

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Untuk memelihara kesehatan masyarakat perlu sekali pengawasan terhadap pembuatan dan penyediaan bahan-bahan makanan dan minuman agar tidak membahayakan kesehatan masyarakat (Entjang, 2000). Rumah sakit merupakan salah satu tempat umum yang memberikan pelayanan kesehatan masyarakat dengan inti pelayanan medis. Agar dapat menunjang kegiatan pelayanan medis, di rumah sakit juga diperlukan tempat pengolahan makanan yang kegiatannya berada di instalasi gizi rumah sakit. Rumah sakit sebagai tempat pelayanan kesehatan harus mampu mengolah makanan dengan baik dan benar berdasarkan prinsip-prinsip hygiene dan sanitasi makanan (Mirawati, Sitorus, and Hasyim 2011).

Prinsip-prinsip dasar hygiene sanitasi makanan terdiri dari pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, pengangkutan makanan, dan penyajian makanan (Irawan, 2016). Hygiene Sanitasi Makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan (Kepmenkes RI No. 1098, 2003). Sanitasi makanan mencegah kontaminasi makanan dengan zat-zat yang dapat mengakibatkan gangguan kesehatan sehingga diperlukan penerapan sanitasi makanan. Sanitasi makanan adalah usaha

untuk mengamankan dan menyelamatkan makanan agar tetap bersih (Mulia, 2005).

Menurut Permenkes RI No. 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga, bahwa Pengelolaan makanan pada Jasaboga (Rumah Sakit : Instalasi Gizi / Instalasi Nutrisi) harus menerapkan prinsip higiene sanitasi makanan mulai dari pemilihan bahan makanan sampai dengan penyajian makanan. Upaya hygiene dan sanitasi makanan pada dasarnya meliputi orang yang menangani makanan, tempat penyelenggaraan makanan, peralatan pengolahan makanan, penyimpanan makanan dan penyajian makanan (Purnomo, 2009 dalam Afriyenti, 2002).

Makanan yang tidak dikelola dengan baik dan benar oleh penjamah makanan dapat menimbulkan dampak negatif seperti penyakit dan keracunan akibat bahan kimia, mikroorganisme, tumbuhan atau hewan, serta dapat pula menimbulkan alergi (Depkes RI, 2001). Penjamah makanan adalah seorang tenaga kerja yang menjamah makanan baik dalam mempersiapkan, hingga menyajikan makanan. Pengetahuan, sikap dan praktek penjamah makanan mempengaruhi kualitas makanan (Sari, Sulistyani, and Dewanti 2016). Penjamah makanan harus memiliki perilaku yang baik agar tidak ada kontaminasi pada makanan serta pada saat bertugas harus menggunakan alat-alat pelindung diri (APD) seperti celemek, corpus (penutup kelapa), hairnet, masker mulut, sarung tangan plastik, sepatu dapur, tidak memakai perhiasan, tidak merokok, dan tidak

memakan atau menguyah pada saat melakukan menjamah makanan (Syahlan, 2019).

Hasil observasi yang dilakukan pada hari Rabu, 11 November 2020 di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Wonosari termasuk dalam tipe D dan salah satu unit kesehatan bagi umum, untuk menunjang kesembuhan penderita. Keadaan sanitasi makanan dan minuman yang dikonsumsi oleh para pasien yang berada di Rumah Sakit Umum PKU Muhammadiyah Wonosari harus diperhatikan dengan baik. Masalah yang ditemukan adalah belum lengkapnya fasilitas pada instalasi gizi seperti troli pengangkut makanan yang hanya tersedia 1 serta fasilitas yang masih belum lengkap pada instalasi gizi.

Sehubungan dengan penjelasan diatas, peneliti ingin melakukan penelitian mengenai sanitasi makanan dan minuman di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Wonosari, dengan alasan ingin mengetahui tentang kebersihan/hygiene sanitasi makanan dan minuman yang dikonsumsi para pasien dan pegawai dengan tujuan untuk meningkatkan hygiene sanitasi dan menghasilkan makanan yang sehat untuk dikonsumsi pasien serta pegawai yang ada di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Wonosari.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka rumusan masalah penelitian adalah: “Bagaimana gambaran hygiene sanitasi di dapur Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Wonosari?”

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Mengetahui gambaran hygiene sanitasi di dapur Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Wonosari.

2. Tujuan Khusus

- a. Menilai hygiene sanitasi makanan di dapur Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Wonosari.
- b. Menilai tempat pengolahan makanan di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Wonosari.

D. Manfaat

1. Bagi peneliti

Menambah pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh di bangku kuliah dalam bidang studi Penyehatan Makanan Minuman.

2. Bagi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Wonosari

Penelitian dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan dan bahan evaluasi untuk meningkatkan pengetahuan dan perilaku hygiene sanitasi di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Wonosari.

E. Ruang Lingkup

1. Lingkup Keilmuan

Penelitian ini termasuk dalam lingkup ilmu Kesehatan Lingkungan pada bidang Penyehatan Makanan Minuman.

2. Materi

Materi penelitian ini adalah hygiene sanitasi dan tempat pengolahan makanan yang memenuhi syarat yang terdapat pada Permenkes RI No.1096 Tahun 2011.

3. Obyek

Obyek penelitian ini adalah Instalasi Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Wonosari yang meliputi sarana/prasarana dan peralatan yang mendukung 6 prinsip sanitasi makanan dan minuman.

4. Lokasi

RS PKU Muhammadiyah Wonosari berada di Jl. Lingkar Utara, Kemorosari II, Piyaman, Wonosari, Gunungkidul, DIY.

5. Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada Bulan Maret 2021.

F. Keaslian Penelitian

Penelitian yang berjudul “Gambaran Hygiene Sanitasi di Dapur RS PKU Muhammadiyah Wonosari” belum pernah dilakukan oleh peneliti lain sebelumnya, ditemukan judul karya tulis ilmiah yang sejenis dengan penelitian ini, antara lain sebagai berikut :

Tabel 1. Keaslian Penelitian

No	Nama	Judul	Perbedaan
1.	Ruth Meiliyanti Lumbanraja, 2019.	Gambaran Hygiene Penjamah Makanan dan Sanitasi di Instalasi Gizi RSUD Deli Serdang.	Penelitian dilakukan di lokasi RSUD Deli Serdang sedangkan penelitian ini dilakukan di RS PKU Muhammadiyah Wonosari.
2.	Dwi Mustika Adhini W, Elida, dan Wirnelis Syarif, 2015.	Penerapan Hygiene dan Sanitasi RSUP Dr. M. Djamil Padang.	Penelitian dilakukan di lokasi RSUP Dr.M.Djamil Padang sedangkan penelitian di RS PKU Muhammadiyah Wonosari.
3.	Afdela Fiftina Merdekawati dan Teguh Widiyanto, 2016.	Studi Deskriptif dan Hygiene Sanitasi Pengolahan Makanan di Instalasi Gizi RSJD dr. Arif Zainudin Surakarta.	Persamaan pada penelitian ini adalah ingin menggambarkan hygiene sanitasi di instalasi gizi, perbedaan lokasi penelitian.
4.	Mirawati, Rico Januar Sitorus, dan Hamzah Hasyim, 2011.	Analisis Personal Hygiene dan Food Handling pada Penyelenggaraan Makanan Pasien di RSUP DR. Mohammad Hoesin Palembang.	Penelitian dilakukan di RSUP Dr. Mohammad Hoesin Palembang, persamaan pada penelitian ini adalah ingin mengetahui hygiene sanitasi di rumah sakit pada makanan minuman.
5.	Faradila Sintia, Susilawati, dan Fathmawati, 2020.	Gambaran Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan di Rumah Sakit ABC Kabu-paten Kubu Raya Kalimantan Barat.	Penelitian berada di lokasi RS ABC Kubu Kalbar, persamaan dari penelitian ini adalah menggambarkan hygiene sanitasi di rumah sakit pada instalasi gizi