

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Rumah Sakit adalah institusi pelayanan kesehatan yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan perorangan secara paripurna yang meliputi promotif, preventif, kuratif, dan rehabilitatif melalui penyediaan pelayanan rawat inap, rawat jalan, dan gawat darurat (Undang-undang Republik Indonesia No.44 tahun 2009). Rumah Sakit memiliki peran sangat penting dalam meningkatkan derajat kesehatan masyarakat, oleh karena itu RS di tuntut untuk dapat memberikan pelayanan yang bermutu sesuai dengan standar yang sudah di tentukan (Depkes RI, 2007).

Menurut Undang Undang RI no 18 tahun 2012 tentang pangan, keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi. Aspek keamanan pangan sangat penting dan perlu diperhatikan sebelum mengonsumsi makanan. Kelalaian akibat cemaran-cemaran tersebut dapat menyebabkan keracunan yang diakibatkan tidak higienis pada saat proses penyimpanan, pengolahan dan penyajian (Syah, 2005).

Pasien RS perlu dilindungi dari makanan dan minuman yang dikelola intalasi Gizi RS yang tidak memenuhi persyaratan hygiene sanitasi,

agar tidak membahayakan kesehatan. Penyakit yang ditimbulkan oleh makanan yang terkontaminasi disebut penyakit bawaan makanan (*foodborne diseases*). WHO (2006) mendefinisikan *foodborne diseases* sebagai istilah umum untuk menggambarkan penyakit yang disebabkan oleh makanan dan minuman yang terkontaminasi, biasa disebut sebagai keracunan makanan. Penanganan makanan yang tidak tepat dapat menyebabkan penyakit yang disebut *foodborne disease*, yaitu gejala penyakit yang timbul akibat mengkonsumsi pangan yang mengandung bahan/senyawa beracun atau organisme patogen (Yuliarti, 2007).

Penyelenggaraan makanan di RS bertujuan untuk menyediakan makanan yang baik, bersih dan berkualitas bagi pasien, selain itu juga merupakan salah satu upaya untuk mencegah terjadinya keracunan pada makanan dan upaya peningkatan kesehatan pada pasien (Bakri dkk, 2018). Proses pembuatan makanan sangat rentan terpapar mikroorganisme, terutama bakteri yang bersifat patogen. Karena bakteri yang bersifat patogen tersebut dapat ditemukan dalam air, tanah, udara, manusia maupun peralatan pada saat proses penerimaan hingga proses pendistribusian makanan. Sehingga, penting bagi penjamah makanan untuk memperhatikan higiene sanitasi keamanan makanan.

Higiene sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman di konsumsi (Permenkes RI NO 1096,2011). Higiene sanitasi makanan diperlukan untuk melindungi

makanan dari kontaminasi maupun mikroorganisme penular penyakit. Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Higiene Sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan.

Menurut Thaheer (2005), banyak sekali hal yang dapat menyebabkan suatu makanan menjadi tidak aman, salah satu diantaranya dikarenakan terkontaminasi. Peluang terjadinya kontaminasi makanan dapat terjadi pada setiap tahap pengolahan makanan yaitu pada pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan jadi, pengangkutan makanan dan penyajian makanan. Pengolahan makanan yang tidak higienis dan saniter dapat menimbulkan gangguan kesehatan.

Keracunan makanan dapat disebabkan oleh berbagai penyebab seperti kesalahan tenaga pengolahan, bahan makanan tersebut memang beracun atau karena kontaminasi dari bakteri dan virus. Penyakit yang di timbulkan oleh makanan dapat digolongkan menjadi 2 yaitu infeksi dan keracunan. Infeksi terjadi apabila setelah mengkonsumsi makanan yang mengandung mikroorganisme hidup, kemudian timbul gejala-gejala penyakit. Adapun keracunan makanan terjadi apabila di dalam makanan terdapat racun, baik racun kimiawi maupun intoksikasi (Purnawijaya, 1999).

Berdasarkan survei pendahuluan yang dilakukan di Instalasi gizi RSUD Panembahan Senopati pada hari Sabtu, 24 Oktober 2020 terdapat beberapa aspek yang belum terpenuhi. Hal ini berkaitan dengan penerapan prinsip higiene sanitasi makanan yang dilakukan oleh para penjamah makanan. Sebanyak 37,5% penjamah makanan belum menggunakan alat pelindung diri (APD) dengan lengkap, yaitu tidak menggunakan masker sesuai dengan SOP yang benar. Pada saat observasi dilakukan, dari 8 orang petugas penjamah makanan terlihat 3 penjamah tidak menggunakan masker sesuai dengan SOP yaitu mereka hanya mengenakan masker di dagu saja. 3 penjamah tersebut melakukan kegiatan berbicara pada saat pemorsian makanan. Kondisi ini tidak sesuai dengan dengan peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 yang mengatur tentang Higiene Sanitasi Jasaboga (Depkes 2011).

Hasil penelitian yang dilakukan oleh Indaru Murtiningtyas (2019) mengenai skor keamanan pangan berdasarkan olahan rending daging sapi di RSUD Panembahan Senopati dihasilkan skor keamanan pangan sebesar 80,45 %, dengan kategori rawan namun masih aman untuk dikonsumsi. Menurut peneliti penjamah di RSUD Panembahan Senopati, penjamah makanan tidak mencuci tangan sebelum dan sesudah memasak, penjamah tidak menggunakan alat pelindung diri (APD) yang lengkap, dan kuku penjamah makanan tidak selalu bersih dan masih panjang.

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka penulis tertarik untuk mengkaji penerapan prinsip higiene sanitasi makanan di Rumah Sakit

Umum Daerah Panembahan Senopati berdasarkan kondisi tenaga penjamah makanan yang belum sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “Bagaimana Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Panembahan Senopati?”.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Diketuinya penerapan prinsip higiene sanitasi makanan di Rumah Sakit Panembahan Senopati

2. Tujuan Khusus

- a. Diketuinya total skor Higiene Sanitasi Makanan di Rumah Sakit Panembahan Senopati yang ditinjau dari 13 komponen uji kelaikan higiene sanitasi makanan.
- b. Diketuinya kriteria Higiene Sanitasi Makanan di Rumah Sakit Panembahan Senopati berdasarkan total skor penilaian uji kelaikan higiene sanitasi makanan secara keseluruhan.

D. Ruang Lingkup

Ruang lingkup dari penelitian tentang penerapan prinsip higiene sanitasi makanan di Unit Instalasi Gizi RSUD Panembahan Senopati adalah penelitian gizi bidang *food service* tentang higiene sanitasi makanan.

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi Instansi Rumah Sakit

Penelitian ini diharapkan sebagai bahan masukan bagi instansi rumah sakit agar lebih meningkatkan pelayanan makanan dengan menerapkan praktik higiene sanitasi penjamah makanan dengan benar sehingga pelayanan makanan untuk pasien rawat tinggal di rumah sakit Panembahan Senopati dapat terpenuhi dengan kualitas makanan yang baik.

2. Bagi Penjamah Makanan

Penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan dan memberi masukan kepada para penjamah makanan terhadap pentingnya menerapkan prinsip higiene sanitasi makanan agar terpenuhi kualitas makanan pasien di rumah sakit Panembahan Senopati yang baik dan bermutu.

3. Bagi Peneliti

Penelitian ini dapat lebih dalam mengetahui pengetahuan mengenai praktik higiene sanitasi makanan di rumah sakit sehingga dapat menambah wawasan, pengetahuan dan pengalaman dalam menerapkan ilmu yang diperoleh selama pendidikan.

F. Keaslian Penelitian

Penelitian tentang Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan pada RSUD
Panembahan Senopati

Tabel 1. Keaslian Penelitian

Judul Penelitian	Persamaan	Perbedaan
Yuliantika Delima 2019 “ Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan di Rumah Sakit Khusus Ginjal Rasyida Medan Tahun 2019“	Meneliti Penerapan Higiene Sanitasi Makanan Variabel Penelitian Objek yang diteliti	Tempat Penelitian
Tri Handartiwi 2015 “Pengetahuan Higiene Sanitasi Petugas Penjamah Makanan dan Praktik Higiene Sanitasi di Unit Instalasi Gizi RSUD Panembahan Senopati Bantul”	Meneliti Penerapan Higiene Sanitasi Makanan Tempat Penelitian Objek Penelitian	Variabel Penelitian
Tyas Ayu Riyana 2019 “Kajian Higiene Sanitasi Pengolahan Makanan di Kantin RSPAU DR. S. Hardjolukito“	Meneliti Penerapan Higiene Sanitasi Makanan	Tempat Penelitian Variabel Penelitian Objek yang diteliti