

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Rumah sakit berfungsi sebagai sarana pelayanan kesehatan, tempat berkumpulnya orang sakit maupun orang sehat atau dapat menjadi tempat penularan penyakit serta memungkinkan terjadinya pencemaran lingkungan dan gangguan kesehatan(Permenkes No. 7 Tahun 2019).

Rumah sakit mempunyai beberapa instalasi diantaranya instalasi UGD, instalasi farmasi, instalasi rawat jalan, instalasi rawat inap, instalasi hemodialisa, instalasi radiologi, dan instalasi gizi yang meliputi makanan dan minuman.

Makanan dan minuman di rumah sakit adalah semua makanan dan minuman yang disajikan dari dapur rumah sakit untuk pasien dan karyawan; makanan dan minuman yang dijual di lingkungan rumah sakit atau dibawa dari luar sakit. (Permenkes No. 7 Tahun 2019).

Makanan selain harus mengandung nilai gizi juga merupakan media untuk dapat berkembang biaknya mikroba atau kuman terutama makanan yang mudah membusuk yaitu makanan yang banyak mengandung kadar air serta nilai protein yang tinggi. Kemungkinan lain masuknya atau beradanya bahan-bahan berbahaya seperti bahan fisik, biologi dan kimia, residu pestisida serta bahan

lainnya antara lain debu, tanah, rambut manusia dapat berpengaruh buruk terhadap kesehatan manusia. (Depkes RI, 2012).

Sebagai salah satu jenis tempat pelayanan umum yang mengolah dan menyediakan makanan bagi masyarakat banyak, maka Tempat Pengelolaan Makanan khususnya di Rumah Sakit memiliki potensi yang cukup besar untuk menimbulkan gangguan kesehatan atau penyakit bahkan keracunan akibat dari makanan yang dihasilkannya. Dengan demikian kualitas makanan yang dihasilkan, atau dijual oleh Tempat Pengelolaan makanan harus memenuhi syarat kesehatan seperti faktor lokasi dan bangunan, fasilitas sanitasi, peralatan, pengolahan makanan yang baik dan penjamah makanannya sendiri (Depkes RI, 2012).

Infeksi Nosokomial adalah infeksi yang didapat di rumah sakit pada pasien yang masuk dirawat selain untuk infeksi tersebut, tapi bukan terjadi dan bukan masa inkubasi pada waktu masuk rumah sakit. Angka infeksi tertinggi terjadi di *NICU (Neonatal Intensive Care Unit)* oleh karena resiko infeksi bertambah tinggi. Misalnya pada bayi dengan berat badan lahir rendah. Infeksi nosokomial memperpanjang perawatan di rumah sakit dan menimbulkan tambahan biaya untuk uji diagnostik, biaya perawatan, dan biaya pengobatan. Di rumah sakit umum lebih kurang 39% infeksi nosokomial mengenai saluran kemih, 17% infeksi luka operasi, 18% pneumonia, dan 7% infeksi sistemik.

Infeksi Nosokomial dapat disebabkan oleh setiap mikroorganisme patogen (bakteri, virus, jamur dan protozoa). Sering disebabkan oleh bakteri yang berasal dari flora endogen pasien sendiri. Faktor-faktor pengobatan seperti

antibiotik, uji diagnostik dan pengobatan yang invasif, penyakit dasar, bersama-sama mengubah flora endogen pasien selama dirawat. Infeksi nosokomial di rumah sakit pada umumnya terbagi dalam infeksi saluran kemih, infeksi saluran nafas, infeksi luka operasi, infeksi aliran darah perifer.

Di lingkungan rumah sakit banyak sumber-sumber penyakit yang bersifat menular yang medianya melalui udara, sehingga udara ini dapat mencemar makanan dan minuman yang berada di tempat pengolahan makanan di instalasi gizi rumah sakit tersebut. Terdapat beberapa penyakit yang disebabkan dari makanan contohnya seperti diare. Jadi hygiene sanitasi makanan di rumah sakit perlu ditingkatkan pengawasan untuk sanitasi makanan dan minuman sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 07 Tahun 2019. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit yang meliputi pengadaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan. pengangkutan makanan masak, penyimpanan makanan jadi, dan penyajian makanan, hendaknya memperhatikan syarat hygiene dan sanitasi.

Rumah Sakit Islam Kota Metro, merupakan Rumah Sakit Type D yang beralamat di Jl. Jend. AH. Nasution No.250, Kota Metro. Dipimpin oleh seorang direktur yaitu dr. Hi. Amelius Ramli. Rumah Sakit yang luas bangunan dan lahan +12.350 m² berkapasitas 76 tempat tidur inap dengan berbagai pelayanan seperti pelayanan rawat jalan yang terdiri dari IGD, Poliklinik Bedah, Poliklinik Gigi, Poliklinik Kebidanan, Poliklinik Mata, Poliklinik Penyakit Dalam, Poliklinik Syaraf, Poliklinik Rehabilitas Medik, Hemodialisa, Poliklinik THT, Poliklinik Orthopedi serta pelayanan rawat inap yang terdiri dari Ruang inap

kebidanan, HCU, ruang inap anak, ruang inap kelas I, ruang inap syaraf, ruang inap bedah, ruang inap penyakit dalam, ruang VIP (Profil Rumah Sakit, Layanan dan Fasilitas Rumah Sakit Islam Metro).

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor.07 Tahun 2019 tentang persyaratan kesehatan lingkungan Rumah Sakit, penyehatan makanan minuman di Rumah Sakit yang terdiri dari pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan mentah dan jadi, tempat pengolahan makanan, pengangkutan dan penyajian makanan jadi.

Penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit dilaksanakan dengan tujuan untuk menyediakan makanan yang berkualitas baik, jumlah yang sesuai dengan kebutuhan serta pelayanan yang layak dan memadai bagi pasien yang membutuhkan. Mutu pelayanan gizi yang baik akan memengaruhi indikator mutu pelayanan Rumah Sakit. Semakin baik kualitas pelayanan gizi maka semakin tinggi tingkat kesembuhan pasien, semakin pendek lama rawat inap dan semakin kecil biaya perawatan rumah sakit (Depkes 2007 dalam Uyami, dkk., 2012)

Berdasarkan survei awal di Rumah Sakit Islam Metro, menggunakan sumber air yang berasal dari sumur bor dengan kedalaman 15m dan kapasitas 5liter/menit. Di dapur RS Islam Kota Metro masih ditemukannya penyimpanan bahan makanan kering yang disimpan di dalam gudang belum sepenuhnya tertutup, sehingga perlakuan tersebut dapat mengakibatkan terkontaminasinya bahan makanan tersebut dengan vektor. Dalam ruang dapur sudah menggunakan alat perangkap serangga. Didalam ruangan penyimpanan bahan

makanan kering sudah menggunakan pendingin ruangan (AC) sehingga dapat mengontrol dan mengatur suhu ruangan yang telah ditentukan di dalam Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor. 07 Tahun 2019 tentang persyaratan kesehatan lingkungan Rumah Sakit.

Rumah Sakit tersebut memiliki 8 tenaga penjamah makanan, shift pertama pada pukul 05.00-08.00, shift kedua pada pukul 08.00-14.00, dan shift ketiga pukul 14.00-19.00. Namun penjamah makanan masih belum menggunakan alat pelindung diri (APD) dengan lengkap saat sedang mengelola makanan di dapur penjamah hanya menggunakan celemek saja, sehingga hal tersebut dapat menyebabkan terkontaminasinya makanan dari penjamah. RS Islam Metro belum pernah melakukan pemeriksaan angka kuman sampel makanan. Seharusnya pemeriksaan angka kuman pada sampel makanan dilakukan pemeriksaan sesuai dengan yang telah ditetapkan oleh Permenkes No. 1096/MENKES/PER/VI/2011 bahwa balian makanan dan makanan jadi yang berasal dari Instalasi Gizi atau dari luar rumah sakit/jasa boga harus diperiksa secara fisik dan laboratorium minimal setiap 1 bulan sekali.

B. Rumusan Masalah

Pada dapur RS. Islam Metro dari prinsip-prinsip Hygiene Sanitasi Makanan belum sepenuhnya diterapkan di rumah sakit ini berdasarkan latar belakang akibat penyimpanan bahan makanan yang tidak benar dapat mempengaruhi bahan makanan sebagai perantara tumbuhnya mikroorganisme yang bersifat patogenik terhadap manusia.

Oleh karena itu penulis ingin melakukan penelitian ini dengan merumuskan masalah "Bagaimana Gambaran Hygiene Sanitasi Makanan di Rumah Sakit Islam Kota Metro Tahun 2022".

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Di dalam penelitian ini tujuannya umumnya yaitu untuk mengetahui Gambaran Hygiene Sanitasi Makanan di Rumah Sakit Islam Kota Metro Tahun 2022.

2. Tujuan Khusus

- a. Dikeetahui pemilihan bahan makanan di Rumah Sakit Islam Kota Metro Tahun 2022.
- b. Diketahui penyimpanan bahan makanan di Rumah Sakit Islam Tahun 2022.
- c. Diketahui pengolahan makanan di Rumah Sakit Islam Kota Metro Tahun 2022.
- d. Diketahui penyimpanan makanan jadi di Rumah Sakit Islam Kota Metro Tahun 2022.
- e. Diketahui pengangkutan makanan di Rumah Sakit Islam Kota Metro Tahun 2022.
- f. Diketahui penyajian makanan di Rumah Sakit Islam Kota Metro Tahun 2022.

3. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah:

a. Bagi penulis, dapat memperoleh pengetahuan dan wawasan serta untuk mengaplikasikan ilmu yang diperoleh selama pendidikan di Politeknik Kesehatan Tanjung Karang Jurusan Kesehatan Lingkungan.

b. Bagi pihak Rumah Sakit, sebagai masukan atau saran dalam masalah mengenai hygiene sanitasi makanan di Rumah Sakit Islam Kota Metro.

4. Ruang Lingkup Penelitian

Dalam penelitian ini ruang lingkupnya adalah prinsip hygiene sanitasi makanan (pemilihan bahan baku, penyimpanan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, penyimpanan makanan jadi, pengangkutan makanan, dan penyajian makanan) dan pemeriksaan angka kuman pada makanan pasien di Rumah Sakit Islam Kota Metro