities such as the hospital food service.

Aim: Analysing food handlers' hygiene and sanitation practice in private hospital in Yogyakarta food service unit.

Method: The research method is a qualitative method, and the design is a case study. Subjects of the research are 13 food handlers, one food service unit supervisor, one sanitation unit supervisor and one infection and prevention control unit supervisor. Here we conducted a questionnaire to measure knowledge, an observation check list to observe food handlers compliance, and an in-depth interview for their perspective on hygiene and sanitation practice.

Result: Foodhandlers and management showing good perspective on hygiene and sanitation practice in hospital foodservice unit. Foodhandlers showing good compliance on practicing hygiene and sanitation practice towards standard procedure. Some affecting factors are motivation and personnel trainings.

Conclusion: All foodhandlers showing good compliance towards standard operating procedur and there are some adversities as well, such as neglecting to wear personal protective equipment by some foodhandlers, some facilities need to be upgraded.

Keywords: Hygiene and sanitation, Food Hygiene, Hospital Foodservice