

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Rumah Sakit sebagai salah satu jenis tempat pelayanan umum yang mengolah dan menyediakan makanan bagi masyarakat banyak, maka tempat pengolahan makanan khususnya di rumah sakit memiliki potensi yang cukup besar untuk menimbulkan gangguan kesehatan atau penyakit bahkan keracunan akibat dari makanan yang dihasilkan, disajikan atau dijual oleh tempat pengolahan makanan harus memenuhi syarat kesehatan seperti faktor lokasi dan bangunan, fasilitas sanitasi, peralatan, pengolahan makanan yang baik dan penjamah makanannya sendiri (Kemenkes RI, 2010).

Makanan merupakan salah satu bagian yang penting untuk kesehatan manusia mengingat setiap saat dapat terjadi penyakit-penyakit yang diakibatkan oleh makanan. Kasus penyakit makanan (*foodborne disease*) dapat dipengaruhi oleh berbagai faktor. Faktor-faktor tersebut antara lain, penyimpanan dan penyajian yang tidak bersih dan tidak memenuhi persyaratan sanitasi (Assidiqi and Darawati, 2019)

Makanan yang tidak memenuhi syarat sanitasi atau telah terkontaminasi dapat dilihat dari pengecekan kualitas makanan. Salah satu indikator yang dapat digunakan untuk mengetahui kualitas makanan ialah dengan mengecek adanya bakteri *Escherichia coli* pada makanan. Bakteri *E.coli* ini merupakan kuman komensal di dalam saluran pencernaan manusia.

Kontaminasi oleh bakteri tersebut pada makanan atau minuman dapat diketahui melalui pemeriksaan laboratorium. Makanan yang telah terkontaminasi oleh bakteri tersebut akan dinyatakan tidak layak untuk dikonsumsi karena mengandung mikroorganisme patogen yang dapat berdampak pada kesehatan manusia (Ririn, 2020).

Masalah sanitasi makanan sangat penting, terutama ditempat-tempat umum yang erat kaitannya dengan pelayanan untuk orang banyak. Rumah sakit merupakan salah satu tempat umum yang memberikan pelayanan kesehatan masyarakat dengan inti pelayanan medis. Agar dapat menunjang kegiatan pelayanan medis diperlukan tempat pengolahan makanan yang kegiatannya berada di instalasi gizi rumah sakit. Adanya suatu usaha penyehatan makanan dan minuman sangat diperlukan untuk mendapatkan pangan yang bermanfaat dan tidak membahayakan bagi yang memakannya, yaitu pengendalian faktor yang memungkinkan terjadinya kontaminasi yang akan mempengaruhi pertumbuhan kuman dan bertambahnya bahan adiktif pada pangan dan minuman yang berasal dari proses penyelenggaraan pangan dan minuman yang disajikan agar tidak menjadi rantai penularan penyakit dan gangguan kesehatan (Suryana, 2020).

Penanganan sanitasi yang kurang baik dapat menyebabkan terjadinya hal-hal yang merugikan manusia seperti keracunan. Peranan pembersihan atau pencucian peralatan perlu diketahui secara mendasar. Dengan membersihkan peralatan secara baik, akan menghasilkan alat pengolahan makanan yang bersih dan sehat (Syahlan, 2018).

Sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 7 tahun 2019 tentang Persyaratan Kesehatan Lingkungan di Rumah Sakit disebutkan bahwa salah satu persyaratan kesehatan lingkungan di rumah sakit adalah penyehatan pangan siap saji di rumah sakit menekankan agar kualitas pengelolaan pangan yang sehat, aman dan selamat. Jika pengolahan makanan di rumah sakit tidak ditangani dengan saniter dan higiene maka sudah tentu akan menimbulkan dampak buruk bagi pasien, pengunjung atau petugas rumah sakit itu sendiri (Permenkes, 2019).

Tujuan penyehatan makanan di rumah sakit antara lain tersedianya makanan yang berkualitas baik dan aman bagi pasien dan konsumen serta terwujudnya perilaku kerja yang sehat dan higiene dalam penanganan makanan, sehingga pasien dan konsumen lainnya terhindar dari resiko penularan penyakit atau gangguan kesehatan dan keracunan makanan (Permenkes, 2019).

Penyehatan pangan siap saji adalah upaya pengawasan, perlindungan, dan peningkatan kualitas higiene dan sanitasi pangan siap saji agar mewujudkan kualitas pengelolaan pangan yang sehat, aman dan selamat (Permenkes, 2019).

Sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 7 Tahun 2019 tentang Persyaratan Kesehatan Lingkungan di Rumah Sakit disebutkan bahwa salah satu persyaratan kesehatan lingkungan di rumah sakit adalah penyehatan pangan siap saji di rumah sakit menekankan agar kualitas pengelolaan pangan yang sehat, aman dan selamat. Jika pengolahan makanan

di rumah sakit tidak ditangani dengan saniter dan higiene maka sudah tentu akan menimbulkan dampak buruk bagi pasien, pengunjung atau petugas rumah sakit itu sendiri (Permenkes, 2019).

Kualitas lingkungan yang sehat bagi rumah sakit ditentukan melalui pencapaian atau pemenuhan standar baku mutu kesehatan lingkungan dan persyaratan kesehatan rumah sakit sebagaimana dimaksud ditetapkan pada media lingkungan yang meliputi: air, udara, tanah, pangan, sarana dan bangunan dan vektor dan binatang pembawa penyakit (Lingkungan, Pengendalian, and Jakarta 2016).

Pada penelitian yang dilakukan oleh Fajriyati dan Endang (2016) mengenai gambaran tingkat pengetahuan dan perilaku higiene sanitasi pengolah makanan dapat disimpulkan hasil penelitian didapatkan bahwa sebanyak 85,7% (6 orang) penjamah makanan tidak menggunakan alat pelindung diri (APD) dengan lengkap, 71,4% (5 orang) penjamah makanan mengolah makanan sambil berbicara, dan sebanyak 57,1% (4 orang) penjamah makanan yang menjamah makanan langsung menggunakan tangan dengan jumlah populasi yang diteliti sebanyak 7 orang (Fajriyati, 2016).

Meningkatkan pengawasan sanitasi makanan dan minuman yang bertujuan untuk mendapatkan makanan yang terbebas dari kontaminasi kuman pathogen. Karena sanitasi yang buruk maka peluang makanan untuk terkontaminasi kuman sangat besar.

Rumah Sakit Umum Daerah KH Muhammad Thohir Kabupaten Pesisir Barat merupakan Rumah Sakit type D, dari observasi awal yang telah dilakukan pada pengelolaan makanan di Rumah Sakit Umum Daerah KH

Muhammad Thohir Kabupaten Pesisir Barat masih ditemukan penempatan bahan pangan yang menumpuk pada rak penyimpanan sehingga tidak ada sirkulasi udara. Hal tersebut dapat menyebabkan kerusakan pada bahan pangan dan dapat menjadi tempat berkembang biak vektor seperti tikus, kecoa dan lain-lain.

Selain itu, masih adanya personal hygiene dari petugas yang tidak menggunakan pakaian pelindung pengolahan makanan dengan lengkap ketika sedang bekerja seperti celemek dan masker. Kemudian, dijumpai penjamah makanan yang berperilaku tidak sehat, seperti berbicara dan memakai perhiasan pada saat sedang mengolah makanan. Serta terdapat gabungan tata letak bangunan ruangan tempat pengolahan pangan (dapur) dengan gudang obat dan lain-lain. Hal tersebut dapat memungkinkan makanan yang akan disajikan kepada pasien mengalami pencemaran dan kontaminasi, khususnya kontaminasi oleh bakteri *E.coli*.

Berdasarkan pengamatan yang telah dilakukan penulis, maka penulis ingin mengambil penelitian yang berjudul Gambaran Pengelolaan Sanitasi Makanan di Rumah Sakit Umum Daerah KH Muhammad Thohir Kabupaten Pesisir Barat tahun 2022 .

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas maka penulis merumuskan masalah yaitu di Rumah Sakit Umum Daerah KH Muhammad Thohir Kabupaten Pesisir Barat:

1. Masih ditemukan penempatan bahan pangan yang menumpuk pada rak penyimpanan sehingga tidak ada sirkulasi udara. Hal tersebut dapat

menyebabkan kerusakan pada bahan pangan dan dapat menjadi tempat berkembang biak vektor seperti tikus, kecoa dan lain-lain.

2. Masih adanya personal hygiene dari petugas yang tidak menggunakan pakaian pelindung pengolahan makanan dengan lengkap ketika sedang bekerja seperti celemek dan masker. Kemudian, dijumpai penjamah makanan yang berperilaku tidak sehat, seperti berbicara dan memakai perhiasan pada saat sedang mengolah makanan. Serta terdapat gabungan tata letak bangunan ruangan tempat pengolahan pangan (dapur) dengan gudang obat, dan lain-lain. Hal tersebut dapat memungkinkan makanan yang akan disajikan kepada pasien mengalami pencemaran dan kontaminasi, khususnya kontaminasi oleh bakteri *E.coli*.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui pengelolaan sanitasi makanan di Rumah Sakit Umum Daerah KH Muhammad Thohir Kabupaten Pesisir Barat Tahun 2022.

2. Tujuan Khusus

- a. Untuk mengetahui bahan makanan dan makanan jadi di Rumah Sakit Umum Daerah KH Muhammad Thohir Kabupaten Pesisir Barat tahun 2022
- b. Untuk mengetahui tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi di Rumah Sakit Umum Daerah KH Muhammad Thohir Kabupaten Pesisir Barat tahun 2022

- c. Untuk mengetahui tempat pengolahan makanan di Rumah Sakit Umum Daerah KH Thohir Kabupaten Pesisir Barat tahun 2021
- d. Untuk mengetahui kebersihan peralatan masak di Rumah Sakit Umum Daerah KH Thohir Kabupaten Pesisir Barat tahun 2022
- e. Untuk mengetahui keamanan penjamah pangan di Rumah Sakit Umum Daerah KH Thohir Kabupaten Pesisir Barat tahun 2022
- f. Untuk mengetahui pengangkutan makanan di Rumah Sakit Umum Daerah KH Thohir Kabupaten Pesisir Barat tahun 2022
- g. Untuk mengetahui kualitas penyajian makanan di Rumah Sakit Umum Daerah KH Thohir Kabupaten Pesisir Barat tahun 2022
- h. Untuk mengetahui standar baku mutu siap saji di Rumah Sakit Umum Daerah KH Thohir Kabupaten Pesisir Barat tahun 2022
- i. Untuk mengetahui kandungan bakteri *E.coli* dan *coliform* pada air bersih di Rumah Sakit Umum Daerah KH Muhammad Thohir Kabupaten Pesisir Barat tahun 2022.
- j. Untuk mengetahui angka kuman pada makanan di Rumah Sakit Umum Daerah KH Muhammad Thohir Kabupaten Pesisir Barat tahun 2022.
- k. Untuk mengetahui angka kuman pada usap alat makan di Rumah Sakit Umum Daerah KH Muhammad Thohir Kabupaten Pesisir Barat tahun 2022.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi penulis

Dapat menerapkan ilmu yang diperoleh selama pendidikan di Politeknik Kesehatan Tanjung Karang Jurusan Kesehatan Lingkungan.

2. Bagi instansi pendidikan

Untuk penelitian lebih lanjut mengenai pengelolaan sanitasi makanan di Rumah Sakit Umum Daerah KH Muhammad Thohir Kabupaten Pesisir Barat Tahun 2022

3. Bagi rumah sakit

Sebagai informasi tentang mengenai pengelolaan sanitasi makanan di Rumah Sakit Umum Daerah KH Muhammad Thohir Kabupaten Pesisir Barat Tahun 2022

E. Ruang Lingkup

Penelitian ini bersifat deskriptif dan penulis membatasi ruang lingkup hanya di lakukan pengamatan pengelolaan makanan (bahan makanan dan makanan jadi, tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi, tempat pengolahan makanan, peralatan masak, keamanan penjamah pangan, pengangkutan makanan, penyajian pangan, standar baku mutu siap saji) di Rumah Sakit Umum Daerah KH Muhammad Thohir Kabupaten Pesisir Barat tahun 2021