

Pengenalan HACCP untuk Pemasak dan Pramusaji di Instalasi Gizi Rumah Sakit Akademik Universitas Gadjah Mada

R. Dwi Budiningsari^{a,*}, Yusmiyati^b, Leiyla Elvizahro^b, Titania Sukma Putri^a, & Rizki Ridho Miranti^a

^aDepartemen Gizi Kesehatan, Fakultas Kedokteran, Kesehatan Masyarakat, dan Keperawatan, Universitas Gadjah Mada, Indonesia

^bRumah Sakit Akademik Universitas Gadjah Mada, Indonesia

Abstract

Penelitian pada Rumah Sakit X Kota Bandung menunjukkan adanya 12 kasus kontaminasi bakteri *Escherichia Coli* dalam tiga tahun berturut-turut (2015-2017). Hal ini karena penjamah makanan kurang menerapkan konsep higiene dan sanitasi yang baik. Selama ini di RS Akademik UGM sudah dilaksanakan pelatihan rutin kepada seluruh penjamah makanan setiap tahun terkait dengan higiene dan sanitasi. Berdasarkan *Training Needs Assessment*, diketahui bahwa masih perlu dilakukan kegiatan pengenalan HACCP pada penjamah makanan di RS Akademik UGM. Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan agar semua penjamah makanan instalasi gizi RS Akademik UGM dapat mengetahui mengenai pentingnya mengimplementasikan HACCP untuk meningkatkan mutu dan keamanan makanan yang diproduksi serta mengetahui langkah-langkah penerapan HACCP dalam penyediaan menu makanan. Metode yang digunakan adalah pelatihan dengan dilengkapi pembagian booklet, kuis, dan doorprize menarik. Setelah mengikuti pembinaan pengenalan HACCP, sebanyak 84,8% penjamah makanan memiliki pengetahuan baik dan terdapat adanya peningkatan pengetahuan.

Keywords: HACCP, Keamanan Pangan, Pelatihan, Penjamah Makanan, Rumah Sakit.

1. Introduction

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit bertujuan menyediakan makanan berkualitas untuk pasien rawat inap di rumah sakit sebagai penunjang kesembuhan. Kondisi pasien membuat mereka lebih rentan terkena penyakit infeksi, oleh karena itu penyelenggaraan makanan di rumah sakit yang dilakukan secara higienis dan aman menjadi penting agar tidak memperparah kondisi pasien (Mahdavi-Roshan et al., 2023). Meskipun begitu, hasil penelitian mengenai tes mikrobiologi makanan di Rumah Sakit X Kota Bandung menunjukkan adanya 12 kasus kontaminasi bakteri *Escherichia Coli* dalam kurun waktu tiga tahun (2015-2017) (Nurjanah et al., 2018). Penelitian lainnya yang pada tiga rumah sakit Jakarta menunjukkan kualitas makanan rumah sakit masih belum memenuhi kriteria kesehatan karena jumlah bakteri di atas ambang batas dan bakteri *Escherichia Coli* masih ditemukan (Purwaningsih et al., 2019). Hal ini karena penjamah makanan kurang menerapkan konsep higiene dan sanitasi yang baik. Hasil penelitian di RSUD Cut Nyak Dhien Meulaboh pada tahun 2021 juga menemukan bahwa empat dari lima sampel makanan yang diuji memiliki jumlah bakteri *Escherichia Coli* di atas batas maksimum (Sallihidayati et al., 2021).

Untuk memastikan makanan yang diproduksi tetap aman, maka langkah-langkah pencegahan untuk memastikan makanan bebas dari hazard/komponen berbahaya harus dilakukan. Salah satunya dengan penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP). Metode HACCP merupakan suatu sistem jaminan mutu keamanan pangan yang efektif karena dirancang untuk meminimumkan risiko bahaya keamanan pangan mulai dari level produsen utama bahan baku (pertanian) hingga sampai kepada pengguna akhir yaitu klien yang mengonsumsi makanan (*from farm to table*). Oleh sebab itu, HACCP dapat diterapkan di berbagai institusi yang melakukan produksi atau penyediaan makanan, termasuk di rumah sakit, kantin, dan industri makanan. Setelah dilaksanakan pelatihan HACCP pada pegawai kantin di Fakultas Kedokteran, Kesehatan Masyarakat, dan Keperawatan, Universitas Gadjah Mada, hasil

* Corresponding author:

E-mail address: budiningsari@ugm.ac.id



evaluasi menunjukkan bahwa semua peserta menjawab lebih dari separuh pertanyaan dengan benar. Edukasi HACCP ini bermanfaat dalam meningkatkan kualitas layanan makanan serta pengetahuan dan praktik keamanan pangan pegawai kantin (Budiningsari et al., 2023). Penelitian mengenai penerapan HACCP di RSUD Dr. Soedarsono Pontianak, Kalimantan Barat, pada tahun 2010 menunjukkan adanya penurunan angka kuman pada makanan pasien berbasis hewani dan kenaikan nilai pengetahuan higiene sanitasi makanan sesudah diterapkannya HACCP pada rumah sakit tersebut (Puspita et al., 2010).

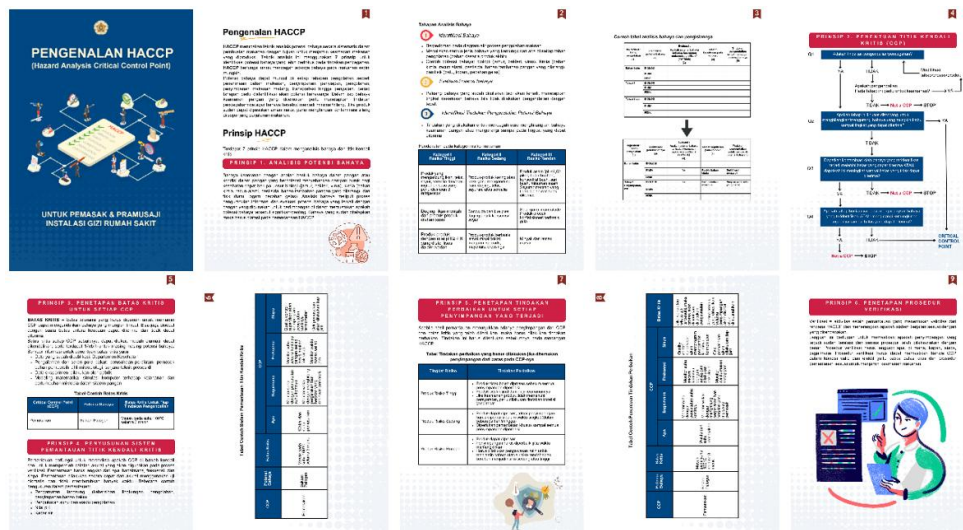
Selama ini di RS Akademik UGM sudah dilaksanakan pelatihan rutin kepada seluruh penjamah makanan setiap tahun terkait dengan higiene dan sanitasi. Berdasarkan *Training Needs Assessment*, diketahui bahwa masih perlu dilakukan kegiatan pengenalan HACCP pada penjamah makanan di RS Akademik UGM. Oleh karena itu, kegiatan pengabdian kepada masyarakat pada tahun 2024 ini berfokus untuk melakukan pembinaan pramusaji dan pramumasak melalui pengenalan HACCP di RS Akademik UGM. Dengan demikian maka diharapkan dapat menjamin tersedianya makanan yang sehat dan higienis dengan mengimplementasikan langkah-langkah HACCP.

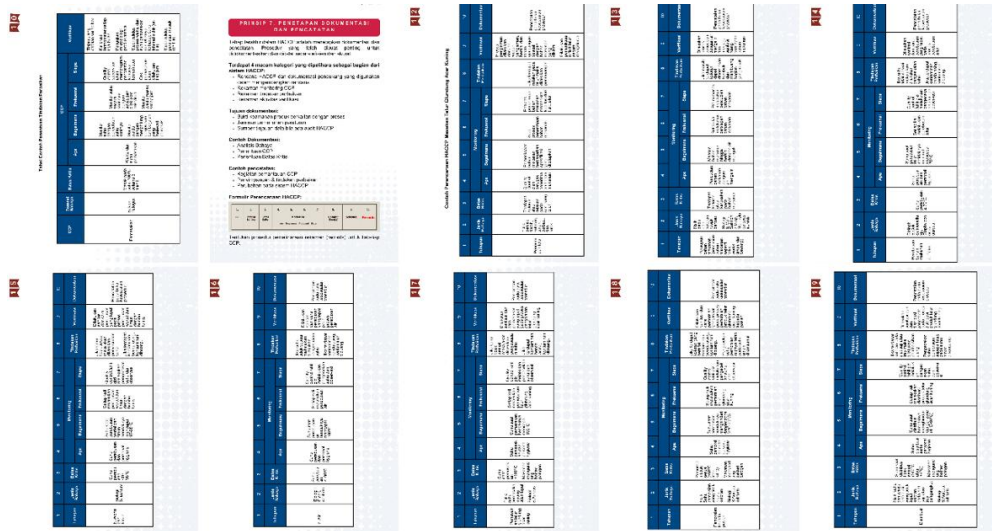
2. Methods

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan agar semua penjamah makanan instalasi gizi RS Akademik UGM dapat mengetahui mengenai pentingnya mengimplementasikan HACCP untuk meningkatkan mutu dan keamanan makanan yang diproduksi serta mengetahui langkah-langkah penerapan HACCP dalam penyediaan menu makanan. Kegiatan ini dilaksanakan pada Selasa, 5 November 2024 dan Rabu, 6 November 2024 di Rumah Sakit Akademik Universitas Gadjah Mada. Sasaran kegiatan ini adalah penjamah makanan (pemasak dan penyaji) instalasi gizi RS Akademik UGM. Metode yang digunakan dalam pengabdian masyarakat ini adalah pelatihan dengan dilengkapi pembagian *booklet*, kuis (pre-test dan post-test), dan *doorprize* menarik agar memudahkan peserta dalam memahami langkah-langkah penerapan HACCP.

Terdapat dua aktivitas utama yang akan dilakukan pada pengabdian masyarakat ini, yaitu penyusunan booklet pengenalan HACCP dan pemberian materi pengenalan HACCP (Gambar 1 dan 2). Booklet pengenalan HACCP terdiri dari materi-materi yang penting untuk pemahaman pentingnya HACCP dan langkah-langkah implementasi HACCP (7 Prinsip HACCP). Sementara itu, materi akan diberikan oleh staf Dinas Kesehatan Kabupaten Sleman yang dilaksanakan dalam 2 gelombang yaitu Selasa 5 November 2024 dan Rabu 6 November 2024, untuk dapat mengakomodasi keseluruhan penyaji dan pemasak yang ada di Instalasi Gizi RSA UGM. Narasumber menyampaikan materi menggunakan media *power point presentation* dan masing-masing peserta mendapatkan *booklet*.

Evaluasi kegiatan dilakukan melalui survei pre-test dan post-test kepada penjamah makanan instalasi gizi RS Akademik UGM melalui kuesioner. Survei dilakukan terhadap beberapa aspek yaitu kepuasan terhadap pemahaman materi, cara penyampaian (delivery), dan kemanfaatan booklet yang disediakan. Kegiatan pengabdian masyarakat ini telah mendapatkan izin etik (ethical clearance) dari Komisi Etik Fakultas Kedokteran, Kesehatan Masyarakat, dan Keperawatan UGM dengan nomor KE/FK/1057/EC/2024 pada tanggal 16 Juli 2024.





Gambar 1. Booklet Pengenalan HACCP



Gambar 2. Pemberian Materi Pengenalan HACCP

3. Result and Discussion

Kegiatan pengenalan HACCP ini dihadiri oleh total 46 orang peserta, pada Selasa, 5 November 2024 dan Rabu, 6 November 2024 masing-masing dihadiri sebanyak 23 orang. Tabel 1. menampilkan karakteristik peserta, frekuensi laki-laki dan perempuan masing-masing 23 orang (50%), mayoritas berusia dewasa awal dengan jumlah 43 orang (93,5%) dan sisanya berusia dewasa madya sebanyak 3 orang (6,5%). Jenis pekerjaan peserta adalah pramusaji dengan jumlah 25 orang (54,4%) dan pramumasak 21 orang (45,6%).

Tabel 1. Karakteristik Peserta

Karakteristik	n	%
Jenis Kelamin		
Laki-laki	23	50
Perempuan	23	50
Total	46	100
Usia		
Dewasa Awal (18-40 tahun)	43	93,5
Dewasa Madya (41-60 tahun)	3	6,5
Total	46	100
Jenis Pekerjaan		
Pramusaji	25	54,4

Pramumasak	21	45,6
Total	46	100

Sebelum dilakukannya penjelasan materi HACCP oleh narasumber, peserta melakukan pre-test. Setelah diberikan penjelasan, peserta melakukan post-test dengan soal yang sama yang terdiri dari lima pertanyaan terkait prinsip HACCP. Post-test dijadikan sebagai bahan penilaian sejauh mana peserta mampu memahami materi yang telah disampaikan dan sebagai masukan untuk perbaikan proses pembelajaran selanjutnya (Fitriana et al., 2024). Dapat diketahui dari tabel 2. bahwa sebagian besar peserta memiliki pengetahuan yang baik pada pre-test (52,2%) maupun post-test (84,8%). Mengenal prinsip-prinsip HACCP menjadi hal yang penting bagi para pekerja di instalasi gizi karena diharapkan dapat menjaga kualitas makanan yang dihasilkan serta memperbaiki perilaku higiene sanitasi seperti menggunakan pakaian yang sesuai, mencuci tangan, serta tidak berbicara saat sedang bekerja (Fitriana et al., 2024; Puspita et al., 2010).

Tabel 2. Distribusi Tingkat Pengetahuan Peserta

Kategori	Pre-Test		Post-Test	
	Pramusaji dan Pramumasak			
	n	%	n	%
Baik	24	52,2	39	84,8
Kurang	22	47,8	7	15,2
Total	46	100	46	100

Keterangan:

Baik : skor > 75
 Kurang : skor ≤ 75

Tabel 3. menampilkan distribusi skor pengetahuan peserta. Dapat diketahui bahwa rata-rata skor post-test lebih besar dibandingkan dengan pada saat pre-test yakni 90,4 sehingga termasuk kategori baik. Mayoritas peserta memperoleh skor pengetahuan 80 pada pre-test dan 100 pada post-test yang termasuk kategori baik. Berdasarkan hasil pengolahan data, diperoleh skor minimal 20 pada pre-test yang menunjukkan bahwa terdapat peserta yang hanya bisa menjawab satu soal dengan benar dan skor minimal 40 pada post-test yang menunjukkan bahwa terdapat peserta yang hanya bisa menjawab dua soal dengan benar. Selain itu, skor maksimal 100 pada pre-test dan post-test menunjukkan bahwa peserta tersebut menjawab semua soal dengan benar.

Tabel 3. Distribusi Skor Pengetahuan Peserta

	Distribusi Skor Pengetahuan Peserta	
	Pre-Test	Post-Test
Mean	66,5	90,4
Median	80	100
Modus	80	100
Standar Deviasi	21,5	16,2
Minimum	20	40
Maksimum	100	100

Tabel 4. menggambarkan perbedaan skor pengetahuan peserta sebelum dan sesudah dilakukannya pengenalan HACCP. Dapat dilihat bahwa nilai signifikansi (*p*) pada data pre-test dan post-test sebesar 0,000 (<0,05) sehingga terdapat perbedaan yang signifikan antara skor pre-test dan post-test. Berdasarkan analisis tersebut, dapat dikatakan terdapat peningkatan pengetahuan peserta setelah mengikuti pembinaan pengenalan HACCP rumah sakit. Sesuai dengan hasil Tabel 3. rata-rata post-test peserta lebih besar dibandingkan pre-test yaitu dari 66,5 menjadi 90,4. Hasil pengabdian masyarakat ini sejalan dengan hasil penelitian oleh Puspita et al. (2010) bahwa pengetahuan penjamah makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Dr. Soedarso Pontianak meningkat setelah dilakukan penyuluhan mengenai penerapan HACCP. Hal tersebut dapat dikarenakan ketika seseorang mendapatkan pembelajaran baru, mereka dapat

menjawab pertanyaan dengan lebih baik yang nantinya akan menyebabkan perubahan tingkat pengetahuan. Perubahan tingkat pengetahuan akan menjadi langkah pertama dalam perubahan perilaku (Notoatmodjo, 2012).

Tabel 4. Perbedaan Skor Pengetahuan Peserta

Kelompok Peserta	Skor Pengetahuan ¹		Δ Skor Pengetahuan ²	Signifikansi (p)
	Pre	Post		
Seluruh peserta yang mengisi kuesioner	66,5 ± 21,5 (20 – 100)	90,4 ± 16,2 (40 – 100)	23,9 poin	0,000

Keterangan:

¹Skor pengetahuan ditampilkan dalam mean ± standar deviasi (nilai minimal – maksimal)

²Perbedaan mean skor pengetahuan peserta sebelum dan setelah kegiatan penyegaran materi (skor maksimal = 100)

Setelah kegiatan pengenalan HACCP ini selesai, dilakukan juga evaluasi dengan membagikan formulir berisi lima pernyataan dan satu kolom saran. Terdapat 38 peserta yang mengisi formulir evaluasi tersebut. Berdasarkan Tabel 5., sebanyak 76,3% peserta sangat setuju bahwa kegiatan ini sangat bermanfaat, 65,8% sangat setuju prinsip HACCP ini dapat diterapkan di Instalasi Gizi RSA UGM, 52,6% setuju penjelasan yang diberikan narasumber cukup jelas dalam meningkatkan wawasan pengetahuan tentang HACCP, 52,6% setuju teknis pelaksanaan kegiatan ini cukup baik dan 52,6% sangat setuju jika perlu dilaksanakan lagi kegiatan lanjutan terkait HACCP. Selain itu, terdapat komentar dan saran tambahan dari beberapa peserta di antaranya, "mungkin bisa untuk mempraktikkan langsung di kitchen dan menganalisis secara langsung", "kegiatan ini sangat bermanfaat bagi penjamah makanan, agar lebih berhati-hati ke depannya untuk pengolahan dan pengadaan makanan", "perlu adanya pelatihan tentang sanitasi & hygiene serta HACCP lebih lanjut", dan "sudah bagus tapi kurang banyak materinya". Berkaitan dengan saran tambahan tersebut, selain melalui edukasi, mempraktikkan langsung dan memantau secara teratur terkait penerapan HACCP diharapkan dapat memberikan perubahan yang positif terhadap perilaku hygiene sanitasi penjamah makanan di rumah sakit (Puspita et al., 2010). Dengan adanya saran ini, tim pengabdian masyarakat dapat memperbaiki dan meningkatkan kualitas untuk kegiatan selanjutnya.

Tabel 5. Evaluasi Kegiatan

Pernyataan	Indikator (n=38)					
	Sangat Setuju		Setuju		Cukup	
	n	%	n	%	n	%
Kegiatan pengenalan HACCP ini bermanfaat	29	76,3	9	23,7	0	0
Prinsip HACCP ini dapat diterapkan di Instalasi Gizi RSA UGM	25	65,8	13	34,2	0	0
Penjelasan narasumber cukup jelas dalam meningkatkan wawasan pengetahuan tentang HACCP	17	44,7	20	52,6	1	2,7
Teknis pelaksanaan kegiatan ini cukup baik	16	42,1	20	52,6	2	5,3
Perlu dilaksanakan lagi kegiatan lanjutan terkait HACCP	17	44,7	20	52,6	1	2,7

4. Conclusion

Setelah mengikuti pembinaan pengenalan HACCP, sebanyak 84,8% penjamah makanan di RSA UGM memiliki pengetahuan baik dan terdapat adanya peningkatan pengetahuan. Pada evaluasi kegiatan, mayoritas penjamah makanan setuju bahwa kegiatan pengenalan HACCP ini sangat bermanfaat, prinsip HACCP dapat diterapkan di Instalasi Gizi RSA UGM, penjelasan yang diberikan narasumber cukup jelas dalam meningkatkan wawasan pengetahuan tentang HACCP, teknis pelaksanaan kegiatan cukup baik, serta perlu dilaksanakan kegiatan lanjutan terkait HACCP.

Acknowledgements

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Departemen Gizi Kesehatan, Fakultas Kedokteran, Kesehatan Masyarakat, dan Keperawatan, Universitas Gadjah Mada yang telah mendanai program pengabdian masyarakat ini. Demikian juga ucapan terima kasih kepada Bapak Gunanto, SKM., M.Sc. selaku staf Dinas Kesehatan Kabupaten Sleman, DI Yogyakarta, yang telah menjadi narasumber dalam kegiatan ini serta seluruh panitia dan peserta yang telah berpartisipasi.

References

- Budiningsari, D., Helmiyati, S., Wisnusanti, S. U., Lestari, L. A., & Putie, S. A. (2023). Customer satisfaction survey, menu development and HACCP training to improve the food service quality of canteens. *Journal of Community Empowerment for Health*, 6(1), 30–36. <https://doi.org/10.22146/JCOEMPH.77001>
- Fitriana, A. W., Yulistianu, R., Fauziyah, N. A., & Misbach, M. H. P. (2024). View of Edukasi HACCP Pada UMKM CV. Pawon Ibum Dalam Meningkatkan Daya Saing Industri Global. *Journal of Science and Social Development*, 7(1), 14–21. <https://doi.org/https://doi.org/10.55732/jossd.v7i1.1241>
- Mahdavi-Roshan, M., Balou, H. A., Pourabdollahy, S., Vakilpour, A., Salari, A., Ghazi-Hashemi, P., & Ashouri, A. (2023). Hospitals' Food Services Quality and Factors Associated with Patients' Satisfaction in University Hospitals in the North of Iran. *Hospital Topics*, 101(3), 235–244. <https://doi.org/10.1080/00185868.2022.2026265>
- Notoatmodjo, S. (2012). *Promosi Kesehatan dan Perilaku Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Nurjanah, R., Raksanagara, A., & Wiwaha, G. (2018). Studi Kontaminasi Makanan di Instalasi Gizi dan Kantin Rumah Sakit X Kota Bandung Tahun 2015-2017. *Higiene*, 4(1), 20–25. <https://doi.org/https://doi.org/10.24252/higiene.v4i1.4392>
- Purwaningsih, S., & Widiyaningsih, E. N. (2019). Gambaran Lama Kerja Pengetahuan dan Perilaku Higiene Sanitasi Penjamah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah dr. Soedirman Mangun Sumarso Wonogiri. *Profesi (Profesional Islam): Media Publikasi Penelitian*, 16(2), 1-9.
- Puspita, W. L., Prawiningdyah, Y., & Nisa, F. Z. (2010). Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) terhadap penurunan bahaya mikrobiologis pada makanan khusus anak berbasis hewani di Rumah Sakit Umum Daerah Dr. Soedarsono Pontianak. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 7(1), 8–16. <https://doi.org/10.22146/IJCN.17609>
- Sallihidayati, N., Elida, S., Silvia Putri, E., & Darmawi. (2021). Analisis Higiene Sanitasi Pengolahan Makanan dan Pemeriksaan E.Coli pada Makanan Pasien di Rumah Sakit Umum Daerah Cut Nyak Dhien Meulaboh. *Jurnal Mahasiswa Kesehatan Masyarakat (Jurmakemas)*, 1(2), 77–96.