

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Salah satu elemen penting dalam pembangunan suatu negara adalah kesehatan masyarakat. Pelayanan kesehatan yang baik sangat penting di Indonesia, khususnya di daerah Jawa Tengah. Ini terutama berlaku untuk rumah sakit, yang merupakan lokasi perawatan pasien. Instalasi gizi di rumah sakit tidak hanya bertanggung jawab atas aspek nutrisi, tetapi juga harus memastikan keamanan pangan bagi pasien. Kondisi gizi pasien dan kualitas makanan yang aman berperan penting dalam proses penyembuhan penyakit dan keselamatan pasien di rumah sakit (Amran, 2023). Makanan yang tidak memenuhi standar higiene dapat menyebabkan penyakit dan infeksi, yang dapat memperburuk kondisi kesehatan pasien dan memperpanjang masa perawatan (Widyastuti and Almira, 2019).

Rumah Sakit Umum Pusat (RSUP) Surakarta, yang resmi beroperasi pada tahun 2021, merupakan transformasi dari Balai Besar Kesehatan Paru Masyarakat (BBKPM) Surakarta. Sebagai rumah sakit rujukan di wilayah Jawa Tengah, RSUP Surakarta memiliki tanggung jawab besar dalam menyediakan layanan kesehatan yang berkualitas, termasuk dalam aspek penyelenggaraan makanan bagi pasien.(dr. Jamilatun Rosidah, 2023).

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Penyelenggaraan makanan, fasilitas penyelenggaraan makanan di rumah sakit wajib memenuhi persyaratan fisik, sarana, dan prasarana yang layak. Namun, meskipun RSUP Surakarta merupakan rumah sakit baru yang dibangun dengan mengacu pada Permenkes Nomor 24 Tahun 2016 tentang Persyaratan Teknis Bangunan dan Prasarana

Rumah Sakit, masih terdapat beberapa tantangan dalam pemeliharaan dan pengelolaan sarana serta prasarana higiene sanitasi makanan (dr. Jamilatun Rosidah, 2023).

Laporan Tahunan RSUP Surakarta Tahun 2023 mencatat bahwa Instalasi Gizi menghadapi beberapa permasalahan, seperti pemeliharaan rutin sarana dan prasarana yang belum optimal, sehingga ditemukan beberapa alat yang rusak. Selain itu, pencatatan dan pelaporan masih dilakukan secara manual, yang dapat mempengaruhi efisiensi dan akurasi data. Meskipun demikian, RSUP Surakarta telah melakukan berbagai upaya untuk menjaga kualitas layanan, termasuk melakukan uji usap alat makan pasien rawat inap secara berkala dan pemeriksaan kualitas air bersih (dr. Jamilatun Rosidah, 2023).

Gap antara standar yang ditetapkan dan kondisi aktual di lapangan menunjukkan perlunya evaluasi menyeluruh terhadap kondisi fisik serta tingkat kelayakan sarana dan prasarana higiene sanitasi makanan di RSUP Surakarta. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kondisi sarana dan prasarana yang ada memenuhi standar yang ditetapkan, serta mengidentifikasi area yang memerlukan perbaikan. Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan masukan untuk melakukan perbaikan sehingga meningkatkan kualitas layanan makanan di RSUP Surakarta, demi keselamatan dan kenyamanan pasien.

B. Rumusan masalah

Bagaimana kelayakan fisik higiene sanitasi makanan pada Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Pusat Surakarta ?

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui kelayakan fisik pada higiene sanitasi makanan RSUP Surakarta

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui kondisi fisik higiene sanitasi makanan di Instalasi Gizi RSUP Surakarta
- b. Mengetahui kelayakan higiene sanitasi makanan di Instalasi Gizi RSUP Surakarta

D. Ruang Lingkup

Ruang lingkup penelitian ini dalam bidang gizi Institusi mengenai kelayakan higiene sanitasi makanan pada Instalasi Gizi Rumah Sakit.

E. Manfaat penelitian

1. Bagi Peneliti

Hasil penelitian ini membantu untuk mengevaluasi higiene sanitasi makanan di Rumah Sakit Umum Pusat Surakarta, serta meningkatkan pengetahuan dan wawasan terkait standar higiene sanitasi makanan di Rumah Sakit Umum Pusat Surakarta

2. Bagi Rumah Sakit

Hasil dari penelitian ini dapat membantu rumah sakit mengidentifikasi kelemahan kondisi fisik sarana dan prasarana, sehingga perbaikan yang di terapkan dapat mengoptimalkan efisiensi operasional dan pengelola sumber daya, sehingga rumah sakit dapat memastikan bahwa sarana dan prasarana yang digunakan untuk pengolahan makanan rumah sakit dalam kondisi yang layak.

3. Bagi Institusi Pendidikan

Hasil penelitian ini diharapkan memberikan informasi baru dan referensi untuk digunakan dalam pengembangan dan menambah pengetahuan yang sudah ada.

F. Keaslian penelitian

Tabel 1. Keaslian penelitian

No	Penelitian	Hasil	Persamaan	Perbedaan
1	N.W Dewi (2019) yang berjudul Kajian Kelaikan Fisik untuk opor ayam yang Higiene Sanitasi Makanan Opor Ayam yang Disajikan di Rumah Sakit Umum Daerah Sleman	Kriteria kelaikan fisik untuk higiene sanitasi makanan opor ayam yang disajikan di RSUD Sleman ini berdasarkan total skor uji kelaikan fisik higiene sanitasi makanan adalah dalam kategori laik (melampaui skor minimal 83 atau 90,2%)	1) Meneiliti tentang kondisi fisik sarana dan prasarana 2) Menggunakan metode observasional dengan pendekatan cross sectional yang bersifat deskriptif	Pada penelitian sebelumnya selain meneliti higiene penjamah makanan juga meneliti higiene sanitasi makanan opor ayam yang disajikan di Rs tersebut sedangkan penelitian ini hanya meneliti kondisi fisik sarana dan prasarana saja
2	G. Widyatama (2018) Yang Berjudul Tinjauan Higiene Sanitasi Makanan (HSM) Pada Rumah Makan “P” Susu di Kompleks Alun-Alun Utara Yogyakarta	Higiene Sanitasi Makanan Rumah Makan “P” Susu dikategorikan tidak laik dengan total skor 601 berdasarkan uji kelaikan HSM menurut Keputusan Menteri Kesehatan RI No.1098/MENKES/SK/VII/2003	Digunakan metode observasional dengan pendekatan <i>cross sectional</i>	Penelitian sebelumnya meneliti higiene sanitasi makanan di rumah makan, sedangkan penelitian ini dilakukan di rumah sakit