

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi. Tujuan penyelenggaraan makanan di rumah sakit ini untuk memenuhi kebutuhan gizi pasien sesuai dengan status kesehatan dan kebutuhan kesehatannya, memastikan bahwa makanan yang berikan aman, bergizi, dan memenuhi standar kesehatan. Pada penyelenggaraan makanan di rumah sakit, harus memperhatikan *higiene* dan sanitasi untuk meminimalisir terjadinya kontaminasi terhadap makanan untuk pasien. (Kemenkes RI, 2013)

Menurut WHO (Emmanuel *et al.*, 2014) diperkirakan 600 juta orang, hampir 1 dari 10 orang di dunia jatuh sakit setelah mengonsumsi makanan yang terkontaminasi dan 420.000 orang meninggal setiap tahunnya (Rahma A., & dkk, 2024). Pada tahun 2019 telah terjadi kasus yang diduga keracunan di Desa Parikesit, Wonosobo. Peristiwa tersebut telah terjadi setelah warga mengonsumsi makanan katering dalam sebuah acara. Hasil pemeriksaan laboratorium pada sampel makanan diketahui bahwa beberapa makanan telah mengalami kerusakan yang ditandai dengan adanya mikroorganisme kapang dan khamir serta adanya bakteri *Enterobacter aerogenes* (Nugrahaeni & Pertiwi, 2020). Makanan memiliki potensi sebagai perantara penularan

penyakit. Kontaminasi dapat terjadi pada makanan yang tidak diproses sesuai dengan prosedur dan syarat kesehatan. Kontaminasi makanan dapat disebabkan oleh berbagai faktor, termasuk bahan makanan yang tidak steril, peralatan yang tidak bersih, penjamah makanan yang tidak memperhatikan *higiene*, serta tempat pengolahan yang tidak memenuhi standar sanitasi. Cemaran yang mengontaminasi makanan juga dapat terjadi akibat bakteri, virus, parasit atau bahan toksik lainnya (Rahma A., & dkk, 2024).

Upaya pengendalian faktor yang memungkinkan terjadinya kontaminasi perlu dilakukan karena mempengaruhi pertumbuhan kuman dan bertambahnya bahan adiktif pada makanan dan minuman yang berasal dari proses pengolahan makanan dan minuman yang disajikan di rumah sakit. Dalam hal ini, pemerintah telah membuat peraturan mengenai persyaratan *higiene* sanitasi makanan yang diatur dalam Permenkes RI No. 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang *Higiene* Sanitasi Jasaboga (Fadhilah et al., 2023). Penerapan *higiene* dan sanitasi pada dasarnya mencakup penjamah makanan, tempat penyelenggaraan makanan, peralatan pengolahan, penyimpanan, dan penyajian makanan. Penerapan *higiene* sanitasi yang baik dalam pengolahan makanan di instalasi gizi rumah sakit tidak hanya bertujuan untuk menghasilkan makanan yang berkualitas tetapi juga untuk menjaga keselamatan dan kesehatan pasien. Hal ini tercermin dalam berbagai penelitian yang menunjukkan bahwa penerapan *higiene* dan sanitasi yang memadai dapat mengurangi risiko kontaminasi makanan dan penyakit yang terkait dengannya (Azla and Pratiwi, 2023).

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Annisa (Hadya, 2023) pada tahun 2023 yang berjudul “Gambaran Kondisi *Higiene* Sanitasi Pengolahan Makanan Pada Instalasi Gizi Di Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) dr.Rasidin Padang”, hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat tempat pengolahan makanan yang tidak memenuhi syarat sebanyak 28.6%. Pada ruang pengolahan makanan ditemukan tempat sampah yang tidak memiliki tutup dan sampah belum dipisah antara sampah kering dan sampah basah. Kemudian terdapat peralatan pengolah makanan yang tidak memenuhi syarat sebanyak 14.3%, seperti pada peralatan masak yaitu pisau berkarat yang masih digunakan dan tempat penyimpanan peralatan masak dengan rak terbuka tidak ada penutup.

Pada observasi yang dilakukan pada bulan Januari 2025 di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Tidar Magelang, ditemukan beberapa masalah yaitu, masih terdapat pramumasak yang belum menggunakan APD lengkap, pintu belum dibuat menutup sendiri, membuka kedua arah dan dipasang alat penahan lalat dan bau, pertemuan sudut lantai dan dinding tidak lengkung (konus), dan fasilitas pencucian belum dibuat dengan tiga bak pencuci.

Berdasarkan temuan tersebut, peneliti tertarik untuk mengkaji kondisi dan kelaikan *higiene* sanitasi makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Tidar Magelang.

B. Rumusan Masalah

1. Berapakah skor kelaikan fisik *higiene* sanitasi makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Tidar Magelang?

2. Apakah kriteria kelayakan *higiene* dan sanitasi makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Tidar Magelang telah memenuhi syarat *higiene* dan sanitasi makanan ?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui gambaran *higiene* sanitasi makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Tidar Magelang.

2. Tujuan Khusus

- a. Diketuainya skor kelayakan fisik *higiene* sanitasi makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Tidar Magelang.
- b. Diketuainya kriteria kelayakan *higiene* dan sanitasi makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Tidar Magelang berdasarkan skor *higiene* sanitasi makanan.

D. Ruang Lingkup

1. Lingkup Kompetensi

Ruang lingkup kompetensi penelitian ini sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor Hk.01.07/Menkes/342/2020 Tentang Standar Profesi Nutrisi Penelitian ini termasuk dalam lingkup ilmu gizi pada bidang penyelenggaraan makanan. Kompetensi yang dikembangkan melalui penelitian ini yaitu, kemampuan nutrisisi dalam pelayanan sistem penyelenggaraan makanan, meliputi *higiene* dan sanitasi makanan dan minuman.

2. Lingkup Tempat

Ruang lingkup tempat pada penelitian ini yaitu di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Tidar Magelang.

3. Lingkup Waktu

Ruang lingkup waktu penelitian ini dilaksanakan pada bulan Desember 2024 hingga Mei 2025.

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Memperluas pemahaman serta wawasan pengetahuan dalam bidang penyelenggaraan makanan khususnya pada *higiene* dan sanitasi makanan di instalasi gizi rumah sakit.

2. Manfaat Praktis

1) Bagi Instalasi Gizi Rumah Sakit

Penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai bahan informasi dan evaluasi dalam peningkatan kelaikan fisik *higiene* sanitasi makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Tidar Magelang.

2) Bagi Institusi Pendidikan Tinggi Vokasi Gizi

Penelitian ini dapat menjadi referensi dan bahan ajar yang berkaitan dengan *higiene* sanitasi makanan.

3) Bagi Penelitian Selanjutnya

Penelitian ini dapat digunakan sebagai sumber informasi bagi penelitian lebih lanjut mengenai *higiene* sanitasi makanan.

4) Bagi Peneliti Sendiri

Penelitian ini dapat meningkatkan wawasan pengetahuan dalam bidang penyelenggaraan makanan khususnya mengenai *higiene* sanitasi makanan di instalasi gizi rumah sakit.

F. Keaslian Penelitian

Ditemukan beberapa penelitian yang serupa mengenai *higiene* sanitasi makanan, antara lain:

Tabel 1. Keaslian Penelitian

No.	Peneliti	Judul Penelitian	Persamaan	Perbedaan
1.	(Azla and Pratiwi, 2023)	Gambaran Penerapan <i>Higiene</i> Dan Sanitasi Pada Penyelenggaraan Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Universitas Sumatera Utara	Penelitian dilakukan untuk mengetahui tentang <i>Higiene</i> Sanitasi Jasa Boga khususnya di Instalasi Gizi Rumah Sakit	Hasil pada penelitian yang lalu dibandingkan dengan Kepmenkes RI Nomor 1098/Menkes /SK/VII/2003 dan Permenkes RI Nomor Tahun 2019, sedangkan hasil penelitian ini dibandingkan dengan Permenkes RI No. 1096/Menkes/Per/VI/2011 .
2.	Novranka Lenette, Mauren I. Punuh, dan Yulianty Sanggelorang, 2021. (Lenette, Punuh and Sanggelorang, 2021)	Penerapan Prinsip <i>Higiene</i> Dan Sanitasi Makanan Di PT. Aeroprime Food Service Manado	Penelitian dilakukan untuk mengetahui tentang <i>Higiene</i> Sanitasi Makanan	Penelitian yang lalu dilakukan untuk mengetahui pemahaman penjamah makanan terhadap penerapan <i>higiene</i> sanitasi, sedangkan penelitian ini dilakukan untuk mengetahui gambaran <i>higiene</i> sanitasi di instalasi gizi rumah sakit
3.	Rara Angesti Sekarlangit, 2021.(Ilmiah <i>et al.</i> , 2021)	Gambaran <i>Higiene</i> Sanitasi Di Dapur Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Wonosari.	Penelitian dilakukan untuk mengetahui tentang <i>Higiene</i> Sanitasi di Instalasi Gizi Rumah Sakit.	Penelitian yang lalu dilakukan dalam lingkup ilmu Kesehatan Lingkungan pada bidang Penyehatan Makanan Minuman, sedangkan penelitian ini dilakukan dalam ruang lingkup gizi institusi.

Berdasarkan penelusuran referensi sampai dengan saat penelitian ini dilakukan, menunjukkan bahwa penelitian ini belum pernah dilakukan pihak lain.