

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan ialah kebutuhan pokok manusia karna didalamnya memiliki nutrisi yang dibutuhkan untuk perkembangan tubuh,memelihara daya tahan tubuh agar lebih baik,serta menghasilkan energi supaya bisa beraktivitas.

Makanan yang kita konsumsi merupakan salah satu kebutuhan manusia untuk dapat melangsungkan kehidupan,selain itu juga, makanan yang dikonsumsi harus memiliki nilai gizi yang sepadan,memiliki serat zat-zat yang dibutuhkan bagi tubuh untuk tumbuh kembang dan juga imunitas. Makanan yang harusnya kaya akan unsur zat seperti gizi semacam,karbohidrat,protein,mineral,vitamin,dan sedikit lemak tak jenuh,atau lebih tepatnya disingkat 4 sehat 5 sempurna.Makanan juga harus murni serta utuh dalam makna tidak memiliki bahan pencemar dan tidak mengandung bibit penyakit dan sehat untuk dikonsumsi(DepkesRI,2010). Supaya terhindar dari bibit penyakit semacam cholera,diare,dysentri,typhus ataupun saluran pencernaan yang menyebabkan kematian hingga perlunya diterapkan sanitasi makanan dan minuman dalam pengolahan makanan yang kita konsumsi supaya bebas dari penyakit.

Sanitasi makanan sangat berarti paling utama tempat yang sangat erat dengan pelayanan orang banyak. Rumah sakit ialah tempat insitusi yang perawatan kesehatan

wajib profesional yang pelayanannya disediakan oleh dokter,perawat,serta tenaga pakar kesehatan lainnya. Untuk itu perlu adanya pelayanan yang menunjang adanya pengolahan makanan baik dan memenuhi syarat hygiene sanitasi makanan yang kegiatannya berada di instalasi gizi (Instalasi Nutrisi) Rumah Sakit. Supaya tidak membahayakan bagi yang memakannya maka perlu adanya suatu usaha dalam penyehatan makanan dan minuman,yaitu upaya pengendalian faktor yang memungkinkan terjadinya kontaminasi yang akan mempengaruhi pertumbuhan makanan dan minuman yang berasal dari proses pengolahan makanan dan minuman yang disajikan di rumah sakit supaya tidak terjadi rantai penularan penyakit dan gangguan kesehatan lainnya. (Depkes RI,2002).

Hingga aktivitas pengawasan terhadap pengolahan makanan dan minuman sangat diperlukan perhatian khusus oleh pemerintah provinsi karna dengan begitu perhatian yang sungguh-sungguh dari pihak yang terkait maka usaha untuk menurunkan angka penyakit yang diakibatkan oleh makanan yang tidak memenuhi syarat kesehatan akan sulit untuk tercapai. Adanya perhatian terhadap sanitasi makanan dan minuman dirumah sakit diharapkan dapat mengurangi,memperkecil,ataupun menghilangkan dampak negatif yang bisa ditimbulkan dari kegiatan penyediaan makanan dalam rangka penyembuhan dan sekaligus pemulihan di Rumah Sakit umum Dr.H.Abdul Moeloek.

Mengingat sanitasi makanan dan minuman salah satu bagian dari kesehatan di area lingkungan,pengawasan terhadap sanitasi makanan dan minuman di Rumah Sakit ialah perihal pokok yang harus dilakukan dan apabila tidak di saniterakan merugikan kesehatan manusia sebab makanan dan minuman berperan penting sebagai sumber bibit penyakit,keracunan,dan juga dapat menyebabkan kematian. Supaya terhindar dari hal tersebut maka harus dilakukan pengawasan secara teratur.

Hasil observasi peneliti di Rumah Sakit Umum Dr. H. Abdul Moeloek Bandar Lampung bahwa rumah sakit tersebut tipe B dan salah satu unit kesehatan bagi umum, untuk menunjang kesembuhan penderita perlu diperhatikan keadaan sanitasi makanan dan minuman yang dikonsumsi oleh para pasien yang berada di Rumah Sakit Umum Dr. H. Abdul Moeloek. Dan masalah yang peneliti lihat masih banyak penjamah makanan tidak menggunakan APD dengan baik dan para penjamah makanan tidak memiliki surat keterangan kesehatan atau sertifikat kesehatan.

Rumah Sakit adalah institusi pelayanan kesehatan yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan perorangan secara paripurna (pelayanan kesehatan yang meliputi promotif, preventif, kuratif, dan rehabilitatif) yang menyediakan pelayanan rawat inap, rawat jalan, dan gawat darurat. (Permenkes RI No.30 tahun 2019).

Tujuan penyehatan makanan dan minuman di Rumah Sakit adalah tersedia makanan yang berkualitas yang baik dan aman bagi pasien dan konsumen, sehingga pasien dan konsumen lainnya terhindar dari resiko penularan penyakit atau gangguan kesehatan dan keracunan makanan. Dalam pengolahan makanan di Rumah Sakit proses sanitasi makanan yang menyangkut banyak faktor, mulai dari asal/ sumber Makanan, proses hingga menjadi makanan, penyajian kepada konsumen dan faktor lingkungan lainnya yang terkait. (Djojodibroto, 1997).

Sehubungan dengan penjelasan diatas, peneliti ingin melakukan penelitian mengenai sanitasi makanan dan minuman di Rumah Sakit Umum Dr. H. Abdul Moeloek Bandar Lampung, dengan alasan ingin mengetahui tentang kebersihan/ hygiene yang dikonsumsi para pasien dan pegawai yang berada di Rumah Sakit Umum Dr. H. Abdul

Moeloek dengan tujuan untuk meningkatkan & menghasilakn makanan yang saniter dan sehat untuk dikonsumsi pasien serta pegawai yang ada di rumah sakit umum Dr. H. Abdul Moeloek Bandar Lampung.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana Pengelolaan Sanitasi Makanan Dan Minuman Di Rumah Sakit Umum Dr. H. Abdul Moeloek Tahun 2022?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui keadaan sanitasi makanan dan minuman di Rumah Sakit Umum Dr.H.Abdul Moeloek Bandar Lampung Tahun 2022.

2. Tujuan Khusus

Untuk mengetahui keadaan sanitasi makanan dan minuman yang terdiri dari 6 (enam) prinsip.

A. Untuk mengetahui pemilihan bahan makanan di Rumah Sakit

Umum Dr.H.Abdul Moeloek 2022

B. Untuk mengetahui penyimpanan bahan makanan di Rumah Sakit

Umum Dr.H.Abdul Moeloek 2022

C. Untuk mengetahui pengolahan makanan di Rumah Sakit Umum

Dr.H.Abdul Moeloek 2022

D. Untuk mengetahui penyimpanan makanan di Rumah Sakit Umum

Dr.H.Abdul Moeloek 2022

E. Untuk mengetahui pengangkutan makanan di Rumah Sakit Umum

Dr.H.Abdul Moeloek 2022

F. Untuk mengetahui penyajian makanan di Rumah Sakit Umum

Abdul Moeloek 2022

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Penulis

Untuk menambah pengetahuan Dan pengalaman penulis di bidang sanitasi makanan dan minuman di Rumah Sakit Umum Dr.H.Abdul Moeloek 2022.

2. Bagi pihak rumah sakit

Sebagai bahan saran dan masukan pikiran untuk meningkatkan sanitasi makanan dan minuman di Rumah Sakit Umum Dr.H.Abdul Moeloek Bandar Lampung 2022.

3. Bagi insitusi

Untuk meningkatkan bahan bacaan dan menambah wawasan serta pengetahuan tentang sanitasi makanan dan minuman di Rumah Sakit Umum Dr.H.Abdul Moeloek Bandar Lampung 2022.

E. Ruang Lingkup Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian ini dengan mengingat segala keterbatasan yang ada maka penulis membatasi ruang lingkup penelitian tentang keadaan sanitasi makanan dan minuman rumah sakit ini meliputi 6 (enam) prinsip yaitu : Pemilihan bahan makanan, Penyimpanan bahan makanan, Pengolahan makanan, Pengangkutan makanan, Penyimpanan makanan masak dan Penyajian makanan.