

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan merupakan kebutuhan pokok bagi manusia, karena manusia mendapatkan energi yang diperlukan oleh tubuh dari makanan untuk melakukan kegiatan sehari-hari. Makanan juga berfungsi memberikan panas dan tenaga bagi tubuh, membangun jaringan tubuh baru juga memperbaikinya serta makanan juga dapat membantu mengatur proses-proses alamiah, kimiawi atau faal dalam tubuh.

Makanan yang bermanfaat dan tidak membahayakan bagi yang memakannya perlu adanya suatu usaha penyehatan makanan dan minuman yaitu upaya pengendalian faktor yang memungkinkan terjadinya kontaminasi yang akan mempengaruhi pertumbuhan kuman dan bertambahnya bahan aditif pada makanan dan minuman yang berasal dari proses pengolahan makanan dan minuman yang disajikan di puskesmas rawat inap agar tidak menjadi mata rantai penularan penyakit dan gangguan kesehatan.

Makanan dan minuman yang dikonsumsi tentunya perlu dikelola dengan baik dan benar agar tidak menimbulkan gangguan kesehatan/penyakit akibat dari makanan atau yang dikenal dengan istilah foodborne disease.

Bentuk pengelolaan makanan yang baik dan benar yaitu dengan cara memperhatikan higiene dan sanitasi makanan.

Higiene sanitasi makanan menurut Permenkes RI No. 1096 tahun 2011 adalah suatu upaya untuk mengendalikan faktor resiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan yang digunakan. Hal tersebut bertujuan agar makanan aman untuk dikonsumsi. Dalam pelaksanaan higiene sanitasi pengolahan makanan, terdapat 6 (enam) prinsip utama penerapan yaitu mulai dari pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan matang, pengangkutan makanan dan penyediaan/ penyajian makanan (Depkes RI, 2004).

UPTD puskesmas rawat inap mampu PONED panaragan jaya termasuk dalam jenis puskesmas kawasan pedesaan. Awal berdirinya sejak tahun 1977, kini telah berumur 43 tahun, pada tahun 2011 status nya yang sebelumnya pukesmas non rawat inap berubah jadi puskesmas rawat inap mampu PONED panaragan jaya terletak di wilayah kecamatan tulang bawang tengah. Puskesmas rawat inap poned tersedia 4 ruangan rawat inap, 1 kamar berisi 3 bed dengan total keseluruhan 12 bed dalam 4 ruangan tersebut. Data pasien rawat inap pada bulan oktober 2020 berjumlah 225 pasien, November 2020 berjumlah 130 pasien, bulan desember 125 pasien. Jadi total keseluruhan pasien 3 bulan terakhir berjumlah 480 pasien yang dirawat di puskesmas rawat inap poned panaragan jaya kabupaten tulang bawang barat.

Berikut Adalah Rincian Data Pasien Yang Dirawat Di Puskes Poned Panaragan Jaya Selama 7 Hari Berturut Turut

Table 1.1

Data Pasien Pada Bulan Desember 2020

No.	Tanggal masuk	Nama pasien	Umur	Diagnosa	Tanggal keluar
1.	05-12-2020	Sudarso	69	Gastroparty	11-12-2020
2.	05-12-2020	Rusnalik	21	Gerd/ vertigo	11-12-2020
3.	05-12-2020	Fahreza yoga	18	DBD	11-12-2020
4.	06-12-2020	Alfi rahisa	21	Gerd	12-12-2020
5.	08-12-2020	Ernawati	65	Typhoid	14-12-2020
6.	08-12-2020	Tumini	43	Gastritis	14-12-2020

Berikut Adalah Rincian Data Pasien Yang Dirawat Di Puskes
Poned Panaragan Jaya Selama 5 Hari Berturut Turut

Table 1.2

Data Pasien Pada Bulan Desember 2020

No.	Tanggal masuk	Nama pasien	Umur	Diagnosa	Tanggal keluar
1.	01-12-2020	Kodir	35	Post + KKL	6-12-2020
2.	01-12-2020	Basri ali	57	colic abdomen	6-12-2020
3.	01-12-2020	Nahrowi	70	colic abdomen	6-12-2020
4.	03-12-2020	Sartim	53	HT	8-12-2020
5.	03-12-2020	Holidin	50	colic abdomen	8-12-2020
6.	03-12-2020	Casmah	75	colic abdomen	8-12-2020
7.	05-12-2020	Rajat	18	Digigit kalajengking	10-12-2020
8.	05-12-2020	Samsul	85	Abs febris	10-12-2020
9.	05-12-2020	Sitik solikha	40	Post+ kkl	10-12-2020
10.	10-12-2020	Khoirudin	79	Abs vomitus	15-12-2020
11.	12-12-2020	Widoyo	72	Gastritis	17-12-2020
12.	12-12-2020	Rizky kusmadi	13	Gerd	17-12-2020
13.	15-12-2020	Risma	20	GGA	20-12-2020
14.	21-12-2020	Ardi	20	Gastritis	26-12-2020
15.	22-12-2020	Agus p	37	GGA	27-12-2020
16.	27-12-2020	Ipah sohidin	48	Henuprise	01-01-2020
17.	30-12-2020	Dwi agus	20	DHB	04-01-2020

Berdasarkan hasil observasi awal yang peneliti lakukan di unit instalasi gizi di puskesmas rawat inap panaragan kabupaten tulang bawang tengah, diketahui bahwa penerapan hygiene dan sanitasi penyelenggaraan makanan di puskesmas rawat inap tersebut masih kurang. penjamah makanan masih belum memakai perlengkapan pelindung ketika mengolah makanan, 6 prinsip hygiene sanitasi makanan di instalasi gizi puskesmas rawat inap panaragan kabupaten tulang bawang tengah belum memenuhi syarat. Selain itu, diketahui bahwa di puskesmas tersebut belum pernah dilakukan penelitian mengenai higiene sanitasi penyelenggaraan makanan, sehingga penulis tertarik untuk melihat lebih lanjut terkait gambaran hygiene dan sanitasi makanan dan penerapan 6 prinsip di Unit Instalasi Gizi puskesmas rawat inap panaragan kabupaten tulang bawang tengah.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan pada latar belakang diatas permasalahan dapat dirumuskan masih belum diterapkannya 6 prinsip hygiene sanitasi makanan di puskesmas rawat inap panaragan kabupaten tulang bawang barat.

C. Tujuan penelitian

1. Tujuan Umum

Mendapatkan gambaran hygiene sanitasi makanan di puskesmas rawat inap poned panaragan jaya kabupaten tulang bawang barat

2. Tujuan Khusus

a. Diketuinya tahapan pemilihan bahan makanan di puskesmas rawat inap poned panaragan jaya kabupaten tulang bawang barat

- b. Diketuainya tahapan penyimpanan bahan makanan di puskesmas rawat inap poned panaragan jaya kabupaten tulang bawang barat
- c. Diketuainya tahapan pengolahan makanan di puskesmas rawat inap poned panaragan jaya kabupaten tulang bawang barat
- d. Diketuainya tahapan penyimpanan makanan jadi di puskesmas rawat inap poned panaragan jaya kabupaten tulang bawang barat
- e. Diketuainya tahapan pengangkutan makanan jadi di puskesmas rawat inap poned panaragan jaya kabupaten tulang bawang barat
- f. Diketuainya tahapan penyajian makanan jadi di puskesmas rawat inap poned panaragan jaya kabupaten tulang bawang barat
- g. Diketuainya personal hygiene penjamah makanan di puskesmas rawat inap poned panaragan jaya kabupaten tulang bawang barat

3. Manfaat Penelitian

- 1. Bagi penulis
Sebagai penerapan ilmu yang didapat selama di bangku perkuliahan.
- 2. Bagi puskesmas
digunakan sebagai masukan dalam upaya meningkatkan kualita standar oprasional dalam penyelenggaraan makanan untuk pasien.
- 3. Bagi Institusi Politeknik Kesehatan Kementrian kesehatan Tanjung Karang Jurusan Kesehatan Lingkungan, hasil penelitian dapat digunakan untuk menambah kepustakaan

4. Ruang lingkup penelitian

Penelitian ini bersifat deskriptif untuk mengetahui apakah dilaksanakan dengan baik atau tidak tentang penerapan 6 prinsip hygiene sanitasi makanan yang dibatasi dengan pembahasan mengenai 6 prinsip penerapan hygiene sanitasi dan personal hygiene penjamah makanan. dengan pembahasan pemilahan bahan baku makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan jadi, pengangkutan makanan jadi, penyajian makanan jadi dan personal hygiene penjamah makanan serta penyelenggaraan makanan di dapur puskesmas rawat inap poned panaragan jaya kabupaten tulang bawang barat