

HUBUNGAN PROGRAM HACCP DENGAN PRAKTIK KESELAMATAN DAN KESEHATAN KERJA DAN *WORKPLACE HAZARD* PADA PEKERJA INSTALASI GIZI DIRUMAH SAKIT ISLAM SULTAN AGUNG, SEMARANG

Muhammad Thoha, Daru Lestantyo, Baju Widjasena

Bagian Keselamatan dan Kesehatan Kerja, Fakultas Kesehatan Masyarakat
Universitas Diponegoro

Email: muhammadtoha.osh@student.undip.ac.id

Abstract: *The healthcare industry sectors that roled in health service by employed huge amount of workers. HACCP is a food safety system to identified hazards in a food production line to distribution to patients so that patients get nutrition as needed and avoided the impact of contamination in these patient. The safety of nutritional installation workers was very influential in the success of the HACCP Program Implementation to minimize the occurrence of accidents or nearmiss to workers, production, work environment and patients. The purpose of this research was to analyzed the relations of occupational health and safety practices on nutritional installation workers and workplace hazard with the HACCP Program Implementation. The independent variable in this research was the implementation of HACCP program with dependent variable such as knowledge, worker attitude, worker commitment and practice of SOP implementation and there are intervening variable such as age, gender and education level. The type of this research is descriptive analytics with cross-sectional design. The sample in this research is 32 respondent of food handling workers of nutrient installation with sampling method, total sampling. Statistical analysis was done by Chi-Square test. The result of this research showed that the HACCP program-related and influential in the knowledge, worker attitude, worker commitment and good SOP implementation practice. In this research, the hospital should provide an opportunity for nutritional installation workers to express their opinion about SOP, place SOP on each part of nutrition installation.*

Keywords : HACCP, knowledge, worker attitude, worker commitment, SOP

PENDAHULUAN

Pelayanan instalasi gizi di rumah sakit merupakan pelayanan yang diberikan dan disesuaikan dengan keadaan pasien. Kegiatan yang dilakukan di instalasi gizi meliputi kegiatan penyelenggaraan makanan, pelayanan gizi di ruang rawat, penyuluhan konsultasi dan rujukan gizi, dan penelitian dan pengembangan gizi. Kegiatan penyelenggaraan makanan meliputi kegiatan perencanaan menu, persiapan bahan, pengolahan makanan, sampai pendistribusian

makanan kepada pasien. Pada kegiatan persiapan dan pengolahan bahan inilah terdapat banyak potensi terjadinya kecelakaan pada pekerja di instalasi Gizi.¹

Instalasi gizi di Rumah Sakit Islam Sultan Agung Semarang menduduki peringkat pertama pada rumah sakit yang menerapkan instalasi gizi Halal MUI. Penerapan halal MUI menggunakan suatu sistem keamanan pangan yaitu HACCP. Jika standarisasi halal MUI sudah diterapkan, maka secara tidak langsung sistem HACCP sudah

terapkan pula. pada Rumah Sakit Islam Sultan Agung terdapat beberapa masalah yang berpengaruh pada penerapan HACCP seperti komitmen para pekerja, sikap mengenai keselamatan pada rumah sakit, praktik keselamatan dan kesehatan kerja yang ada di instalasi gizi tersebut, karena pada penerapan program HACCP terdapat budaya K3 untuk menentukan *hazard* atau bahaya yang mempengaruhi keamanan pangan pada pekerja instalasi gizi, manajemen di instalasi gizi, pasien di rumah sakit dan lingkungan kerja instalasi gizi. Maka peneliti merumuskan apakah terdapat hubungan antara penerapan program HACCP praktik keselamatan dan kesehatan kerja dan *workplace hazard* pada pekerja instalasi gizi di Rumah Sakit Islam Sultan Agung, Semarang.

METODE PENELITIAN

Penelitian yang dilaksanakan adalah penelitian kuantitatif dengan menggunakan desain studi *cross-sectional*. Populasi penelitian ini adalah 32 pekerja *food handling* instalasi gizi dari persiapan bahan makanan hingga pendistribusian kepada pasien. Sampel penelitian dengan teknik *total sampling*. Lokasi penelitian adalah Instalasi Gizi di Rumah Sakit Islam Sultan Agung Semarang. Variabel penelitian meliputi variabel terikat dan bebas. Variabel bebas adalah penerapan program HACCP sedangkan variabel terikat adalah pengetahuan, sikap pekerja, komitmen pekerja dan praktik penerapan SOP. Analisis data yang digunakan adalah uji statistik *Chi-Square*.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambar Umum Lokasi Penelitian

Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Sultan Agung dipimpin oleh seorang Kepala Instalasi Gizi yang bernama Ibu Harini Diestiana, S.GZ yang bertanggung jawab langsung pada direktur pelayanan dan direktur utama Rumah Sakit Islam Sultan Agung Semarang. Kepala Instalasi Gizi membawahi penanggung jawab pengolahan dan distribusi makanan, penanggungjawab pelayanan gizi dan ahli gizi. Kepala Instalasi Gizi membantu Direktur Pelayanan dalam merencanakan, mengarahkan, mengkoordinasikan, mengendalikan, mengevaluasi pelaksanaan program – program Pelayanan Gizi, Pengolahan dan Distribusi Makanan. Berikut adalah struktur organisasi di Instalasi Gizi di Rumah Sakit Islam Sultan Agung Semarang.

Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Sultan Agung Semarang di kepalai oleh seorang Kepala Instalasi Gizi dan kemudian diikuti oleh beberapa penanggung jawab beserta tenaga kerja di masing-masing bagian. Bagian ini terdiri dari beberapa alur produksi yaitu pengolahan dan distribusi makanan, pelayanan gizi, ahli gizi, petugas administrasi, persiapan bahan makanan (lauk, sayur, bumbu, dan buah), pengolahan makanan dan pemorsian makanan, sarana dan prasarana, pramusaji ruang rawat inap, serta pramusaji pelayanan tamu. Total jumlah tenaga kerja di bagian Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Sultan Agung berjumlah 74 orang dan total tenaga kerja di lapangan kerja berjumlah 32 orang. Keseluruhan tenaga kerja ini harus memiliki komunikasi yang baik agar berjalan dengan lancar.

Variabel pengganggu pada penelitian ini adalah :

1. Umur

Menurut hasil penelitian didapat bahwa terdapat 84,4% dari total pekerja *food handling* Instalasi Gizi di Rumah Sakit Islam Sultan Agung Semarang berumur muda. Untuk mencapai target pekerjaan di bagian instalasi gizi khususnya di bagian *food handling* membutuhkan pekerja dengan kapasitas fisik yang baik dikarenakan pekerja yang semakin tua umurnya maka makin menurun kapasitas fisiknya sebab umur muda dengan kategori 18-39 tahun memiliki kardiovaskuler yang masih efisien⁵.

2. Jenis Kelamin

Jenis Kelamin	Frekuensi	%
Perempuan	27	84.4
Laki – laki	5	15.6
Jumlah	32	100

Menurut hasil penelitian pada variabel jenis kelamin bahwa terdapat 84.4% dari responden pada *food handling* instalasi gizi di Rumah Sakit Islam Sultan Agung Semarang berjenis kelamin perempuan. Dikarenakan pada pekerjaan ini adalah sebagai pekerjaan seorang perempuan yaitu mengolah makanan sesuai dengan menu yang disediakan oleh ahli gizi.

3. Tingkat Pendidikan

Pendidikan Terakhir	Frekuensi	%
SMP	1	3.1
SMA / SMK	25	78.1
Perguruan Tinggi	6	18.8
Jumlah	32	100

Berdasarkan dari hasil penelitian univariat variabel tingkat pendidikan para pekerja instalasi gizi di Rumah Sakit Islam Sultan Agung Semarang bahwa beberapa pekerja dengan

jumlah pekerja 25 (78,1%) responden mempunyai tingkat

Kategori Umur (tahun) ⁵⁷	Frekuensi	%
Dewasa Muda (18-40)	27	84.4
Dewasa Awal (41-60)	5	15.6
Jumlah	32	100

pendidikan lulusan SMA/SMK dan mayoritas lulusan SMK jurusan Tata Boga. Dari hasil wawancara kuesioner terdapat pendapat dari beberapa pekerja yang mengatakan bahwa dari hasil para pekerja sekolah SMK jurusan Tata Boga tidak jauh beda dengan menjadi pekerja *food handling* di Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Sultan Agung

Variabel terikat dan Variabel Bebas

1. Hubungan Penerapan Program HACCP dan Sikap Pekerja Pada Pekerja *Food Handling* Instalasi Gizi di Rumah Sakit Islam Sultan Agung Semarang Tahun 2018

Penerapan Program HACCP	Pengetahuan				Jumlah	
	Rendah		Tinggi		f	%
	F	%	F	%	f	%
Kurang Baik	3	60	2	40	5	10
Baik	0	0	2	100	27	10
			7		7	0
Jumlah	5	9.4	2	90.6	32	10
			7		7	0

Menurut hasil penelitian bahwa Penerapan Program HACCP yang baik berhubungan dengan sikap pekerja yang baik di instalasi gizi Rumah Sakit Islam Sultan Agung Semarang. Hal ini dapat berpengaruh kepada Penerapan Program HACCP karena dari penerapan tersebut bisa berjalan

dengan baik jika seorang pekerja mempunyai sikap yang baik pula. Dari hasil wawancara kuesioner kepada responden bahwa sikap para pekerja bisa menjadi baik karena kesadaran para pekerja yang sudah baik tentang pentingnya keselamatan dan kesehatan kerja dalam Penerapan Program HACCP di lapangan. Didapat dari hasil kuesioner 62,5% responden yang memiliki sikap terhadap Penerapan Program HACCP itu baik. Tetapi dari 37,5% responden memiliki termasuk dalam sikap yang kurang baik dikarenakan dari hasil wawancara dengan para pekerja, para pekerja kurang merasakan efek atau pengaruh dari program – program K3 maupun HACCP pada diri pekerja sendiri akan tetapi pandangan mengenai program K3 yang pekerja dapat berdampak baik kepada pasien.

2. Hubungan Penerapan Program HACCP dan Komitmen Pekerja Pada Pekerja *Food Handling* Instalasi Gizi di Rumah Sakit Islam Sultan Agung Semarang Tahun 2018

Penerapan Program HACCP	Sikap Pekerja				Jumlah	
	Kurang Baik		Baik		f	%
	F	%	F	%		
Kurang Baik	5	100	0	0	5	10
Baik	7	25.9	2	74.1	27	10
Jumlah	12	37.5	2	62.5	32	10

Hasil dari penelitian ini Penerapan Program HACCP yang baik berhubungan dengan komitmen pekerja yang baik. Hal ini dapat berpengaruh terhadap baiknya Penerapan Program HACCP karena pekerja dengan komitmen yang tinggi cenderung akan bertindak sesuai dengan aturan – aturan yang

telah ditetapkan oleh rumah sakit khususnya bagian instalasi gizi karena dari pekerja menganggap bahwa aturan – aturan yang telah ditetapkan oleh rumah sakit sejalan dengan prinsip yang mereka pegang dan memberikan manfaat pada kedua belah pihak antara pekerja instalasi gizi dengan instalasi gizi di Rumah Sakit Islam Sultan Agung Semarang

3. Hubungan Penerapan Program HACCP dengan Praktik Penerapan SOP Pada Pekerja *Food Handling* Instalasi Gizi di Rumah Sakit Islam Sultan Agung Semarang Tahun 2018

Penerapan Program HACCP	Komitmen Pekerja				Jumlah	
	Rendah		Tinggi		f	%
	F	%	F	%		
Kurang Baik	5	100	0	0	5	10
Baik	7	25.9	2	74.1	27	10
Jumlah	12	37.5	2	62.5	32	10

Dari hasil penelitian ini diketahui bahwa penerapan program HACCP berhubungan dengan praktik penerapan SOP pada pekerja *food handling* Instalasi Gizi di Rumah Sakit Islam Sultan Agung Semarang. Pada dasarnya seluruh pekerja instalasi gizi sudah mengetahui manfaat penerapan SOP dengan baik yaitu untuk mengurangi kesalahan, kegagalan, kontaminasi dengan makanan dalam proses kerja. Namun, beberapa dari individu pekerja masih ada yang belum memiliki kesadaran untuk menerapkan SOP dalam melakukan pekerjaannya, pekerja sendiri merasa tidak ada teguran dan *punishment* yang lebih ketat dari pengawas jika tidak melakukan pekerjaan sesuai dengan SOP yang berlaku, ada pula pekerja yang

merasa tidak nyaman jika melakukan SOP secara penuh dan baik.

4. Hubungan Pengetahuan dan Penerapan Program HACCP Pada Pekerja *Food Handling* Instalasi Gizi di Rumah Sakit Islam Sultan Agung Semarang Tahun 2018

Penerapan Program HACCP	Praktik Penerapan SOP				Jumlah	
	Kurang Baik		Baik		f	%
	F	%	F	%		
Kurang Baik	5	100	0	0	5	10
Baik	4	14.8	2	85.2	27	10
Jumlah	9	28.1	2	71.9	32	10

Hasil penelitian disebutkan bahwa Penerapan Program HACCP berhubungan dengan pengetahuan yang baik di *food handling* Instalasi Gizi di Rumah Sakit Islam Sultan Agung Semarang. Hal ini dikarenakan sebagian dari pekerja di instalasi gizi di rumah sakit tersebut telah memiliki pengetahuan dan pemahaman mengenai K3 dan HACCP yang cukup tinggi. Walaupun Penerapan Program HACCP dan K3 di rumah sakit masih merintis namun perusahaan sudah dengan baik menginformasikan dan memberikan edukasi kepada pekerja mengenai K3 dasar yang diterapkan di instalasi gizi, sehingga sebagian dari pekerja memahami dan mengetahui dasar-dasar dari K3, upaya pencegahan terjadinya kecelakaan kerja di instalasi gizi, hazard atau bahaya yang akan timbul pada pekerja, hasil produksi makanan dan lingkungan kerja dan dapat mengetahui tindakan-tindakan yang sesuai dengan aturan dan nilai yang terdapat pada rumah sakit khususnya instalasi gizi yang mengenai K3 secara dasar dalam

melaksanakan tugasnya atau pekerjaannya

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan pada bab sebelumnya, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Ada hubungan antara variabel Penerapan Program HACCP yang baik dengan sikap pekerja pada seluruh pekerja *food handling* Instalasi Gizi di Rumah Sakit Islam Sultan Agung Semarang. (p = 0,004)
2. Ada hubungan antara variabel Penerapan Program HACCP yang baik dengan komitmen pekerja pada seluruh pekerja *food handling* Instalasi Gizi di Rumah Sakit Islam Sultan Agung Semarang. (p = 0,004)
3. Ada hubungan antara variabel Penerapan Program HACCP yang baik dengan praktik penerapan SOP pada seluruh pekerja *food handling* Instalasi Gizi di Rumah Sakit Islam Sultan Agung Semarang. (p = 0,001)
4. Ada hubungan antara variabel Penerapan Program HACCP yang baik dengan pengetahuan pada seluruh pekerja *food handling* Instalasi Gizi di Rumah Sakit Islam Sultan Agung Semarang. (p = 0,002)

SARAN

1. Bagi Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Sultan Agung Semarang
 - a. Bagi petugas HSE sebaiknya menempatkan SOP pada setiap bagian – bagian pekerjaan yang mudah dibaca pada alur produksi di instalasi gizi rumah sakit.
 - b. Memberikan wewenang mengenai melibatkan para pekerja dalam bentuk

kegiatan apapun untuk meningkatkan kontribusi dari pekerja pada rumah sakit.

- c. Rumah sakit sebaiknya melibatkan para pekerja dalam pembentukan atau perbaikan peraturan khususnya mengenai K3 dalam Penerapan Program HACCP di bagian instalasi gizi. Dari situ akan mengetahui keinginan dan pendapat para pekerja.
2. Bagi pekerja
 - a. Sebaiknya para pekerja lebih berani mengeluarkan pendapat terkait keselamatan dan kesehatan kerja pada saat Penerapan Program HACCP dilapangan.
 - b. Jika beberapa pekerja merasa tidak nyaman dengan lingkungan kerja dan penggunaan APD, sebaiknya segera melaporkan hal tersebut kepada petugas HSE melalui pimpinan bagian instalasi gizi agar pekerja saat bekerja merasa lebih nyaman.

Keselamatan Kerja di Rumah Sakit. *kemenkes RI*. 2010:1-36.

4. Puspita WL, Prawiningdyah Y, Nisa FZ. Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Terhadap Penurunan Bahaya Mikrobiologis Pada Makanan Khusus Anak Berbasis Hewani Di Rumah Sakit Umum Daerah Dr. Soedarso Pontianak. *J Gizi Klin Indones*. 2010;7(2010):8-16.
5. WorkSafeBC. *Preventing Heat Stress at Work*. Columbia; 2000.
6. BSN. Standar Nasional Indonesia 22000:2009 Sistem Manajemen Keamanan pangan – Persyaratan untuk organisasi dalam rantai pangan. 2009:1-34.
7. Puspita WL, Prawiningdyah Y, Nisa FZ. Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Terhadap Penurunan Bahaya Mikrobiologis Pada Makanan Khusus Anak Berbasis Hewani Di Rumah Sakit Umum Daerah Dr. Soedarso Pontianak. *J Gizi Klin Indones*. 2010;7(2010):8-16.
8. Hasyim H. Manajemen Hiperkes Dan Keselamatan Kerja Di Rumah Sakit (Tinjauan Kegiatan Keselamatan Dan Kesehatan Kerja Di Institusi Sarana Kesehatan). *Jmpk*. 2005;08(02):1-5.
9. FDA. *Sanitation, Sanitary Regulation and Voluntary Programs*. Third. (G Marriot N, ed.). New York: Chapman and Hall; 1995.
10. Sophira M, Fitri Z. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Efektifitas Penerapan Sistem. 2014;(7).
11. Maharani CA. Hazard Analysis Critical Control Points (HACCP) Di Pt Pangan Rahmat Buana, Sentul - Bogor. 2008.
12. Thaheer H. *Sistem Manajemen HACCP (Hazard Analysis*

DAFTAR PUSTAKA

1. DPR-RI. Undang Undang No . 7 Tahun 1996 Tentang : Pangan. 1996;(7):4.
2. Kementerian Kesehatan RI. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 44 Tahun 2009 Tentang Rumah Sakit. 2009:1. doi:10.1017/CBO9781107415324.004
3. Kementerian Kesehatan RI. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor: 1087/MENKES/SK/VIII/2010 Tentang Standar Kesehatan dan

- Critical Control Points*). Jakarta: Bumi Aksara; 2008.
13. Hermansyah M, Soenoko R, Setyanto NW. Hazard Analysis and Critical Control Point (Haccp) Produksi Maltosa Dengan Pendekatan Good Manufacturing Practice (Gmp). 2013;1(1):14-20.
 14. Muzzaki YR, Widajanti L, P DR, et al. Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Terhadap Penurunan Bahaya Salmomella Pada Diet Khusus Hipertensi Di Rumah Sakit “ KS ” Kabupaten Semarang.
 15. Sari PCD. Pemakaian Alat Pelindung Diri (APD) sebagai Upaya Perlindungan bagi Tenaga Kerja di Instalasi Gizi RSO Dr. Soeharso Surakarta. *Universitas (Stuttg)*. 2012.
 16. Soeprpto F, Adriyani R. Penilaian GMP dan SSOP pada Bagian Pengolahan Makanan di Katering X Surabaya dengan Metode Skoring sebagai Prasyarat Penerapan HACCP. *Indones J Public Heal*. 2009;6:30-37.

