

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 3 Tahun 2020 Rumah sakit adalah institusi pelayanan kesehatan yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan perorangan secara paripurna yang menyediakan pelayanan rawat inap, rawat jalan, dan gawat darurat. Higiene sanitasi sangat penting terutama di tempat umum yang melayani orang banyak salah satunya rumah sakit (Permenkes, 2020).

Pelayanan gizi di rumah sakit merupakan komponen penunjang yang diselenggarakan oleh instalasi gizi. Instalasi gizi merupakan unit yang mengelola pelayanan gizi bagi pasien rawat inap, rawat jalan maupun keluarga pasien. Kegiatan penyelenggaraan makanan di rumah sakit bertujuan untuk menyediakan makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi yang optimal. Penyediaan makanan di rumah sakit merupakan serangkaian proses dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan (Jiastuti, 2018).

Distribusi makanan adalah serangkaian proses kegiatan penyampaian makanan sesuai dengan jenis makanan dan jumlah porsi konsumen atau pasien yang bertujuan agar konsumen atau pasien mendapatkan makanan sesuai dengan diet dan ketentuan yang berlaku (Widyastuti dkk, 2018). Penyediaan makanan bertujuan untuk menyediakan makanan dengan kualitas baik, aman, serta layak dikonsumsi pasien (Pangastuti, 2019).

Proses distribusi makanan sangat perlu dijaga agar makanan tetap dapat diterima dalam keadaan baik dan terhindar dari cemaran/kontaminasi mikroba. Pramusaji dapat menimbulkan kontaminasi apabila tidak menerapkan prinsip-prinsip higiene sanitasi sehingga menyebabkan makanan beresiko terkontaminasi bakteri. Secara fisik pramusaji harus sehat, memiliki gigi dan kuku yang bersih, tidak menderita penyakit menular. Faktor kebersihan pramusaji merupakan prosedur dalam pendistribusian agar makanan tetap terlindungi dari kontaminasi bakteri. Personal hygiene akan dapat terlaksana apabila dalam diri pekerja tertanam pengertian tentang pentingnya menjaga kesehatan dan kebersihan diri (Wani dkk, 2019).

Menurut Widyastuti & Almira (2019), salah satu prinsip dasar penyelenggaraan makanan institusi yang baik dan aman bagi pasien di rumah sakit yaitu memperhatikan higiene dan sanitasi sesuai ketentuan yang berlaku. Salah satu faktor yang mendukung prinsip higiene dan sanitasi penyelenggaraan makanan adalah faktor kebersihan penjamah dan pramusaji makanan atau higiene perorangan. Higiene perorangan merupakan perilaku bersih, aman dan sehat penjamah makanan untuk mencegah terjadinya kontaminasi pada makanan, mulai dari persiapan bahan makanan sampai penyajian makanan. Beberapa prosedur penting bagi penjamah dan pramusaji makanan yaitu cuci tangan sebelum dan sesudah mengolah makanan, menggunakan alat pelindung diri lengkap, pekerja yang sakit flu, demam atau diare sebaiknya tidak dilibatkan dalam proses pengolahan makanan, pekerja yang memiliki luka pada tubuhnya harus menutup lukanya dengan pelindung kedap air.

Penjamah dan pramusaji makanan menjadi salah satu faktor utama penyebab timbulnya keracunan makanan, diantaranya yaitu: personal hygiene dan sanitasi yang kurang baik, pemilihan dan pengurusan bahan makanan yang tidak sesuai serta kurangnya kebersihan peralatan masak yang digunakan dan ruang pengolahan makanan (Wibowo, 2019). Hasil penelitian yang dilakukan oleh Permatasari,dkk (2021) menyatakan bahwa dampak dari mengabaikan higiene sanitasi makanan dapat memicu banyaknya kejadian penyakit akibat makanan. Untuk menghasilkan makanan dan minuman yang berkualitas, salah satunya perlu memperhatikan hygiene sanitasi makanan yaitu sikap bersih perilaku penjamah makanan agar tidak terjadi kontaminasi pada makanan. Ada banyak faktor dalam kebersihan makanan seperti tempat pengolahan makanan, peralatan, bahan makanan, penjamah dan pramusaji makanan. Penjamah dan pramusaji makanan berperan penting dalam upaya kesehatan karna dapat menyebabkan penyakit.

Sanitasi makanan adalah suatu usaha pencegahan yang memfokuskan pada kegiatan atau tindakan yang perlu dilakukan untuk memastikan bahwa makanan dan minuman bebas dari bahaya yang beresiko mengganggu kesehatan, makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia yang dibutuhkan setiap saat dan harus dikelola dengan baik dan benar agar dapat memberikan manfaat bagi tubuh. Proses pengolahan makanan berlangsung melalui beberapa tahapan pengolahan,

mulai dari penerimaan bahan makanan mentah, pencucian bahan makanan, persiapan dan pemasakan hingga menjadi makanan yang siap santap (Widyastuti & Almira, 2019).

Data badan pengawas obat dan makanan (2021) terjadi 50 kasus KLB keracunan pangan, sebanyak 2.569 orang terpapar, 1.783 orang mengalami gejala sakit dan 10 orang meninggal dunia. Laporan badan pengawas obat dan makanan (2017) menunjukkan bahwa kasus kejadian luar biasa akibat keracunan makanan disebabkan oleh kontaminasi mikrobiologi menjadi kasus tertinggi yaitu sebesar 45,28% dari 2041 kejadian.

Laporan BPOM ada tahun 2019 terdapat 5 provinsi di Indonesia yang tercatat sebagai daerah dengan kasus keracunan terbanyak karna masih banyak yang melakukan aktivitas produksi tidak sesuai dengan pedoman mengenai cara produksi pangan olahan yang baik (CPPOB), yaitu 6.205 kasus keracunan, 474 kasus (7,63%) disebabkan oleh kontaminasi makanan dan 819 kasus (13,19) disebabkan oleh kontaminasi minuman, 265 kasus karena olahan rumah tangga dan 97 kasus olahan jasa boga diantaranya yaitu: Jawa Barat, Jawa Timur, DKI Jakarta, Bali dan Banten pada posisi ke-5. Pada tahun 2019 badan pengawas obat dan makanan (BPOM) melaporkan ada 77 kasus kejadian luar biasa keracunan pangan (KLB KP) pada 21 provinsi di Indonesia. Jumlah yang terpapar 7.244 orang, 3281 mengalami gejala penyakit dan 5 orang dinyatakan meninggal. Kejadian ini menunjukkan bahwa penjamah makanan masih belum memahami dan belum menerapkan praktik pengolahan makanan yang baik, Salah satu aspek yang belum terpenuhi yaitu higiene sanitasi bagi para penjamah makanan. (BPOM, 2019).

Penelitian Meikawati (2010), di Unit Gizi Rumah Sakit dr Amino Gondohutomo Semarang, dijumpai 50% pengolahan makanan tidak pakai celemek dan 70% tidak menggunakan penutup kepala. Pada tahun 2014 pernah dilakukan penelitian oleh Mulyani di Instalasi Gizi RSUDAM Lampung, dimana diperoleh 47,6% tenaga pengolah makanan berperilaku kurang hygiene.

Timbulnya keracunan makanan dapat terjadi karena kurangnya memperhatikan higiene sanitasi, hygiene penjamah dan pramusaji makanan merupakan kunci keberhasilan pengolahan makanan yang aman dan sehat.

Kondisi higiene sanitasi yang buruk dapat mempengaruhi kualitas makanan yang disajikan kepada konsumen. Hal ini jelas mempengaruhi tingkat kesehatan konsumen yang mengkonsumsi makanan tersebut. Kebersihan makanan yang buruk dapat menyebabkan masalah kesehatan (Suryani & Astuti, 2019).

Sejauh ini belum ada gambaran pasti mengenai keadaan higiene sanitasi pada pengolahan dan pendistribusian makanan di RS Bhayangkara Bandar Lampung, karena itu peneliti memilih RS Bhayangkara Bandar Lampung menjadi tempat penelitian dikarenakan ingin mengetahui higiene sanitasi di Instalasi Gizi RS Bhayangkara Bandar Lampung.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan masalah yang didapat peneliti ingin mengetahui bagaimana gambaran higiene sanitasi tempat dan peralatan makan, sikap serta perilaku higiene sanitasi pengolah dan pendistribusian makanan di Rumah Sakit Bhayangkara Bandar Lampung Tahun 2023?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Tujuan Umum pada penelitian ini adalah diketahuinya higiene sanitasi tempat dan peralatan makan, sikap serta perilaku higiene sanitasi pengolah dan pendistribusian makanan di Rumah Sakit Bhayangkara Bandar Lampung Tahun 2023.

2. Tujuan khusus

Tujuan khusus pada penelitian ini adalah sebagai berikut :

- a. Diketahui sikap higiene penjamah makanan di Rumah Sakit Bhayangkara Bandar Lampung tahun 2023.
- b. Diketahui perilaku higiene penjamah makanan di Rumah Sakit Bhayangkara Bandar Lampung tahun 2023.
- c. Diketahui perilaku higiene pramusaji distribusi makanan di Rumah Sakit Bhayangkara Bandar Lampung tahun 2023.
- d. Diketahui sanitasi ruang pengolahan makanan di Rumah Sakit Bhayangkara Bandar Lampung tahun 2023.

- e. Diketahui sanitasi peralatan pengolahan makanan di Rumah Sakit Bhayangkara Bandar Lampung tahun 2023.
- f. Diketahui sanitasi peralatan distribusi makanan di Rumah Sakit Bhayangkara Bandar Lampung tahun 2023.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan pengetahuan serta informasi kepada tenaga pengolah dan pramusaji makanan dan mampu mengembangkan ilmu kesehatan dibidang gizi.

2. Bagi Aplikatif

Hasil yang diperoleh dari penelitian ini dapat dijadikan sebagai bahan masukan dan evaluasi tentang gambaran higiene sanitasi tempat dan peralatan makan, sikap serta perilaku higiene sanitasi pengolah dan pendistribusian makanan di Rumah Sakit Bhayangkara Bandar Lampung Tahun 2023.

E. Ruang Lingkup

Penelitian ini merupakan jenis penelitian deskriptif untuk mengetahui tentang gambaran higiene sanitasi tempat dan peralatan makanan, sikap serta perilaku pengolah dan pendistribusian makanan di Rumah Sakit Bhayangkara Bandar Lampung tahun 2023. Penelitian ini dilakukan pada tanggal 16 Mei 2023. Penelitian ini mengambil variabel yaitu sikap, perilaku higiene penjamah dan pramusaji, sanitasi ruangan, peralatan pengolahan makanan dan peralatan distribusi makanan. Cara pengumpulan data menggunakan metode observasi dan wawancara tertutup alat ukurnya menggunakan form ceklis dan kusioner dengan melihat sikap dan perilaku higiene penjamah dan pramusaji makanan, sanitasi tempat pengolahan makanan, peralatan pengolahan makanan dan peralatan distribusi makanan. Cara Analisa data pada penelitian ini menggunakan analisa univariat yaitu analisa dilakukan terhadap tiap variabel dari hasil penelitian.