

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Menurut data WHO (World Health Organization) pada tahun 2019, Sekitar 600 juta orang di dunia, atau hampir 1 dari 10 orang, jatuh sakit setelah mengonsumsi makanan yang terkontaminasi, dan 420.000 orang meninggal setiap tahunnya (Wahyuni, 2021). Kontaminasi pangan dapat terjadi karena bakteri, disease, parasit, dan zat beracun lainnya. Kontaminasi dapat terjadi pada setiap tahap produksi, distribusi, dan rantai konsumsi pangan. Beberapa jenis polusi dapat berasal dari talk about, tanah, dan udara, serta dari penyimpanan dan pengolahan makanan yang tidak sehat. (Muna, 2020).

Permasalahan higienitas pangan penting untuk menjamin pangan tetap sehat dan bebas kontaminasi, terutama di tempat umum yang berhubungan erat dengan layanan masyarakat. Makanan yang terkontaminasi menyebabkan penyakit (keracunan makanan). Untuk menjamin keamanan dan kesehatan pangan, metode seperti penyimpanan, pencegahan kontaminasi, dan pemberantasan mikroorganisme harus dilakukan. (Hasanah, 2020). Kebersihan makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor-faktor di tempat, peralatan, orang, dan bahan-bahan yang menyebabkan atau berpotensi menyebabkan masalah kesehatan, penyakit, atau keracunan makanan. Keracunan makanan adalah penyakit yang disebabkan oleh makanan atau minuman yang terkontaminasi mikroorganisme patogen hewan atau tumbuhan, zat beracun, atau zat non-

nutrisi. Penyakit bawaan makanan dapat disebabkan oleh patogen beracun atau menular yang bersentuhan dengan makanan. (Fikri et al., 2018).

Melihat pentingnya penanganan Hygiene dan Sanitasi makanan terutama yang diproduksi untuk massal atau jumlah yang cukup besar, maka dapur instalasi gizi merupakan fasilitas yang digunakan dalam proses penanganan makanan dan minuman dengan meliputi pengadaan bahan mentah, penyimpanan, pengolahan, penyajian makanan dan minuman hingga pendistribusian ke pasien di rumah sakit yang diatur dalam PERMENKES No. 2 Tahun 2023 Bab II dalam pasal 8 ayat 4 tentang Pangan Olahan Siap Saji. Hal ini diperlukan karena rumah sakit merupakan tempat pengobatan segala jenis penyakit, dan rumah sakit merupakan gudangnya mikroorganisme pathogen (Firdauzia, 2019).

Kebersihan yang tidak memadai di rumah sakit meningkatkan risiko infeksi bagi pasien selama proses penyembuhan. (Jiastuti, 2018). Apabila makanan yang disediakan di fasilitas gizi rumah sakit tidak mempunyai jaminan mutu makanan yang baik, maka makanan yang diolah oleh operator dapat terkontaminasi baik oleh peralatan yang digunakan maupun bahan makanan yang tidak memenuhi syarat. (Haniyah, 2021). Oleh karena itu, manajemen diet rumah sakit harus memperhatikan manajemen kebersihan, dan ingat bahwa masalah diet tergantung pada ada atau tidaknya makanan yang terkontaminasi. (Wicaksana, 2020).

Kemurnian bahan olahan tetap tidak berubah pada makanan yang diberikan kepada pasien rumah sakit. Pertimbangkan bahwa produsen makanan, penangan makanan, pelayan, dan orang lain yang mempunyai

peluang untuk mengkontaminasi makanan, misalnya melalui pengolahan atau penyajian, memainkan peran penting dalam menyebabkan kontaminasi makanan. (Haniyah, 2021).

Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Menggala, didapatkan pasien rawat inap yang terdeteksi mengalami diare dalam rentang waktu Januari-September 2022 sebanyak 83 pasien (3,8%) dari 2.176 pasien. Penyakit akibat makanan ini menjadi salah satu kasus keamanan pangan yang harus mendapat perhatian lebih (Wahyuni, 2021). Dalam pengendalian pangan, fasilitas pangan menghadapi potensi kontaminasi pangan yang disebabkan oleh bakteriologi pangan, peralatan, mutu pangan, tenaga penanganan, distribusi pangan, dan alat transportasi pangan. Kontaminasi makanan dapat terjadi ketika makanan siap saji bersentuhan dengan peralatan yang terkontaminasi dan ditangani secara tidak sehat. (Sallihidayati et al., 2021). Sehingga kondisi ini dapat memungkinkan untuk terjadinya kontaminasi pada makanan oleh mikroorganisme patogen, yang dapat menyebabkan pencemaran pada makanan (Muna, 2020).

Pengetahuan tentang kebersihan dalam pengolahan makanan di dapur sangatlah penting karena pengolahan makanan yang benar mempengaruhi kualitas makanan yang disiapkan. Pengolahan pangan sesuai SOP dengan tetap menjaga kebersihan akan menghasilkan pangan yang baik dan berkualitas, begitu pula sebaliknya. (Syafran, 2020). Kebersihan yang buruk juga dapat menimbulkan akibat yang berbahaya bagi manusia, termasuk keracunan. Pengetahuan dasar diperlukan untuk membersihkan dan membersihkan peralatan. Pembersihan peralatan yang baik dan benar

akan membantu menjaga peralatan pengolahan makanan anda tetap bersih dan sehat. (Syahlan, 2019).

Rumah Sakit Umum Daerah Menggala adalah Rumah Sakit milik Pemerintah dan merupakan salah satu Rumah Sakit yang ada di Provinsi Lampung. Rumah Sakit ini berada di Kabupaten Tulang Bawang dan merupakan salah Satu Rumah Sakit berbentuk Badan Layanan Umum Daerah yang berlokasi di jalur lintas sumatera sehingga mudah di jangkau. Pada bagian instalasi penyelenggaraan makanan Jumlah pekerja di ruangan produksi makanan sebanyak 12 orang, bagian ini merupakan tempat untuk mempersiapkan makanan yg akan di berikan pada pasien mulai dari pemilihan bahan baku, penyimpanan bahan baku, pengolahan makanan, penyimpanan makanan (masak), pengangkutan makanan, dan penyajian makanan.

Observasi awal yang dilakukan oleh peneliti pada Rumah Sakit Umum Daerah Menggala terlihat bahwa masih banyak penjamaah makanan yang tidak menggunakan APD seperti, celemek, penutup kepala dan sarung tangan sehingga memungkinkan terjadinya kontaminasi atau penularan penyakit melalui makanan tersebut. Masih ditemukannya vektor yaitu kecoa pada dapur pengolahan makanan. Pencucian alat makan bekas pasien selain air biasa, air yang digunakan hanya dibilas menggunakan air hangat tidak dilakukan penguapan dan setelahnya ditaruh dirak tanpa penutup.

Sehubungan dengan penjelasan diatas, peneliti tertarik ingin melakukan penelitian mengenai sanitasi makanan di Rumah Sakit Umum

Daerah Menggala, dengan alasan ingin mengetahui tentang kebersihan atau hygiene yang dikonsumsi para pasien dan pegawai yang berada di Rumah Sakit Umum Daerah Menggala dengan tujuan untuk meningkatkan & menghasilkan makanan yang saniter dan sehat untuk dikonsumsi pasien serta pegawai yang ada di Rumah Sakit Umum Daerah Menggala.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas rumusan masalah pada penelitian ini berfokus pada permasalahan “bagaimana pengelolaan 6 prinsip hygiene sanitasi makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Menggala tahun 2025”

C. Tujuan Penelitian

A. Tujuan umum

Untuk mengetahui keadaan sanitasi makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Menggala pada tahun 2025.

B. Tujuan khusus.

Untuk mengetahui keadaan sanitasi makanan dan minuman yang terdiri dari 6 (enam) prinsip:

- A. Untuk mengetahui pemilihan bahan makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Menggala tahun 2025.
- B. Untuk mengetahui penyimpanan bahan makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Menggala tahun 2025.
- C. Untuk mengetahui pengolahan makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Menggala tahun 2025.
- D. Untuk mengetahui penyimpanan makanan (masak) di Rumah Sakit Umum Daerah Menggala tahun 2025.

E. Untuk mengetahui pengangkutan makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Menggala tahun 2025.

F. Untuk mengetahui penyajian makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Menggala tahun 2025.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Penulis

Untuk menambah pengetahuan Dan pengalaman penulis di bidang sanitasi makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Menggala 2025.

2. Bagi pihak rumah sakit

Sebagai bahan saran dan masukan pikiran untuk meningkatkan sanitasi makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Menggala 2025.

3. Bagi insitusi

Untuk meningkatkan bahan bacaan dan menambah wawasan serta pengetahuan tentang sanitasi makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Menggala 2025.

E. Ruang Lingkup

Berdasarkan tujuan penelitian ini dengan mengingat segala keterbatasan yang ada maka penulis membatasi ruang lingkup penelitian tentang keadaan sanitasi makanan dan minuman rumah sakit ini meliputi 6 (enam) prinsip yaitu: Pemilihan bahan makanan, Penyimpanan bahan makanan, Pengolahan makanan, Pengangkutan makanan, Penyimpanan makanan masak dan Penyajian makanan.