

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Rumah sakit merupakan sarana pelayanan kesehatan, tempat berkumpulnya orang sakit maupun orang sehat, atau dapat menjadi tempat penularan penyakit serta memungkinkan terjadinya pencemaran lingkungan dan gangguan kesehatan

Dalam menjalankan fungsinya, rumah sakit menggunakan berbagai bahan dan fasilitas atau peralatan yang dapat mengandung bahan berbahaya dan beracun. Interaksi rumah sakit dengan manusia dan lingkungan hidup di rumah sakit dapat menyebabkan masalah kesehatan lingkungan yang ditandai dengan indikator menurunnya kualitas media kesehatan lingkungan di rumah sakit, seperti media air, udara, pangan, sarana dan bangunan serta vektor dan binatang pembawa penyakit. Akibatnya, kualitas lingkungan rumah sakit tidak memenuhi standar baku mutu kesehatan lingkungan dan persyaratan kesehatan yang telah ditentukan.

Higiene dan sanitasi sangatlah penting, terutama di tempat-tempat umum yang melayani orang banyak, salah satunya Rumah Sakit (RS) upaya penyediaan pelayanan kesehatan ini pula dapat menjadi tempat penularan serta memungkinkan terjadinya pencemaran lingkungan serta gangguan kesehatan.

Penanganan sanitasi yang kurang baik dapat menyebabkan terjadinya hal-hal yang merugikan seperti keracunan. (Syahlan et al., 2018)

Makanan merupakan kebutuhan dasar manusia agar dapat melanjutkan kehidupan. Makanan yang dibutuhkan tubuh manusia harus memiliki nilai gizi yang baik seperti karbohidrat, protein, vitamin, mineral. Selain itu makanan yang dikonsumsi haruslah terjaga hygiene sanitasinya agar bebas dari bakteri dan cemaran lainnya.

Penyehatan makanan di rumah sakit memiliki tujuan untuk menyediakan makanan yang berkualitas baik dan aman bagi pasien dan konsumen serta terwujudnya perilaku kerja yang sehat dan higienis dalam penanganan makanan, sehingga pasien dan konsumen lainnya terhindar dari resiko penularan penyakit atau gangguan kesehatan dan keracunan makanan.

Keracunan makanan bisa diakibatkan oleh kesalahan pada proses pengolahan makanan dan bahan makanan yang terkontaminasi oleh bakteri atau virus pada saat proses pengangkutan atau penyimpanan yang tidak sesuai standar.

Beberapa pathogen utama yang masuk ke dalam tubuh melalui makanan yang terkontaminasi dapat menyebabkan penyakit yang disebut penyakit bawaan makanan (food borne disease). Patogen utama tersebut meliputi *Salmonella* sp, *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli*, *Listeria monocytogenes*, *Clostridium perfringens*. Patogen-patogen ini mengontaminasi makanan melalui antara lain kebiasaan mengolah makanan secara tradisional, penyimpanan dan penyajian yang tidak bersih dan tidak memenuhi persyaratan sanitasi. (Sintia et al., 2020) Menurut data yang dikeluarkan BPOM tahun 2019,

sebanyak 97 kasus keracunan makanan disebabkan oleh olahan jasaboga. (BPOM, 2019)

Sanitasi makanan dapat dilihat dari rangkaian kegiatan 6 (enam) prinsip higiene dan sanitasi makanan yaitu pemilihan bahan baku makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, pengangkutan makanan, penyimpanan makanan serta penyajian makanan. (Aldiani, 2018)

Dalam mengurangi risiko bahaya pada makanan yang terkontaminasi zat-zat yang dapat membahayakan kesehatan, diperlukan suatu sistem sanitasi pengolahan makanan yang baik. Sistem yang dapat meminimalkan kontaminasi bahaya pada makanan dan menjamin kualitas makanan adalah *Hazard Analysis critical Control Point (HACCP)* atau analisis bahaya dan titik kendali kritis.

HACCP adalah sistem manajemen pengawasan dan pengendalian keamanan pangan secara preventif yang bersifat ilmiah, rasional dan sistematis dengan tujuan untuk mengidentifikasi, memonitor dan mengendalikan bahaya (*hazard*) mulai dari bahan baku, selama proses produksi/pengolahan, manufaktur, penanganan dan penggunaan bahan pangan untuk menjamin bahwa bahan pangan tersebut aman bila dikonsumsi. Tujuan dan sasaran HACCP adalah memperkecil kemungkinan adanya kontaminasi mikroba patogen dan memperkecil potensi mikroba tersebut untuk tumbuh dan berkembang. (Damanik, 2012)

Penelitian yang dilakukan di Rumah Sakit Umum Daerah Dr. A. Dadi Tjokrodipo Bandar Lampung tahun 2019 tentang higiene dan sanitasi makanan rumah sakit, didapatkan hasil bahwa beberapa komponen seperti penyimpanan

bahan makanan, pengelolaan makanan dan penyimpanan makanan jadi belum memenuhi syarat kesehatan. Hal ini diakibatkan karena pada suhu dan kelembaban untuk penyimpanan bahan makanan masih belum memenuhi syarat. Pada pengolahan makanan, penjamah tidak mendapat pemeriksaan kesehatan secara berkala oleh dokter. Dan pada makanan jadi/ masak, belum dilakukan pemeriksaan mikroba pada makanan secara berkala. (Sani, 2021)

Penelitian yang dilakukan oleh Nurmala Dewi tahun 2017 tentang Evaluasi Program Kesehatan Lingkungan Di RSUD Alimuddin Umar Liwa Lampung Barat, didapati hasil pada penyelenggaraan higiene sanitasi makanan di instalasi gizi belum memenuhi syarat pada kondisi konstruksi dan kualitas fisik bangunan tempat penyimpanan bahan makanan dan dapur tempat pengolahan makanan dan pada uji mikrobiologi makanan rumah sakit masih belum memenuhi syarat.

Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Alimuddin Umar adalah rumah sakit tipe C yang terletak di kabupaten Lampung Barat. RSUD Alimuddin Umar memiliki fasilitas pelayanan penunjang Instalasi Gawat Darurat, Instalasi Bedah Central, Radiologi, Instalasi Farmasi, Instalasi Laboratorium, Unit Hemodialisa, Instalasi Kesehatan Lingkungan, Instalasi Sarana Dan Prasarana Rumah Sakit, Instalasi Gizi, Rehabilitasi Medik (Fisioterapi). Higiene sanitasi makanan pada pasien dan penerapan HACCP sangat penting dalam pengolahan makanan agar makanan yang akan disajikan kepada pasien terbebas dari bakteri dan kuman patogen yang dapat mencemari makanan.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, peneliti merumuskan permasalahan yang ada sebagai berikut: “ Bagaimana Higiene Sanitasi Makanan dan Penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)* pada Pengolahan Makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Alimuddin Umar Tahun 2023 “

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Tujuan umum dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui Higiene Sanitasi Makanan dan Penerapan Prinsip *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)* di Rumah Sakit Umum Daerah Alimuddin Umar Tahun 2023.

2. Tujuan Khusus

- 1) Diketahui pemilihan bahan makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Alimuddin Umar tahun 2023
- 2) Diketahui penyimpanan bahan makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Alimuddin Umar tahun 2023
- 3) Diketahui pengolahan makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Alimuddin Umar tahun 2023
- 4) Diketahui penyimpanan makanan jadi/ masak di Rumah Sakit Umum Daerah Alimuddin Umar tahun 2023
- 5) Diketahui pengangkutan makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Alimuddin Umar tahun 2023

- 6) Diketahui penyajian makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Alimuddin Umar tahun 2023
- 7) Diketahui angka kuman pada makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Alimuddin Umar tahun 2023
- 8) Diketahui titik kendali kritis pada pengolahan makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Alimuddin Umar tahun 2023

D. Manfaat

1. Bagi Peneliti

Penelitian ini dapat memperdalam dan memperluas ilmu pengetahuan bagi peneliti terkait higiene sanitasi makanan dan penerapan HACCP di rumah sakit .

2. Bagi Institusi

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi rujukan untuk penelitian selanjutnya

3. Bagi rumah sakit

Hasil penelitian ini dapat menjadi masukan dan saran untuk Rumah Sakit Umum Daerah Alimuddin Umar terkait higiene sanitasi makanan dan penerapan HACCP.

4. Bagi perkembangan ilmu

Hasil penelitian ini dapat dijadikan bahan pustaka untuk kepentingan perkembangan ilmu dan penelitian selanjutnya.

E. Ruang Lingkup

Ruang lingkup dalam penelitian ini adalah 6 prinsip higiene sanitasi makanan meliputi pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan jadi/ masak, pengangkutan makanan, penyajian makanan, pemeriksaan angka kuman pada makanan dan penerapan prinsip *HACCP* pada pengolahan makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Alimuddin Umar.Liwa