

## 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