



Department of Digital Business

Journal of Artificial Intelligence and Digital Business (RIGGS)

Homepage: <https://journal.ilmudata.co.id/index.php/RIGGS>

Vol. 5 No. 1 (2026) pp: 12584-12593

P-ISSN: 2963-9298, e-ISSN: 2963-914X

Analisis Implementasi *Personal Hygiene* Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RSUD Puri Husada Tembilahan Riau

Tetha Enniza Purwanti, Asriwati, Nur Aini

Program studi S2 Kesehatan Masyarakat Fakultas Kesehatan Masyarakat Institut Kesehatan Helvetia Medan

tethaaa7@gmail.com*

Abstrak

Personal hygiene among food handlers plays a vital role in maintaining food safety in hospital settings. Initial observations in the Nutrition Unit of Puri Husada Tembilahan Hospital revealed that several hygiene practices were not fully in accordance with established standards, including incomplete use of personal protective equipment (PPE) and work behaviours that may lead to contamination. This study aimed to analyse the implementation of personal hygiene among food handlers, covering aspects such as work behaviour, health condition, personal cleanliness, work attire, training, health examinations, and existing barriers. This study employed a descriptive qualitative approach involving key, primary, and supporting informants. Data were collected through in-depth interviews, observation, and documentation, then analysed using the Miles and Huberman method and interpreted based on relevant theories and the Regulation of the Minister of Health Number 2 of 2023 on Environmental Health. The results showed that personal hygiene practices were generally implemented, particularly in handwashing and personal cleanliness. However, compliance with PPE usage was inconsistent, and routine training and health checks were not optimally conducted. Barriers included limited supervision, environmental issues, varying levels of awareness, and recruitment processes not aligned with competency standards. In conclusion, the implementation of personal hygiene has not been fully effective and requires continuous improvement.

Kata kunci: Personal Hygiene, Food Handlers, Nutrition Unit, Food Safety, Hospital.

1. Latar Belakang

Makanan di rumah sakit tidak hanya berfungsi sebagai pemenuhan kebutuhan gizi pasien, tetapi juga merupakan bagian penting dari terapi medis yang mendukung proses penyembuhan. Pemberian makanan yang sesuai dengan kebutuhan gizi pasien dapat membantu mempercepat pemulihan, meningkatkan daya tahan tubuh, serta mencegah terjadinya komplikasi penyakit.

Oleh karena itu, penyelenggaraan makanan di rumah sakit harus dilakukan secara aman, higienis, dan memenuhi standar kesehatan yang telah ditetapkan. Selain memperhatikan nilai gizi, makanan yang disajikan kepada pasien juga harus terjamin keamanannya agar tidak menimbulkan risiko penyakit bawaan makanan atau *foodborne diseases*. Dalam konteks ini, penerapan personal hygiene penjamah makanan menjadi salah satu faktor penting dalam menjaga kualitas dan keamanan makanan yang disajikan di rumah sakit (Putri & Susanna, 2021).

Keamanan pangan merupakan salah satu isu penting dalam bidang kesehatan masyarakat yang memiliki dampak langsung terhadap morbiditas dan mortalitas di berbagai negara. Organisasi Kesehatan Dunia (World Health Organization/WHO) melaporkan bahwa sekitar 600 juta orang di dunia mengalami sakit setiap tahun akibat mengonsumsi makanan yang terkontaminasi, dan sekitar 420.000 orang meninggal dunia akibat penyakit bawaan makanan (*foodborne diseases*). Data tersebut menunjukkan bahwa makanan yang tidak aman masih menjadi salah satu penyebab utama masalah kesehatan global. Risiko tersebut menjadi lebih tinggi pada kelompok masyarakat yang memiliki daya tahan tubuh rendah, seperti anak-anak, lansia, serta pasien yang sedang menjalani perawatan di rumah sakit (World Health Organization (WHO), 2024).

Kasus keracunan makanan di Indonesia juga masih menjadi permasalahan kesehatan masyarakat yang cukup sering terjadi, baik di lingkungan masyarakat maupun pada institusi pelayanan publik. Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) melaporkan bahwa dalam beberapa tahun terakhir lebih dari 45% kejadian keracunan

makanan berasal dari makanan siap saji dan jasa boga. Kejadian tersebut tidak hanya terjadi pada kegiatan masyarakat umum, tetapi juga dapat terjadi di berbagai institusi seperti sekolah, pesantren, maupun fasilitas pelayanan kesehatan. Pada tahun 2025, kasus keracunan massal yang berkaitan dengan program makan gratis di beberapa daerah menjadi sorotan nasional karena menimbulkan ratusan korban. Hasil investigasi menunjukkan bahwa sebagian besar kejadian tersebut dipengaruhi oleh kurangnya penerapan higiene dan sanitasi makanan, khususnya pada aspek kebersihan penjamah makanan selama proses pengolahan dan penyajian makanan (Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM), 2024). Hal ini menunjukkan bahwa implementasi *personal hygiene* masih menjadi faktor penting yang memengaruhi keamanan pangan di berbagai sektor pelayanan.

Pemerintah Indonesia telah menetapkan berbagai regulasi untuk menjamin keamanan pangan dan kesehatan lingkungan. Salah satu regulasi yang menjadi acuan utama adalah Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2023 tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 tentang Kesehatan Lingkungan (Permenkes). Regulasi tersebut menegaskan bahwa penyelenggaraan makanan di fasilitas pelayanan kesehatan harus memenuhi persyaratan kesehatan lingkungan, termasuk kebersihan penjamah makanan, penggunaan alat pelindung diri, pemeriksaan kesehatan secara berkala, serta pengawasan terhadap seluruh proses pengolahan dan penyajian makanan. Penerapan regulasi tersebut bertujuan mencegah terjadinya kontaminasi makanan yang dapat membahayakan kesehatan pasien serta meningkatkan mutu pelayanan kesehatan secara keseluruhan (Permenkes RI, 2023).

Rumah sakit sebagai fasilitas pelayanan kesehatan memiliki tanggung jawab besar dalam memberikan pelayanan kesehatan yang aman dan bermutu kepada masyarakat. Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 3 Tahun 2020 (Permenkes), rumah sakit merupakan institusi yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan perorangan secara menyeluruh yang meliputi pelayanan rawat inap, rawat jalan, dan pelayanan kegawatdaruratan. Dalam menjalankan fungsi tersebut, rumah sakit melibatkan berbagai komponen seperti tenaga medis, tenaga kesehatan lainnya, tenaga penunjang, pasien, serta sarana dan prasarana pelayanan kesehatan. Interaksi antara berbagai komponen tersebut tidak hanya berperan dalam proses penyembuhan pasien, tetapi juga berpotensi menimbulkan risiko apabila tidak dikelola dengan baik, termasuk dalam aspek penyelenggaraan makanan bagi pasien (Permenkes RI, 2020).

Salah satu unit pelayanan yang memiliki peran penting dalam penyelenggaraan makanan di rumah sakit adalah instalasi gizi. Instalasi gizi bertanggung jawab dalam merencanakan menu, mengolah makanan, serta mendistribusikan makanan kepada pasien sesuai dengan kebutuhan diet yang telah ditentukan oleh tenaga kesehatan. Tujuan utama dari penyelenggaraan makanan di rumah sakit adalah untuk memenuhi kebutuhan gizi pasien secara tepat guna mendukung proses penyembuhan, mempertahankan status gizi, serta mencegah terjadinya komplikasi penyakit (Diah et al., 2016). Oleh karena itu, setiap tahapan dalam proses penyelenggaraan makanan harus memperhatikan prinsip higiene dan sanitasi yang ketat agar makanan yang disajikan kepada pasien tetap aman dan berkualitas.

Dalam proses penyelenggaraan makanan di instalasi gizi, penjamah makanan memiliki peran yang sangat penting karena mereka terlibat secara langsung dalam penanganan makanan mulai dari tahap persiapan bahan makanan, pengolahan, pengangkutan, hingga penyajian makanan kepada pasien. Penjamah makanan dapat menjadi salah satu sumber kontaminasi apabila tidak menerapkan praktik kebersihan diri yang baik. Kontaminasi makanan dapat terjadi melalui tangan yang tidak bersih, pakaian kerja yang tidak higienis, penggunaan peralatan yang tidak steril, maupun perilaku kerja yang tidak sesuai dengan prinsip higiene sanitasi makanan. Oleh karena itu, penerapan *personal hygiene* oleh penjamah makanan menjadi faktor kunci dalam mencegah terjadinya kontaminasi makanan serta penyebaran penyakit bawaan makanan di lingkungan rumah sakit (Dewi, 2024) (Rahman A, Dewi N, 2025).

Berbagai penelitian menunjukkan bahwa implementasi *personal hygiene* penjamah makanan masih menghadapi berbagai kendala dalam praktiknya. Penelitian yang dilakukan oleh Putri et al. (2023) menunjukkan bahwa perilaku higienis penjamah makanan memiliki pengaruh yang signifikan terhadap kualitas makanan dan risiko kejadian penyakit akibat makanan (Putri AM, Sihombing T, 2023). Selain itu, penelitian lainnya di beberapa rumah sakit daerah di Indonesia menunjukkan bahwa hanya sekitar 65–70% penjamah makanan yang memenuhi standar praktik kebersihan pribadi sesuai dengan ketentuan yang berlaku. Kondisi tersebut menunjukkan adanya kesenjangan antara pengetahuan, kebijakan, dan praktik *personal hygiene* yang diterapkan oleh penjamah makanan di lapangan (Sari D, Wulandari E, 2023).

Penelitian terkait *personal hygiene* penjamah makanan di Provinsi Riau menunjukkan bahwa implementasi hygiene sanitasi makanan di instalasi gizi rumah sakit masih menghadapi berbagai tantangan. Studi yang dilakukan pada beberapa rumah sakit daerah di Provinsi Riau melaporkan bahwa sebagian penjamah makanan belum sepenuhnya menerapkan prinsip hygiene sanitasi sesuai standar yang telah ditetapkan, khususnya dalam penggunaan masker, sarung tangan, serta alas kaki kerja. Temuan tersebut menunjukkan bahwa implementasi regulasi mengenai hygiene sanitasi makanan di fasilitas pelayanan kesehatan daerah masih memerlukan perhatian dan penguatan agar dapat berjalan secara optimal (Fatikha, 2025).

RSUD Puri Husada Tembilahan merupakan rumah sakit rujukan utama di Kabupaten Indragiri Hilir, Provinsi Riau, yang memiliki peran penting dalam memberikan pelayanan kesehatan kepada masyarakat. Sebagai rumah sakit pemerintah tipe C, rumah sakit ini melayani pasien dengan berbagai kondisi klinis sehingga penyelenggaraan makanan yang aman dan berkualitas menjadi bagian penting dalam mendukung pelayanan kesehatan yang optimal. Penyelenggaraan makanan yang baik tidak hanya berkaitan dengan pemenuhan kebutuhan gizi pasien, tetapi juga dengan penerapan prinsip keamanan pangan selama proses pengolahan dan distribusi makanan. Pengelolaan sumber daya manusia, ketersediaan sarana prasarana, serta kepatuhan terhadap standar hygiene menjadi faktor penting yang memengaruhi kualitas pelayanan gizi di rumah sakit (Dinas Kesehatan Riau, n.d.).

Hasil survei awal yang dilakukan di Instalasi Gizi RSUD Puri Husada Tembilahan menunjukkan bahwa masih terdapat beberapa praktik yang belum sepenuhnya sesuai dengan standar *personal hygiene* penjamah makanan. Beberapa penjamah makanan belum menggunakan alat pelindung diri secara lengkap selama proses pengolahan makanan dan masih terdapat perilaku kerja yang berpotensi menyebabkan kontaminasi makanan. Kondisi tersebut menunjukkan adanya kesenjangan antara kebijakan yang telah ditetapkan dengan implementasi yang terjadi di lapangan.

Berdasarkan uraian tersebut, penelitian mengenai implementasi *personal hygiene* penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Puri Husada Tembilahan Riau menjadi penting untuk dilakukan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui implementasi *personal hygiene* penjamah makanan serta mengidentifikasi berbagai hambatan dalam pelaksanaannya berdasarkan ketentuan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2023 tentang Kesehatan Lingkungan (Permenkes). Penelitian ini diharapkan dapat menjadi dasar dalam upaya peningkatan keamanan pangan serta mutu pelayanan gizi bagi pasien di rumah sakit.

2. Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan deskriptif yang bertujuan untuk menggambarkan secara mendalam implementasi *personal hygiene* penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Puri Husada Tembilahan Riau. Pendekatan ini digunakan untuk memahami fenomena yang terjadi di lapangan berdasarkan pengalaman dan perspektif informan tanpa melakukan pengujian hubungan sebab akibat antarvariabel (Cresweel, 2018).

Penelitian ini dilaksanakan di Instalasi Gizi RSUD Puri Husada Tembilahan, Kabupaten Indragiri Hilir, Provinsi Riau, pada bulan Oktober 2025 hingga Januari 2026. Tahapan penelitian meliputi survei pendahuluan, pengumpulan data, serta penyusunan laporan penelitian.

Informan penelitian terdiri dari tiga kategori, yaitu informan kunci, informan utama, dan informan pendukung. Informan kunci berjumlah tiga orang yang terdiri dari Direktur Rumah Sakit, Kepala Bidang Pelayanan Medis dan Penunjang Medis, serta Kepala Instalasi Gizi. Informan utama berjumlah empat orang penjamah makanan yang terlibat langsung dalam proses pengolahan dan penyajian makanan di instalasi gizi. Informan pendukung berjumlah tiga orang pasien rawat inap yang menerima pelayanan makanan dari instalasi gizi. Pemilihan informan didasarkan pada keterlibatan serta pengetahuan terhadap proses penyelenggaraan makanan di rumah sakit.

Pengumpulan data dilakukan melalui wawancara mendalam (*in-depth interview*), observasi lapangan, dan dokumentasi untuk memperoleh informasi mengenai implementasi *personal hygiene* penjamah makanan. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan model analisis Miles dan Huberman yang meliputi reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Keabsahan data dijaga melalui triangulasi sumber dan metode.

3. Hasil dan Diskusi

Bagian ini menyajikan hasil penelitian mengenai implementasi personal hygiene penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Puri Husada Tembilahan. Hasil penelitian disajikan dalam bentuk tabel yang menggambarkan karakteristik informan serta temuan penelitian berdasarkan hasil wawancara dengan informan kunci, informan utama, dan informan pendukung.

Tabel 1. Jumlah Tenaga Kerja Instalasi Gizi RSUD Puri Husada Tembilahan Riau

No	Jumlah tenaga kerja	Jumlah tenaga	Kualifikasi
1.	Ahli Gizi	11 Orang	S1 : 4 Orang D4 : 1 Orang D3 : 6 Orang
2.	Juru Masak	6 Orang	S1 : 1 Orang SMA : 2 Orang SMK : 2 Orang SMP : 1 Orang
3.	Pramusaji	9 Orang	SMA : 5 Orang SMK : 3 Orang SD : 1 Orang

Berdasarkan Tabel 1, jumlah tenaga kerja di Instalasi Gizi RSUD Puri Husada Tembilahan Riau sebanyak 26 orang yang terdiri dari 11 ahli gizi, 6 juru masak, dan 9 pramusaji. Mayoritas ahli gizi memiliki pendidikan Diploma III, sedangkan tenaga juru masak dan pramusaji memiliki latar belakang pendidikan yang beragam.

Tabel 2. Karakteristik Informan Penelitian

No	Kode Informan	Kategori Informan	Jenis Kelamin	Umur	Pendidikan	Lama Kerja	Jabatan/ Keterangan
1	IK1	Informan Kunci	Laki-laki	49 th	S2	16 th	Direktur RS
2	IK2	Informan Kunci	Perempuan	39 th	S1	15 th	Kabid Yanmed
3	IK3	Informan Kunci	Perempuan	38 th	S1	15 th	Kepala Instalasi Gizi
4	IU1	Informan Utama	Perempuan	41 th	SMP	20 th	Juru Masak
5	IU2	Informan Utama	Perempuan	45 th	S1	10 th	Juru Masak
6	IU3	Informan Utama	Perempuan	41 th	SLTA	5 th	Pramusaji
7	IU4	Informan Utama	Laki-laki	20 th	SMK	2 th	Pramusaji
8	IP1	Informan Pendukung	Perempuan	34 th	S1	-	Pasien
9	IP2	Informan Pendukung	Perempuan	17 th	SMP	-	Pasien
10	IP3	Informan Pendukung	Perempuan	37 th	SMA	-	Pasien

Tabel 2 menunjukkan bahwa informan penelitian terdiri dari 10 orang yang meliputi 3 informan kunci, 4 informan utama, dan 3 informan pendukung dengan latar belakang usia, pendidikan, dan pengalaman kerja yang beragam.

Tabel 3. Implementasi *Personal Hygiene* Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RSUD Puri Husada Tembilahan Riau

No	Aspek <i>Personal Hygiene</i>	Informan	Data Emik	Kesimpulan / Reduksi	Kata Kunci	Temuan
1	Perilaku kerja	IK1–IK3	Rumah sakit memiliki SOP terkait perilaku kerja penjamah makanan	Kebijakan dan pengawasan tersedia	SOP	Sistem kerja sudah diatur
		IU1–IU4	Mencuci tangan dan menggunakan APD saat bekerja	Kepatuhan belum selalu konsisten	Disiplin kerja	Perilaku higienis belum stabil
		IP1–IP3	Penjamah makanan terlihat rapi saat menyajikan makanan	Persepsi pelayanan baik	Pelayanan	Pasien menilai positif
2	Kesehatan penjamah makanan	IK1–IK3	Pemantauan kesehatan dilakukan melalui pengamatan langsung	Pemeriksaan kesehatan belum rutin	Pemantauan kesehatan	Sistem kesehatan belum optimal
		IU1–IU4	Tetap bekerja meskipun mengalami keluhan ringan	Risiko kesehatan masih ada	Kondisi kesehatan	Potensi kontaminasi
		IP1–IP3	Tidak ada keluhan pasien terhadap makanan	Makanan dianggap aman	Keamanan pangan	Persepsi keamanan baik
3	Kebersihan diri	IK1–IK3	Terdapat aturan mengenai kebersihan diri	Standar kebersihan telah ditetapkan	SOP kebersihan	Aturan tersedia
		IU1–IU4	Mencuci tangan, menjaga kebersihan tubuh, rambut, dan kuku	Kebersihan diri diterapkan	Kebiasaan bersih	Praktik cukup baik
		IP1–IP3	Penjamah makanan terlihat bersih	Penampilan higienis	Kerapian	Memberi rasa aman
4	Penggunaan APD	IK1–IK3	Rumah sakit menyediakan APD	Fasilitas APD tersedia	Sarana	Dukungan manajemen
		IU1–IU4	APD kadang tidak digunakan lengkap	Kepatuhan penggunaan APD belum konsisten	Disiplin	Praktik belum optimal
		IP1–IP3	Penjamah terlihat rapi menggunakan APD	Meningkatkan kepercayaan pasien	Profesionalitas	Persepsi positif
5	Pelatihan dan pemeriksaan kesehatan	IK1–IK3	Pelatihan hygiene belum rutin dilakukan	Program pelatihan terbatas	Pelatihan	Pengembangan SDM belum optimal

No	Aspek <i>Personal Hygiene</i>	Informan	Data Emik	Kesimpulan / Reduksi	Kata Kunci	Temuan
		IU1–IU4	Pengetahuan diperoleh dari arahan singkat	Edukasi masih informal	Pengetahuan	Kompetensi perlu ditingkatkan
		IP1–IP3	Pelayanan makanan dinilai baik	Tidak ada keluhan dari pasien	Kepuasan	Pelayanan tetap diterima

Berdasarkan Tabel 3 mengenai implementasi *personal hygiene* penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Puri Husada Tembilahan Riau, hasil penelitian menunjukkan bahwa perilaku kerja penjamah makanan pada umumnya telah mengacu pada standar operasional prosedur (SOP) yang berlaku di instalasi gizi rumah sakit. Informan kunci menjelaskan bahwa rumah sakit telah memiliki kebijakan yang mengatur perilaku kerja penjamah makanan, termasuk kewajiban mencuci tangan sebelum dan sesudah melakukan aktivitas pengolahan makanan serta penggunaan alat pelindung diri selama bekerja. Informan utama juga menyampaikan bahwa praktik tersebut telah menjadi bagian dari kebiasaan kerja sehari-hari dalam proses pengolahan dan distribusi makanan kepada pasien. Kondisi ini menunjukkan bahwa penjamah makanan pada dasarnya telah memahami pentingnya penerapan perilaku kerja higienis dalam menjaga keamanan makanan di rumah sakit. Meskipun demikian, tingkat kepatuhan terhadap perilaku kerja higienis belum sepenuhnya konsisten. Pada kondisi tertentu, terutama ketika beban kerja meningkat atau situasi pelayanan sedang padat, masih ditemukan kelalaian dalam penggunaan alat pelindung diri secara lengkap. Walaupun demikian, informan pendukung menilai bahwa secara umum penjamah makanan terlihat bekerja dengan rapi dan mampu memberikan pelayanan makanan yang baik kepada pasien.

Aspek kesehatan penjamah makanan menunjukkan bahwa pemantauan kondisi kesehatan masih dilakukan secara observasional oleh pihak manajemen rumah sakit. Informan kunci menjelaskan bahwa kondisi kesehatan penjamah makanan biasanya dipantau melalui pengamatan langsung selama kegiatan kerja berlangsung. Pemeriksaan kesehatan secara berkala belum dilaksanakan secara rutin bagi seluruh penjamah makanan. Informan utama mengungkapkan bahwa dalam beberapa situasi terdapat penjamah makanan yang tetap bekerja meskipun mengalami keluhan kesehatan ringan, seperti batuk atau flu. Kondisi tersebut berpotensi meningkatkan risiko kontaminasi makanan apabila tidak diimbangi dengan implementasi *personal hygiene* yang baik. Meskipun demikian, informan pendukung menyatakan bahwa selama menerima pelayanan makanan di rumah sakit tidak ditemukan keluhan terkait kualitas maupun keamanan makanan yang diberikan kepada pasien.

Aspek kebersihan diri menunjukkan bahwa penjamah makanan telah memiliki kesadaran yang cukup baik dalam menjaga kebersihan diri selama bekerja. Informan utama menjelaskan bahwa kebiasaan mencuci tangan sebelum melakukan aktivitas pengolahan makanan telah diterapkan secara rutin. Selain itu, kebersihan tubuh, rambut, dan kuku juga menjadi perhatian dalam aktivitas kerja sehari-hari. Informan kunci menyampaikan bahwa rumah sakit telah menetapkan aturan yang mengatur standar kebersihan diri bagi penjamah makanan sebagai bagian dari upaya menjaga kualitas makanan. Informan pendukung juga menilai bahwa penjamah makanan yang mengantarkan makanan kepada pasien terlihat bersih dan rapi sehingga menimbulkan rasa percaya terhadap pelayanan makanan rumah sakit.

Penggunaan alat pelindung diri (APD) merupakan salah satu aspek penting dalam implementasi *personal hygiene*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa rumah sakit telah menyediakan fasilitas APD bagi penjamah makanan, seperti masker, penutup kepala, sarung tangan, celemek serta sepatu tertutup. Meskipun demikian, penggunaan APD belum selalu dilakukan secara lengkap oleh seluruh penjamah makanan, terutama ketika aktivitas pelayanan meningkat. Oleh karena itu, kepatuhan penggunaan APD masih perlu ditingkatkan melalui pengawasan yang lebih konsisten dari pihak manajemen. Informan pendukung menilai bahwa penggunaan APD oleh penjamah makanan memberikan kesan profesional serta meningkatkan kepercayaan pasien terhadap pelayanan makanan rumah sakit.

Aspek pelatihan dan pemeriksaan kesehatan menunjukkan bahwa kegiatan pelatihan terkait higiene sanitasi makanan belum dilaksanakan secara rutin di instalasi gizi. Informan kunci menjelaskan bahwa pelatihan formal bagi penjamah makanan masih terbatas dan belum menjadi program yang dilaksanakan secara berkala. Informan utama menyatakan bahwa pengetahuan mengenai *personal hygiene* sebagian besar diperoleh melalui arahan

singkat atau briefing dari atasan saat bekerja. Kondisi ini menunjukkan bahwa pengembangan kompetensi penjamah makanan masih perlu ditingkatkan melalui program pelatihan yang lebih terstruktur dan berkelanjutan.

Implementasi *personal hygiene* penjamah makanan merupakan komponen penting dalam menjamin keamanan pangan di rumah sakit, mengingat makanan yang diolah akan dikonsumsi oleh pasien dengan kondisi kesehatan yang beragam dan sering kali rentan terhadap infeksi. Standar hygiene sanitasi makanan di fasilitas pelayanan kesehatan telah diatur dalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2023 tentang Kesehatan Lingkungan yang menekankan pentingnya penerapan perilaku kerja higienis oleh penjamah makanan. Perilaku tersebut meliputi praktik mencuci tangan yang benar, penggunaan alat pelindung diri (APD), larangan penggunaan perhiasan saat bekerja, serta kepatuhan terhadap standar operasional prosedur dalam proses pengolahan makanan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa (Permenkes RI, 2023).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa implementasi *personal hygiene* penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Puri Husada Tembilahan Riau secara umum telah mengacu pada standar operasional yang berlaku. Penjamah makanan pada umumnya telah memahami pentingnya menjaga kebersihan diri, mencuci tangan sebelum mengolah makanan, serta menggunakan APD selama bekerja. Pemahaman tersebut menjadi dasar dalam mendukung penerapan perilaku kerja higienis di lingkungan instalasi gizi rumah sakit

Temuan penelitian juga menunjukkan sehari-hari masih belum sepenuhnya konsisten pada kondisi tertentu, terutama ketika aktivitas pengolahan makanan meningkat. Beberapa penjamah makanan masih ditemukan tidak menggunakan APD secara lengkap atau belum menjalankan prosedur kebersihan secara optimal ketika beban kerja meningkat. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa kepatuhan terhadap *personal hygiene* tidak hanya dipengaruhi oleh tingkat pengetahuan, tetapi juga oleh kebiasaan kerja, beban kerja, serta pengawasan dari pihak manajemen. Penelitian Karina et al. (2023) menunjukkan bahwa peningkatan beban kerja dapat memengaruhi kepatuhan penjamah makanan dalam menggunakan APD apabila tidak disertai pengawasan yang konsisten (Karina et al., 2023). Penelitian lainnya juga menunjukkan bahwa ketidakpatuhan terhadap penggunaan APD masih menjadi salah satu permasalahan dalam implementasi hygiene sanitasi makanan di instalasi gizi rumah sakit. Penguatan pengawasan serta pembinaan perilaku kerja higienis menjadi faktor penting dalam meningkatkan konsistensi implementasi *personal hygiene* (Rianta, 2021).

Aspek kesehatan penjamah makanan juga menjadi faktor penting dalam menjaga keamanan makanan di rumah sakit. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pemantauan kondisi kesehatan penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Puri Husada Tembilahan Riau masih dilakukan secara observasional dan belum didukung oleh pemeriksaan kesehatan berkala. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa pengendalian risiko kontaminasi telah dilakukan, tetapi belum dilaksanakan secara sistematis melalui pemeriksaan kesehatan yang terjadwal.

Kondisi tersebut menunjukkan adanya kesenjangan antara praktik di lapangan dengan standar kesehatan lingkungan yang merekomendasikan pemeriksaan kesehatan berkala bagi penjamah makanan. Penelitian Harahap et al. (2024) menunjukkan bahwa sebagian penjamah makanan di rumah sakit tetap bekerja meskipun mengalami gangguan kesehatan karena keterbatasan tenaga kerja (Reni Agustina Harahap, Nadita Kirani², Hazanah Hartasya et al., 2024). Penelitian Amna (2022) juga menunjukkan bahwa pemeriksaan kesehatan penjamah makanan pada beberapa fasilitas pelayanan kesehatan masih bersifat insidental dan belum dilaksanakan secara rutin. Temuan tersebut menunjukkan bahwa sistem pemantauan kesehatan penjamah makanan masih menjadi tantangan dalam penyelenggaraan makanan di fasilitas pelayanan kesehatan. Penguatan kebijakan pemeriksaan kesehatan berkala bagi penjamah makanan menjadi salah satu langkah penting untuk meminimalkan risiko kontaminasi makanan dan meningkatkan keamanan pangan bagi pasien (Amna, 2022).

Kebersihan diri merupakan aspek penting dalam implementasi *personal hygiene* karena bagian tubuh seperti tangan, rambut, dan kuku dapat menjadi media penularan mikroorganisme penyebab penyakit bawaan makanan. Praktik cuci tangan yang benar menjadi salah satu cara efektif untuk mencegah kontaminasi makanan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Puri Husada Tembilahan Riau telah menerapkan kebiasaan mencuci tangan sebelum dan sesudah mengolah makanan serta menjaga kebersihan tubuh selama bekerja. Kebiasaan tersebut menunjukkan adanya kesadaran terhadap pentingnya kebersihan diri dalam menjaga kualitas makanan.

Temuan tersebut sejalan dengan penelitian Rianta (2021) yang menunjukkan bahwa sebagian besar penjamah makanan di instalasi gizi rumah sakit telah menerapkan praktik cuci tangan sebelum mengolah makanan (Rianta,

2021). Penelitian Miliyanti et al. (2023) juga menunjukkan bahwa praktik kebersihan diri seperti menjaga kebersihan tubuh, rambut, dan kuku merupakan faktor penting dalam mencegah kontaminasi mikrobiologis pada makanan. Implementasi kebersihan diri dalam penelitian ini juga dipengaruhi oleh kondisi fasilitas sanitasi yang tersedia di tempat kerja. Hasil penelitian menunjukkan bahwa beberapa fasilitas seperti ruang ganti dan toilet masih memiliki keterbatasan yang dapat memengaruhi kenyamanan penjamah makanan dalam menerapkan kebersihan diri secara optimal (Miliyanti et al., 2023). Penelitian Fajarwati et al. (2023) menunjukkan bahwa keterbatasan fasilitas sanitasi dapat memengaruhi perilaku kebersihan penjamah makanan di lingkungan kerja. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa penyediaan fasilitas sanitasi yang memadai merupakan faktor penting dalam mendukung implementasi personal hygiene secara konsisten (Novita Fajarwati, Ellyani Abadi, Habib Ihsan M, Jenny Qlifianti Demmalewa, Desiderius Bela Dhesa, Siti Hadranti Ananda, 2023).

Penggunaan pakaian kerja atau alat pelindung diri (APD) merupakan upaya penting dalam mencegah kontaminasi makanan selama proses pengolahan dan penyajian. APD seperti masker, penutup kepala, sarung tangan, dan celemek serta sepatu tertutup berfungsi sebagai penghalang antara sumber kontaminasi dari tubuh penjamah makanan dengan makanan yang diolah. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Puri Husada Tembilahan Riau telah menggunakan APD yang disediakan oleh manajemen rumah sakit. Tingkat kepatuhan penggunaan APD dalam praktik sehari-hari masih belum sepenuhnya konsisten karena sebagian penjamah makanan merasa kurang nyaman menggunakannya dalam waktu lama.

Temuan tersebut menunjukkan bahwa faktor kenyamanan kerja dapat memengaruhi tingkat kepatuhan penggunaan APD. Penelitian Rianta (2021) menunjukkan bahwa faktor kenyamanan dan kebiasaan kerja sering menjadi alasan penjamah makanan tidak menggunakan APD secara lengkap (Rianta, 2021). Penelitian Said et al. (2024) juga menunjukkan bahwa kepatuhan penggunaan APD sangat dipengaruhi oleh tingkat pengawasan yang dilakukan oleh pihak manajemen. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa pengawasan yang konsisten serta pembiasaan perilaku kerja higienis merupakan faktor penting dalam meningkatkan kepatuhan penggunaan alat pelindung diri oleh penjamah makanan (Said et al., 2024).

Pelatihan higiene sanitasi makanan merupakan salah satu strategi penting dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan penjamah makanan dalam menerapkan *personal hygiene*. Penjamah makanan yang memperoleh pelatihan umumnya memiliki pemahaman yang lebih baik mengenai prosedur kebersihan serta risiko kontaminasi makanan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Puri Husada Tembilahan Riau belum pernah mengikuti pelatihan formal mengenai higiene sanitasi makanan. Pengetahuan yang dimiliki selama ini diperoleh dari pengalaman kerja serta arahan singkat dari atasan. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa penguatan kapasitas sumber daya manusia melalui pelatihan masih diperlukan untuk meningkatkan kualitas implementasi *personal hygiene*.

Penelitian Miliyanti et al. (2023) menunjukkan bahwa penjamah makanan yang pernah mengikuti pelatihan higiene sanitasi memiliki praktik kebersihan yang lebih baik dibandingkan dengan mereka yang tidak pernah mengikuti pelatihan (Miliyanti et al., 2023). Penelitian Said et al. (2024) juga menunjukkan bahwa keterbatasan anggaran sering menjadi hambatan dalam pelaksanaan pelatihan bagi penjamah makanan di rumah sakit. Temuan tersebut menunjukkan bahwa pelatihan higiene sanitasi makanan merupakan faktor penting dalam meningkatkan kualitas implementasi *personal hygiene* serta dalam membangun budaya keamanan pangan di lingkungan rumah sakit (Said et al., 2024).

Implementasi *personal hygiene* penjamah makanan dalam penelitian ini juga dipengaruhi oleh berbagai hambatan yang berasal dari faktor individu, organisasi, dan lingkungan kerja. Faktor individu berkaitan dengan kebiasaan kerja penjamah makanan yang belum sepenuhnya konsisten dalam menerapkan praktik kebersihan. Faktor organisasi berkaitan dengan belum adanya pelatihan formal serta pemeriksaan kesehatan rutin bagi penjamah makanan. Faktor lingkungan kerja berkaitan dengan keterbatasan sarana dan prasarana sanitasi yang masih memerlukan perbaikan secara bertahap. Penelitian Pebrianti (2023) menunjukkan bahwa implementasi personal hygiene pada penjamah makanan di berbagai instalasi gizi rumah sakit di Indonesia umumnya menghadapi hambatan berupa keterbatasan fasilitas, kurangnya pelatihan, serta pengawasan yang belum optimal (Pebrianti, 2023).

Hasil penelitian secara keseluruhan menunjukkan bahwa implementasi *personal hygiene* penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Puri Husada Tembilahan Riau telah mengarah pada implementasi standar higiene sanitasi makanan, namun masih memerlukan peningkatan pada beberapa aspek penting. Penguatan pengawasan,

pelaksanaan pelatihan higiene sanitasi secara berkala, pemeriksaan kesehatan rutin, serta penyediaan fasilitas sanitasi yang memadai menjadi langkah strategis dalam meningkatkan konsistensi implementasi *personal hygiene*. Upaya tersebut diharapkan dapat mendukung penyelenggaraan makanan yang aman dan berkualitas serta berkontribusi terhadap peningkatan mutu pelayanan gizi dan keselamatan pasien di rumah sakit.

4. Kesimpulan

Penelitian ini menunjukkan bahwa implementasi *personal hygiene* penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Puri Husada Tembilahan Riau secara umum telah diterapkan dalam kegiatan kerja sehari-hari, namun pelaksanaannya belum sepenuhnya optimal jika dibandingkan dengan ketentuan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 2 Tahun 2023 tentang Kesehatan Lingkungan (Permenkes). Penjamah makanan pada umumnya telah menerapkan perilaku kerja higienis, seperti mencuci tangan sebelum mengolah makanan, menjaga kebersihan diri, serta menggunakan alat pelindung diri selama proses pengolahan makanan. Tingkat kepatuhan terhadap penggunaan alat pelindung diri dan penerapan prosedur kebersihan masih belum selalu konsisten, terutama ketika beban kerja meningkat. Aspek kesehatan penjamah makanan juga belum dikelola secara optimal karena pemeriksaan kesehatan berkala belum dilaksanakan secara rutin. Pelatihan higiene sanitasi makanan bagi penjamah makanan juga belum pernah dilakukan secara formal sehingga pengetahuan yang dimiliki sebagian besar diperoleh melalui pengalaman kerja dan arahan singkat dari atasan. Proses rekrutmen penjamah makanan juga belum sepenuhnya mempertimbangkan kualifikasi pendidikan dan kompetensi di bidang higiene sanitasi makanan. Hambatan implementasi *personal hygiene* dipengaruhi oleh faktor individu, organisasi, dan lingkungan kerja, seperti kebiasaan kerja, keterbatasan pengawasan, serta sarana sanitasi yang masih perlu ditingkatkan. Penguatan kebijakan manajemen melalui peningkatan pengawasan, pelatihan rutin, pemeriksaan kesehatan berkala, serta sistem rekrutmen berbasis kompetensi diperlukan untuk meningkatkan keamanan makanan dan keselamatan pasien.

Referensi

1. Amna, S. (2022). *Gambaran Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman di Instalasi Gizi RSI Ibnu Sina Padang Panjang Tahun 2022*. Universitas Muhammadiyah.
2. Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). (2024). *Laporan Tahunan Pengawasan Keamanan Pangan Nasional Tahun 2024*.
3. Cresweel, J. W. (2018). *Research design pendekatan kualitatif dan kuantitatif, dan mixede*. Pustaka Pelajar.
4. Dewi, F. U. (2024). *Pengaruh Penyuluhan dengan Media Video dan Poster Terhadap Pengetahuan, Sikap dan Perilaku Hygiene Tenaga Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RSUD Lamandau Effect of Counseling Using Video and Posters on Knowledge, Attitude and Hygiene Behavior of Food H*.
5. Diah, D. M., Rafisa, A., & Yani, A. (2016). Analisis Pelayanan Gizi Rumah Sakit Dengan Pendekatan Health Technology Assessment (Hta). *Jurnal Sistem Kesehatan*, 1(2), 97–105. <https://doi.org/10.24198/jsk.v1i2.10349>
6. Dinas Kesehatan Riau. (n.d.). *Profil RSUD Puri Husada Tembilahan. Laporan Tahunan RSUD Puri Husada Tembilahan*. 2024.
7. Fatikha, E. N. (2025). *Gambaran Penerapan Personal Hygiene dan Sanitasi Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Arifin Achmad Provinsi Riau Pekanbaru*. Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Riau.
8. Karina, I. D., Wani, Y. A., & Arfiani, E. P. (2023). Studi Kualitatif: Praktik Penggunaan Alat Pelindung Diri Pada Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RSUD Bangil. *Jurnal Gizi Kerja Dan Produktivitas*, 4(2), 254. <https://doi.org/10.62870/jgkp.v4i2.24989>
9. Miliyanti, N. K., Ariati, N., & Sukraniti, D. (2023). Hubungan Pengetahuan dengan Sikap dan Praktik Hygiene Sanitasi Tenaga Penjamah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Jiwa Bangli. *Journal of Nutrition Science*, 12(4), 233–239. <https://ejournal.poltekkes-denpasar.ac.id/index.php/JIG/article/view/2326/1302>
10. Novita Fajarwati, Ellyani Abadi, Habib Ihsan M, Jenny Qlifianti Demmalewa, Desiderius Bela Dhessa, Siti Hadranti Ananda, et al. (2023). Analisis Penerapan Hygiene Sanitasi pada Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Konawe Kepulauan. *Jurnal Gizi Ilmiah*, 10(89), 17–21. <https://stikesks-kendari.e-journal.id/JGI/article/view/210/396>
11. Pebrianti, E. (2023). Personal Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan Dalam Pengolahan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit: Literature Review. *Jurnal Kesehatan Tambusai*, 4(September), 1770–1780.
12. Permenkes RI. (2020). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 3 Tahun 2020 Tentang Klasifikasi Dan Perizinan Rumah Sakit*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
13. Permenkes RI. (2023). *Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2023 tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 tentang Kesehatan Lingkungan*.
14. Putri AM, Sihombing T, W. D. (2023). Analysis of personal hygiene and food safety knowledge among hospital food handlers in Indonesia. *Int J Nutr Health Sci*, 8(1), 22–29.
15. Putri, M. S., & Susanna, D. (2021). Food safety knowledge, attitudes, and practices of food handlers at kitchen premises in the port 'X' area, north Jakarta, Indonesia 2018. *Italian Journal of Food Safety*, 10(4). <https://doi.org/10.4081/ijfs.2021.9215>
16. Rahman A, Dewi N, L. Y. (2025). Relationship between food handlers' hygiene and food contamination in hospital kitchens. *J Public Health Nutr*, 5(2), 134–141.
17. Reni Agustina Harahap, Nadita Kirani2, Hazanah Hartasya, A., Sabarita Br Sitepu, Indah Khairunnisa Nst, Devi Irmayani, N. P., Purba, Sabrina Renanda, Putri Syahrani, Hamni Kholilah Nst, A. U., & Husnah. (2024). HYGIENE ANALYSIS OF FOOD HANDLERS AT MALAHAYATI ISLAMIC HOSPITAL. *MAHESA: MALAHAYATI HEALTH STUDENT JOURNAL*, 4, 4391–4397.
18. Rianta, L. (2021). Analisis Penerapan Higiene dan Sanitasi di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhayangkara Brimob. *Dohara Publisher Open Access Journal*, 1(1), 161–170. <http://dohara.or.id/index.php/ijnm%7C>

19. Said, S., Umar, F., Thasim, S., Haniarti, H., & Amir, R. (2024). Evaluasi Penerapan Higiene dan Sanitasi Penyelenggaraan Makanan di Instalasi Gizi RSUD Nene Mallomo. *Jurnal Ilmiah Manusia Dan Kesehatan*, 7(3), 403–414. <https://doi.org/10.31850/makes.v7i3.3268>
20. Sari D, Wulandari E, N. R. (2023). Hygiene and sanitation practices of food handlers in hospitals. *Jurnal Gizi Dan Kesehatan Lingkungan*, 10(3), 101–110.
21. World Health Organization (WHO). (2024). *Foodborne diseases*.