

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan merupakan kebutuhan pokok bagi manusia untuk mendukung kesehatan. Makanan yang dibutuhkan tentunya harus bernilai gizi baik. Selain nilai gizi, hal lain juga harus diperhatikan seperti cara pemilihan bahan, penyimpanan bahan, pengolahan, pengangkutan, penyimpanan makanan jadi, dan bagaimana makanan tersebut disajikan. Oleh karena itu perlu dilakukan penerapan hygiene sanitasi pada pengelolaan makanan dan minuman agar makanan yang nantinya akan dikonsumsi terhindar dari berbagai bibit penyakit yang dapat membahayakan kesehatan kita. Sanitasi makanan dan minuman ialah suatu usaha pencegahan untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu kesehatan mulai dari sebelum produksi, selama proses pengolahan, pengangkutan, penyimpanan hingga ke tahap penyajian makanan dan minuman itu siap dikonsumsi. (Sihite, 2000)

Di Indonesia sanitasi tetap menjadi masalah yang cukup mengambil perhatian. Tiga penyakit menular yang berhubungan langsung dengan makanan seperti hepatitis dan diare memiliki angka yang beragam di berbagai daerah di Indonesia. Peningkatan kesehatan yang optimal dapat dilihat dari pengelolaan makanan dan minuman secara baik dan memenuhi standart mutu. Karena itu, dibutuhkan perhatian dari segi nilai gizi, nilai kemurnian, serta dari segi kebersihan. Tanpa lingkungan yang selalu dipelihara dan diawasi, maka makanan dapat

menyebabkan sumber penyakit akibat kontaminasi suatu zat kimia, biologis, dan fisik (Kemenkes RI, 2009).

Rumah sakit adalah institusi pelayanan kesehatan yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan perorangan secara paripurna yang menyediakan pelayanan rawat inap, rawat jalan dan gawat darurat.(No.340/MENKES/PER/III/2010)

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 (No. 1204/Menkes/SK/X/2004)

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. 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. 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. (Permenkes 7 tahun 2019)

Pengelolaan makanan di rumah sakit, sebagai bagian dari sistem pelayanan kesehatan di rumah sakit yang mendukung upaya penyembuhan dan pemulihan penyakit melalui penyelenggaraan makanan yang higienis dan sehat. Prinsip-prinsip dasar sanitasi penyelenggaraan makanan di rumah sakit pada dasarnya tidak berbedadengan tempat-tempat penyelenggaraan makanan lain, tetapi standar kebersihan dan hygiene pelayanan makanannya lebih tinggi karena rentannya pasien yang masuk rumah sakit dan ancaman penyebaran kuman pathogen yang tinggi di lingkungan rumah sakit(Widha A, 2011).

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).

Rumah Sakit Daerah Mayjend H.M Ryacudu Kotabumi merupakan Rumah Sakit Type C yang beralamat di jalan Jendral Sudirman Kecamatan Kotabumi. Dipimpin oleh seorang direktur dr. Sri Haryati, M. Kes. Rumah Sakit ini memiliki luas lahan $21,531 m^2$ dan memiliki luas bangunan $17.621,14 m^2$ memiliki jenis pelayanan seperti Pelayanan Rawat Jalan, Pelayanan Gawat Darurat, Pelayanan Rawat Inap, Pelayanan ICU, Pelayanan Laboratorium Patologi Klinik, Pelayanan Radiologi, Pelayanan Fisioterapi, Pelayanan Farmasi, Pelayanan Bedah Sentral, Pelayanan VK/Bersalin, Pelayanan Gizi, Pemusalaran Jenazah, Pelayanan Hemodialisa, Pelayanan IPRS. Dengan berkapasitas ± 100 tempat tidur inap dengan berbagai pelayanan. Pelayanan rawat jalan yang terdiri dari Poliklinik Penyakit Dalam, Poliklinik Bedah, Poliklinik Kesehatan Anak, Poliklinik Obgyn, Poliklinik KB, Poliklinik Syaraf, Poliklinik THT, Poliklinik Mata, Poliklinik Kulit Kelamin, Poliklinik Gigi Dan Mulut, Poliklinik Paru, Konsultasi Gizi, Ortopedi, Tumbuh Kembang, Hemodialisa. Pelayanan rawat inap terdiri dari ruang kebidanan, ruang penyakit dalam, ruang syaraf, ruang kebidanan 2, ruang bedah, ruang neonatus, ruang VIP A, ruang VIP B, ruang VIP C1, ruang VIP C2. Pelayanan rawat inap diberikan kepada pasien yang memerlukan observasi, diagnosis, terapi, perawatan dan rehabilitasi, sehingga perlu menginap dan menggunakan tempat tidur serta mendapatkan makanan dan pelayanan

perawatan terus menerus. Dengan minimal waktu rawat inap selama 3 hari serta mendapatkan makanan 3 kali makan utama dan 1 kali makan ringan dalam satu hari.(profil RSD Mayjend H.M Ryacudu,2020)

Dari hasil penelitian Khana Rahmah Faradina tahun 2015 di Rumah Sakit Umum Daerah Dr. A. Dadi Tjokrodipo Bandar Lampung bahwa hasil penelitian menunjukkan angka kuman E.Coli pada sampel makanan tahu bacem, pindang patin, sayur dinyatakan negatif dan dikatakan telah memenuhi persyaratan menurut permenkes 1204 tahun 2004 yang mengatakan bahwa angka kuman E.Coli 0/gr sampel makanan.

Dari Hasil Penelitian vioni L.G dkk dalam jurnal KESMAS, vol 7 2018 di Rumah Sakit Umum Pancaran Kasih Kota Manado Didapati bahwa hasil penelitian menunjukkan angka kuman pada peralatan makan di ruangan kelas 1 dengan angka kuman 72.000 koloni/cm² hasil tersebut tidak memenuhi syarat menurut permenkes 1204 tahun 2004 yang mengatakan angka kuman pada peralatan tidak lebih dari 100koloni/cm².

Berdasarkan survei awal, bahwa pelaksanaan hygiene sanitasi makanan di RSD Mayjend HM Ryacudu Kotabumi Lampung Utara keadaan dapur terlihat belum bersih dan belum rapih, yang memungkinkan tumbuhnya mikroorganisme dan vektor pada bahan makanan yang mempengaruhi ke sterilan makanan yang diolah dan bersifat patogenik terhadap manusia. Serta jalur pengangkutan makanan jadi belum memiliki jalur yang khusus masih menggunakan jalur yang sama dengan jalur pengangkutan sampah dan barang kotor. Sehingga peneliti ingin mengetahui gambaran hygiene sanitasi makanan di rumah sakit Mayjend HM Ryacudu Kotabumi.

B. Rumusan Masalah

Penulis menemukan pada dapur yang kurang bersih dapat memungkinkan bahan makanan menjadi perantara tumbuhnya mikroorganisme dan vektor yang mempengaruhi kesterilan makanan yang diolah dan bersifat patogenik terhadap manusia.

Oleh karena itu penulis ingin mengetahui bagaimana tindakan pelaksanaan hygiene sanitasi makanan di rumah sakit, dengan itu penulis melakukan penelitian ini dengan merumuskan masalah "Bagaimana Gambaran Hygiene Sanitasi Makanan di RSD Mayjend HM Ryacudu Kotabumi Tahun 2023"

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui Gambaran Hygiene Sanitasi Makanan di RSD Mayjend HM Ryacudu Kotabumi Tahun 2023.

2. Tujuan Khusus

- a. Diketahui pemilihan bahan makanan di RSD Mayjend HM Ryacudu Kotabumi.
- b. Diketahui penyimpanan bahan makanan di RSD Mayjend HM Ryacudu Kotabumi.
- c. Diketahui tempat pengolahan makanan di RSD Mayjend HM Ryacudu Kotabumi.
- d. Diketahui penyimpanan makanan jadi di RSD Mayjend HM Ryacudu Kotabumi.
- e. Diketahui pengangkutan makanan di RSD Mayjend HM Ryacudu Kotabumi.
- f. Diketahui penyajian makanan di RSD Mayjend HM Ryacudu Kotabumi.
- g. Diketahui Angka Kuman pada makanan di RSD Mayjend HM Ryacudu Kotabumi.

D. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah:

- a. Bagi penulis, agar dapat memperoleh wawasan, ilmu dan pengetahuan serta untuk menerapkan 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 RSD Mayjend HM Ryacudu Kotabumi.

E. Ruang Lingkup Penelitian

Ruang lingkup penelitian ini adalah prinsip hygiene sanitasi makanan (penyimpanan bahan makanan, Tempat pengolahan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, penyimpanan makanan jadi, pengangkutan makanan, dan penyajian makanan) dan pemeriksaan angka kuman pada makanan pasien di RSD Mayjend HMRyacudu Kotabumi Tahun 2023.