

INTISARI

Latar Belakang : Tujuan dari penyehatan makanan dan minuman dengan prinsip higiene sanitasi adalah tersedianya makanan yang berkualitas baik dan aman bagi kesehatan konsumen, menurunnya kejadian resiko penularan penyakit atau gangguan kesehatan melalui makanan, dan terwujudnya perilaku kerja karyawan yang sehat dan benar dalam penanganan makanan. Di instalasi gizi Rumah Sakit Umum Daerah Wates Kulon Progo belum ada kegiatan monitoring praktik higiene sanitasi secara rutin dan terukur menggunakan *check list*. Hasil uji usap alat makan pada bulan Februari 2015 menunjukkan hasil diatas batas maksimal yang diperbolehkan (>100 CFU/cm²), dan hasil uji bakteriologi air bersih juga melebihi batas maksimal yang diperbolehkan ($>10/100$ ml). Hasil inspeksi sanitasi rumah sakit untuk variabel penyehatan makanan dan minuman tahun 2015 belum mencapai target 90% dengan hasil 82,63%

Tujuan Penelitian : Menganalisis praktik higiene sanitasi karyawan Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Wates Kabupaten Kulon Progo.

Metode Penelitian : Jenis penelitian ini adalah *observational*, dengan rancangan *cross sectional* menggunakan pendekatan *mixed methode* dengan strategi eksplanatoris sekuensial.

Hasil : Berdasarkan hasil analisis bivariat dengan uji *fisher's exact* dilanjutkan dengan analisis multivariat dengan regresi logistik diperoleh hasil bahwa ada hubungan antara pengetahuan dengan praktik higiene sanitasi setelah dikontrol dengan sikap (nilai RP 3,4 dan CI : 1,01-11,5) , dan tidak ada hubungan antara sikap dengan praktik higiene sanitasi setelah dikontrol dengan pengetahuan (nilai RP 1,4 dan CI : 0,5-4,25). Perspektif karyawan terhadap faktor pemudah dan faktor penguat sebanyak 25% menilai ketersediaan fasilitas sudah memadai , sebanyak 21,25% menilai belum ada kesempatan mengikuti pelatihan, sebanyak 37,50% menilai belum ada sosialisasi peraturan, serta sebanyak 65,63% menilai belum ada sistem pengawasan rutin terhadap praktik higiene sanitasi. Perspektif manajemen tentang higiene sanitasi bahwa higiene sanitasi karyawan instalasi gizi mempunyai kontribusi terhadap tingginya angka kuman peralatan makan pasien.

Kesimpulan : Ada hubungan antara pengetahuan dengan praktik higiene sanitasi setelah dikontrol dengan sikap, dan tidak ada hubungan antara sikap dengan praktik higiene sanitasi setelah dikontrol dengan pengetahuan. Dari perspektif karyawan diketahui beberapa karyawan menilai belum ada sosialisasi peraturan, belum ada sistem pengawasan, fasilitas belum memadai dan belum ada pelatihan higiene sanitasi. Dari Perspektif manajemen bahwa higiene sanitasi karyawan instalasi gizi mempunyai kontribusi terhadap tingginya angka kuman peralatan makan pasien, sehingga merupakan faktor yang sangat penting untuk diperhatikan dalam upaya meminimalkan infeksi dan penularan penyakit melalui makanan yang disajikan kepada pasien.

Kata kunci : Higiene Sanitasi, Praktik, Karyawan Instalasi Gizi, Rumah Sakit

ABSTRACT

Background: The purpose of restructuring the food and drinks with the principles of food hygiene and sanitation is the availability of good quality and safe for the health of the consumer, the decline in the risk of disease transmission through food or health problems, and the realization of the behavior of employees healthy and correct in food handling. At food service of Wates Regional Public Hospital, has been no activity monitoring practices of hygiene and sanitation on a regular basis and measured using a *check list*. Results smear test cutlery in February 2015 showed results above the maximum limit allowed ($> 100 \text{ CFU} / \text{cm}^2$) and clean water bacteriological test results also exceeded the maximum allowable limit ($> 10/100 \text{ ml}$). Results of sanitary inspection hospitals to restructure variable food and beverages in 2015 has not yet reached the target of 90% with the result of 82.63%

Objective: To analyze the practice of hygiene and sanitation of food service employees in Wates Regional Public Hospital, Kulon Progo.

Methods: The study was observational, cross sectional design using a mixed method approach with sequential explanatory strategy.

Results: Based on the results of the bivariate analysis with Fisher's exact test followed by multivariate logistic regression analysis showed that there is a relationship between knowledge and practice of hygiene and sanitation after a controlled manner (RP value of 3.4 and CI : 1.01-11.5), and not there is a relationship between attitudes to hygiene and sanitation practices after controlling for knowledge (RP value of 1.4 and CI : 0.5 - 4.25). Perspectives of employees to factors predisposing and reinforcing factors as much as 25% assess the availability of facilities already sufficient, as much as 21.25% assesses no training opportunities, as much as 37.50% of judging there is no socialization of the regulation, as well as 65.63% rate the system is still not routine surveillance of the hygiene and sanitation practices. Management perspective on hygiene and sanitation that hygiene and sanitation employees food service has contributed to the high number of bacteria tableware patients.

Conclusions : There is a relationship between knowledge and practice of hygiene and sanitation after a controlled manner, and there is no relationship between attitude to hygiene and sanitation practices after controlling for knowledge. From the employee's perspective in mind some employees assess socialization no regulation, no supervision system, the facility has not yet memadahi and sanitation hygiene training. From the perspective of management that the employee hygiene and sanitation installations nutrition has contributed to the high number of bacteria tableware patients.

Keywords: Hygiene Sanitation, Practices, Food Service Employees, Hospitals