

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Pengertian Sanitasi Rumah Sakit

Sanitasi adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitik beratkan kegiatannya kepada usaha-usaha kesehatan lingkungan hidup manusia. Menurut WHO, sanitasi lingkungan (environmental sanitation) adalah upaya pengendalian semua faktor lingkungan fisik manusia yang mungkin menimbulkan atau dapat menimbulkan hal-hal yang merugikan bagi perkembangan fisik, kesehatan dan daya tahan hidup manusia. Rumah sakit sebagai tempat atau sarana pelayanan umum juga menghasilkan sampah atau limbah yang dapat menimbulkan dampak negative terhadap kesehatan masyarakat dan lingkungan hidup.

Adapun persyaratan kesehatan lingkungan rumah sakit adalah meliputi upaya kesehatan lingkungan ditujukan untuk mewujudkan kualitas lingkungan yang sehat baik fisik, kimia, biologi, maupun sosial yang memungkinkan setiap orang mencapai derajat kesehatan yang setinggi-tingginya. Hal ini diperkuat melalui pengaturan sebagaimana tercantum dalam Peraturan Pemerintah No.66 Tahun 2014 tentang Kesehatan Lingkungan, yang menjadi acuan utama dalam penyelenggaraan kesehatan lingkungan di berbagai kegiatan diseluruh wilayah Indonesia.

Dari pengertian di atas maka sanitasi rumah sakit merupakan upaya dan bagian tidak terpisahkan dari sistem pelayanan kesehatan di rumah sakit dalam memberikan layanan dan asuhan pasien yang sebaik-baiknya karena

tujuan dari sanitasi rumah sakit tersebut adalah menciptakan kondisi lingkungan rumah sakit agar tetap bersih, nyaman, sehat dan dapat mencegah terjadinya infeksi silang serta tidak mencemari lingkungan. Penanggulangan masalah sanitasi baik dalam skala kecil ataupun besar memerlukan penanggulangan yang cepat, tepat, efektif dan efisien. Penanggulangan secara baik akan tercapai apabila adanya suatu perencanaan dan kebijakan yang terkoordinasi dan terpadu.

Persyaratan yang harus dipenuhi instalansi pelayanan kesehatan, hal ini dalam berbagai aspek yang berhubungan dengan penyehatan kondisi sanitasi lingkungan di rumah sakit antara lain:

- a. Persyaratan kesehatan air.
- b. Persyaratan kesehatan udara.
- c. Persyaratan kesehatan pangan siap saji.
- d. Penyehatan ruang bangunan dan Halaman Rumah Sakit.
- e. Pengelolahan limbah.
- f. Persyaratan kesehatan vektor dan binatang pembawa penyakit.
- g. Pengelolahan tempat cucian (laundry).
- h. Pengendalian serangga, tikus dan binatang penganggu lainnya.
- i. Dekontaminasi melalui desinfeksi dan sterilisasi.
- j. Persyaratan pengaman radiasi.
- k. Upaya promosi kesehatan dari aspek kesehatan lingkungan.

Maka, perlu adanya penanganan di bidang sanitasi rumah sakit yang cukup baik sehingga kemungkinan terjadinya penularan penyakit karena

pengaruh lingkungan dapat dikurangi. Diantaranya beberapa prinsip sanitasi rumah sakit yang perlu diperhatikan adalah makanan yang bersih dan sehat agar terhindar dari pencemaran.

B. Pengertian Hygiene Sanitasi Makanan

Hygiene adalah kesehatan masyarakat khusus meliputi segala usaha untuk melindungi, memelihara dan mempertinggi derajat kesehatan badan dan jiwa, baik untuk umum maupun perorangan dengan tujuan memberi dasar-dasar kelanjutan hidup dengan sehat serta mempertinggi daya guna kehidupan manusia. Sedangkan yang dimaksud sanitasi adalah usaha melindungi, memelihara dan mempertinggi derajat kesehatan manusia, perorangan, atau masyarakat dengan jalan mencegah atau menciptakan berbagai faktor lingkungan. Dari pengertian diatas terlihat bahwa antara hygiene dan sanitasi mempunyai hubungan yang erat dan mempunyai kesamaanya itu sama-sama bertujuan untuk mengusahakan hidup sehat agar terhindar dari penyakit.

Sanitasi Makanan adalah salah satu usaha pencegahan yang menitik beratkan pada tindakan yang harus dilakukan untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala kontaminan yang dapat mengganggu atau merusak kesehatan, mulai dari sebelum makanan diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, hingga dimana makanan tersebut dikonsumsi (Alrista,2019). Dengan adanya sanitasi makanan, maka makanan yang dikonsumsi oleh manusia adalah

makanan yang aman, bersih dan sehat. Makanan yang sehat memiliki persyaratan sebagai berikut:

1. Sesuai dengan susunan makanan yang diinginkan, benar pada tahap-tahap pembuatannya dan layak dimakan.
2. Bebas dari penecemaran benda-benda hidup yang sangat kecil atau jasad renik yang bisa menimbulkan penyakit atau benda-benda mati yang mengotori pada setiap tahap pembuatan atau dalam urut-urutan penangannya.
3. Bebas dari unsur-unsur kimia maupun akibat yang dihasilkan oleh kegiatan enzim dan kerusakan yang disebabkan oleh tekanan, pembekuan, pemanasan, pengeringan dan sejenisnya.
4. Bebas dari jasad renik atau parasit yang bisa menimbulkan penyakit bagi orang yang memakannya.

Untuk memperoleh makanan dan minuman yang aman, bersih serta konsumen tidak dirugikan kesehatannya maka dilakukan usaha-usaha sanitasi yang meliputi kegiatan-kegiatan sebagai berikut:

1. Keamanan makanan dan minuman yang disediakan.
2. Hygiene perorangan dan praktek penanganan makanan oleh karyawan yang bersangkutan.
3. Keamanan terhadap penyehatan air.
4. Pengelolahan terhadap pembuangan limbah dan kotoran.
5. Perlindungan makanan terhadap kontaminasi selama dalam proses pengolahan, penyajian dan penyimpanan.

C. Fungsi Dan Kegunaan Makanan

Adapun fungsi makanan bagi manusia menurut Dapertemen Kesehatan Republik Indonesia dalam undang-undang Nasional Di Bidang Kesehtean Makanan dan Minuman adalah:

1. Membangun dan memelihara jaringan-jaringan yang ada di dalam tubuh.
2. Memberikan tenaga bagi tubuh.
3. Mengantur proses-proses yang alamiah, secara kimia atau fisika dalam tubuh.

Sedangkan kegunaan makanan bagi manusia adalah:

1. Untuk pertumbuhan badan.
2. Mengantur suhu tubuh.
3. Meningkatkan imunitas/memberi tenaga bagi tubuh.
4. Melindungi tubuh agar terhindar dari beberapa macam penyakit.
5. Membantu makanan cadangan bagi tubuh.

D. Peranan Makanan Dalam Penularan Penyakit

Selain itu makanan juga tempat berkembangbiaknya bakteri akibat dari penyakit. Dalam hubungan penyakit keracunan makanan, makanan dapat berperan sebagai berikut:

1. Sebagai Agent.

Makanan sebagai agent adalah makanan itu sendiri sebagai penyebab penyakit karena makanan itu sendiri secara alami sudah mengandung racun yang menganggu kesehatan dimana meliputi unsur-unsur yang terkandung dalam makanan itu sendiri. Contoh penyakit

yang diakibatkan oleh keracunan makanan yaitu tanea saginata, taneasolum, piphyllobotrium latum, trichinella spiralis.

2. Sebagai vehicle

Makanan sebagai pembawa adalah makanan tersebut hanya berperan sebagai pembawa bibit penyakit sebagai akibat pencemaran lingkungan atau zat-zat mikroorganisme sehingga membahayakan tubuh baik yang berasal dari makanan itu sendiri maupun yang berasal dari luar makanan. Contoh keracunan staphylococcus, keracunan botulinus, dan keracunan clostridium parfingens.

3. Sebagai perantara

Makanan sebagai media perantara adalah dapat dijadikan sebagai media dan tempat berkembangbiak mikroorganisme. Hal yang disebabkan bila makanan tersebut tidak ditangani secara saniter. Contohnya: thypusabdominalis, parathypoid, dysentri amoeba, dan dysentribaciler

E. Enam Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan

Menurut Permenkes No. 2 Tahun 2023 Bab II dalam pasal 8 ayat 4 tentang Pangan Olahan Siap Saji, Cara Pengolahan Makanan Yang baik adalah Pengelolaan makanan yang harus menerapkan prinsip higiene sanitasi makanan mulai dari pemilihan bahan makanan sampai dengan penyajian makanan. Khusus untuk pengolahan makanan harus memperhatikan kaidah cara pengolahan makanan yang baik.

1. Pemilihan bahan makanan

- a) Bahan pangan yang tidak dikenal berlabel berasal dari sumber yang jelas atau dipercaya. Baik mutunya, utuh dan tidak rusak.
- b) Bahan pangan kemasan harus mempunyai label, terdaftar atau ada izin edar dan tidak kedaluwarsa. Pangan kemasan kaleng tidak menggelembung, bocor, penyok, dan berkarat.
- c) Tidak boleh menggunakan makanan sisa yang tidak habis terjual untuk dibuat kembali makanan baru.
- d) Kendaraan untuk mengangkut bahan pangan harus bersih, tidak digunakan untuk selain bahan pangan.
- e) Pada saat penerimaan bahan pangan pada area yang bersih dan harus dipastikan tidak terjadi kontaminasi.
- f) Bahan pangan saat diterima harus berada pada wadah dan suhu yang sesuai dengan jenis pangan.
- g) Jika bahan pangan tidak langsung digunakan maka bahan pangan harus diberikan label tanggal penerimaan dan disimpan sesuai dengan jenis pangan.
- h) bahan baku es batu adalah air dengan kualitas Air Minum.
- i) Memiliki dokumentasi penerimaan bahan pangan.
- j) Khusus Jasa boga golongan B dan C, Jika membutuhkan transit time pada bahan baku pangan maka pastikan bahan baku yang memerlukan pengendalian suhu (suhu chiller dan freezer) tidak rusak.

2. Penyimpanan Bahan Makanan

Penyimpanan bahan makanan sebagai berikut:

- a) Bahan mentah dari hewan harus disimpan pada suhu kurang dari atau sama dengan 4 °C. Jika tidak memiliki lemari pendingin dapat menggunakan coolbox dan coolpack atau dry ice atau es balok yang dilengkapi dengan termometer untuk memantau suhu kurang dari atau sama dengan 4° C.
- b) Bahan mentah lain yang membutuhkan pendinginan, misalnya sayuran harus disimpan pada suhu yang sesuai.
- c) Bahan pangan yang berbau tajam harus tertutup rapat agar tidak keluar baunya dan terkena sinar matahari secara langsung.
- d) Bahan pangan beku yang tidak langsung digunakan harus disimpan pada suhu -18 ° C atau di bawahnya.
- e) Tempat penyimpanan bahan pangan harus selalu terpelihara dan dalam keadaan bersih, terlindung dari debu, bahan kimia Vektor dan Binatang Pernbawa Penyakit.
- f) Setiap bahan pangan ditempatkan secara terpisah dan dikelompokkan menurut jenisnya dalam wadah yang bersih, dan tara pangan (food grade).
- g) Semua bahan pangan hendaknya disimpan pada rak-rak (pallet) dengan ketinggian atau jarak rak terbawah kurang lebih 15 cm dari lantai, 5 cm dari dinding dan 60 cm dari langit-langit.
- h) Suhu gudang bahan pangan kering dan kaleng dijaga kurang dari 25° C.

- i) Penempatan bahan pangan harus rapih dan ditata tidak padat untuk menjaga sirkulasi udara. Bahan pangan seperti beras, gandum, biji-bijian yang menggunakan karung tidak diletakkan langsung pada lantai.
- j) Gudang perlu dilengkapi alat untuk mencegah binatang masuk (tikus dan serangga).
- k) Penyimpanan harus menerapkan prinsip First In First Out (FIFO) yaitu yang disimpan lebih dahulu digunakan dahulu dan First Expired First Out (FEFO) yaitu yang memiliki masa kedaluwarsa lebih pendek lebih dahulu digunakan. Bahan pangan yang langsung habis persyaratan ini dapat diabaikan.

3. Pengolahan Makanan

Pengolahan makanan sebagai berikut:

- a) Bahan pangan yang akan digunakan dibersihkan dan dicuci dengan air mengalir sebelum dimasak.
- b) Pengolahan pangan dilakukan sedemikian rupa untuk menghindari kontaminasi silang.
- c) Peracikan bahan, persiapan bumbu, persiapan pengolahan dan prioritas dalam memasak harus dilakukan sesuai tahapan dan higienis.
- d) Bahan pangan beku sebelum dilgunakan harus dilunakkan (thawing) sampai bagian tengahnya lunak. Selama proses pencairan atau pelunakan, bahan pangan harus tetap di dalam

wadah tertutup, pembungkus atau kemasan pelindung. Beberapa cara thawing yang dapat dilakukan adalah sebagai berikut:

- 1) Bahan pangan beku dari freezer ke suhu lemari pendingin yang lebih tinggi (sekitar 8-9 jam).
 - 2) Bahan pangan beku yang dikeluarkan dari freezer bisa dilunakkan atau dicairkan dengan microwave.
 - 3) Bahan pangan beku dithawing dengan air mengalir.
- e) Pangan dimasak sampai matang sempurna.
 - f) Pengaturan suhu dan waktu perlu diperhatikan karena setiap bahan pangan mempunyai waktu kematangan yang berbeda.
 - g) Dahulukan memasak pangan yang tahan lama atau kerlang dan pangan berkuah dimasak paling akhir.
 - h) Mencicipi pangan menggunakan peralatan khusus (contohnya sendok).
 - i) Penyiapan buah dan sayuran segar yang langsung dikonsumsi dicuci dengan menggunakan air berstandar kualitas Air Minum.
 - j) Penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP) harus sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku.
 - k) Pangan matang yang sudah dilakukan pemotongan harus segera ditutup agar tidak terkontaminasi.
 - l) Pangan matang tidak disimpan dalam kondisi terbuka di area luar bangunan pengolahan pangan.
 - m) Tidak ada pengolahan pangan di area luar bangunan pengolahan pangan yang tidak memiliki pelindung.

4. Penyimpanan Makanan Jadi (Masak)

Cara Pengolahan Makanan Yang Baik, bahwa penyimpanan makanan masak (jadi) sebagai berikut:

- a) Penyimpanan makanan matang tidak dicampur dengan bahan makanan.
- b) Wadah penyimpanan pangan matang harus terpisah untuk setiap jenis pangan.
- c) Setiap jasa boga harus menyimpan makanan matang untuk bank sampel yang disimpan di kulkas dalam jangka waktu 2 x 24 Jam. Setiap menu makanan harus ada 1 porsi sampel (contoh makanan yang disimpan sebagai bank sampel untuk konfirmasi bila terjadi KLB (Keracunan Pangan)).
- d) Pangan matang beku yang sudah dilunakkan tidak boleh dibekukan kembali.
- e) Pangan matang harus disimpan terpisah dengan bahan pangan:
 - 1) Buah potong, salad dan sejenisnya disimpan dalam suhu yang aman yaitu di bawah 5°C (lemari pendingin) atau di wadah bersuhu dingin coolbox.
 - 2) Pangan olahan Siap Saji berkuah disimpan dalam kondisi panas dengan suhu di atas 60°C (wadah dengan pemanas).
- f) Pangan matang disimpan sedemikian rupa pada tempat tertutup yang tidak memungkinkan terjadi kontak dengan Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit.

Tabel 2.1 Penyimpanan Makanan Jadi

No	Jenis Makanan	Suhu penyimpanan		
		Disajikan dalam waktu lama	Akan segera disajikan	Belum segera disajikan
1	Makanan kering	25°C s/d 30°C	-	-
2	Makanan basah (Berkueah)	-	>60°C	-10°C
3	Makanan cepat basi (santan, telur, susu)	-	>65,5°C	-5 s/d -1°C
4	Makanan disajikan dingin	-	5°C s/d 10°C	<10°C

5. Pengangkutan Makanan

Cara Pengolahan Makanan Yang Baik, dalam hal pengangkutan makanan, adalah sebagai berikut:

- a) Alat pengangkut bebas dari sumber kontaminasi debu, Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit serta bahan kimia.
- b) Alat pengangkut secara berkala dilakukan proses sanitasi terutama bagian dalam yang berhubungan dengan wadah atau kemasan pangan matang.
- c) Tersedia kendaraan khusus pengangkutan pangan matang.
- d) Pengisian pangan matang pada alat pengangkut tidak sampai penuh, agar masih tersedia ruang untuk sirkulasi udara.
- e) Selama pengangkutan pangan harus dilindungi dari debu dan jenis kontaminasi lainnya.
- f) suhu untuk pangan panas dijaga tetap panas selama pengangkutan pada suhu 60°C atau lebih.
- g) suhu untuk pangan matang yang memerlukan pendinginan harus dipertahankan pada suhu 4°C atau kurang.
- h) Kendaraan dan wadah untuk mengangkut pangan matang beku dipertahankan pada suhu -18°C atau di bawahnya.
- i) Selama pengangkutan harus dilakukan tindakan pengendalian agar keamanan pangan terjaga, misalnya waktu pemindahan antara alat transportasi (misalnya truk) dengan fasilitas penyimpanan sebaiknya kurang dari 20 menit jika tidak ada metode untuk mengontrol suhu.

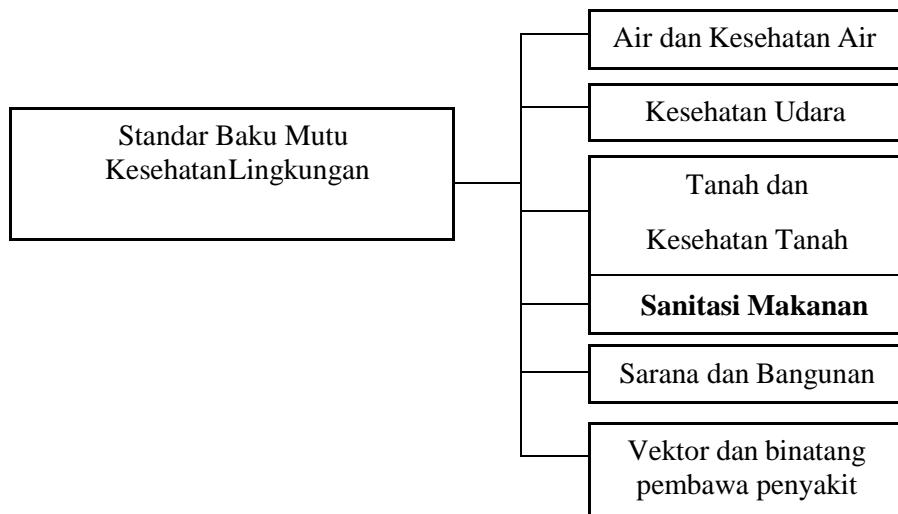
- j) Memillki dokumentasi atau jadwal pengangkutan pangan matang.
- k) Pengangkutan pangan matang pada pembelian secara online:
 - 1) Pelaku usaha harus mengemas pangan secara aman agar tidak terjadi kontaminasi pangan.
 - 2) membawa pesanan harus memastikan pengangkutan pangan yang dibawa aman dari kontaminasi.

6. Penyajian Makanan

- a) Penyajian pangan matang harus bersih dan terhindar dari pencernaran.
- b) Penyajian pangan matang harus dalam wadah tertutup dan tara pangan (foodgrade).
- c) Pangan matang yang mudah rusak dan disimpan pada suhu ruang harus sudah dikonsumsi 4 Jam setelah matang, jika masih akan dikonsumsi harus dilakukan pemanasan ulang.
- d) Pangan matang yang disajikan dalam keadaan panas ditempatkan pada fasilitas penghangat pangan pada suhu 60°C atau lebih.
- e) Pangan matang yang disajikan dalam keadaan dingin ditempatkan fasilitas pendingin misalnya penggunaan rel listrik, alas es, Lemari kaca dingin, lemari es atau kotak pendingin. Jika suhu di bawah 10°C, pastikan bahwa waktu maksimum untuk mengeluarkan makanan adalah 2 jam.

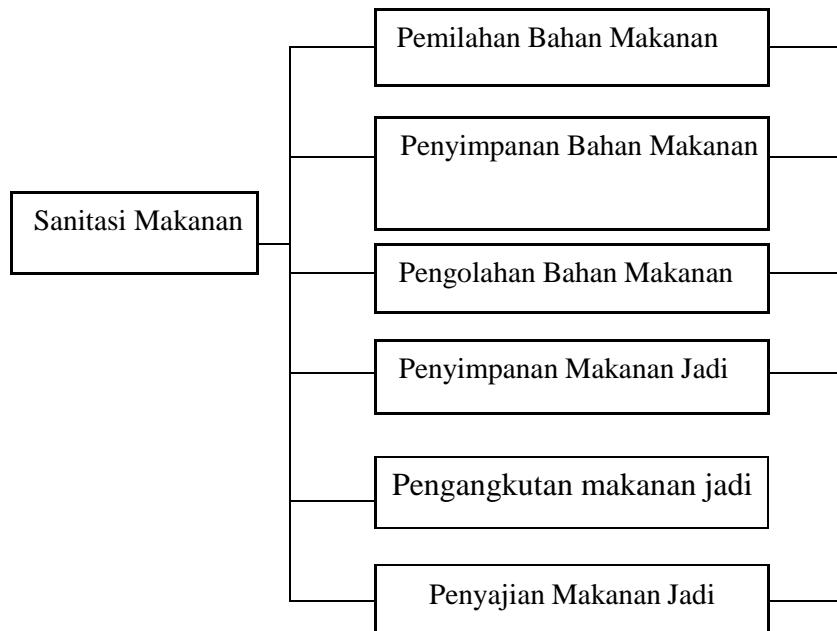
- f) Pangan matang yang disajikan di dalam kotak atau kemasan harus diberikan tanda batas waktu {expired date} tanggal dan waktu makanan boleh dikonsumsi serta nomor sertifikat laik higiene sanitasi.
- g) Penyajian dalam bentuk prasmanan harus menggunakan piring yang bersih untuk setiap sajian baru. Piring yang masih ada sisa pangan tidak digunakan untuk sajian baru.
- h) Pangan matang baru tidak dicampur dengan pangan yang sudah dikeluarkan, kecuali bila berada pada suhu 60°C atau lebih ataupun 5°C atau kurang dan tidak terdapat risiko keamanan pangan.
- i) Dekorasi atau tanaman jangan sampai mengontaminasi pangan.
- j) Pangan matang sisa jika sudah melampaui batas waktu konsumsi dan suhu penyimpanan tidak boleh dikonsumsi.
- k) Pangan yang berkadar air tinggi baru dicampur menjelang dihidangkan untuk menghindari pangan cepat rusak atau basi.
- l) Pangan yang tidak dikemas disajikan dengan penutup (misalnya tudung saji) atau di dalam lemari display yang tertutup.
- m) Memiliki kemasan pangan yang sudah dilengkapi merek atau nama usaha, alamat lengkap dan nomor telepon yang bisa dihubungi oleh seluruh konsumen. Jika memungkinkan menggunakan segel.
- n) Setiap TPP sebaiknya mencantumkan komposisi bahan pangan dan produk yang dihasilkan dapat diakses dengan mudah oleh konsumen.

F. Kerangka Teori



Sumber: PERMENKES RI Nomor 2 tahun 2023 tentang Peraturan Pemerintah Nomor 66 tahun 2014 tentang Kesehatan Lingkungan.

G. Kerangka Konsep



H. Definisi Operasional

TABEL 2.2

No	Variabel	Definisi Oprasional	Cara Ukur	Alat Ukur	Hasil Ukur
1.	Pemilihan bahan makanan	Yaitu cara atau metode yang digunakan untuk memilih bahan makanan yang akan diolah di Rumah Sakit Umum Daerah Menggala.	Observasi dan wawancara	<i>Checklist</i> dan kuesioner	<ul style="list-style-type: none"> 1. Memenuhi syarat apabila sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan RI No2 Tahun 2023. 2. Tidak memenuhi syarat apabila ada komponen yang tidak dipenuhi.
2.	Penyimpanan bahan makanan	Yaitu cara atau metode penempatan untuk menyimpan bahan makanan kering dan basah yang mudah membusuk di Rumah Sakit Umum Daerah Menggala.	Observasi dan wancara	<i>Checklist</i> dan kuesioner	<ul style="list-style-type: none"> 1. Memenuhi syarat apabila sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan RI No2 Tahun 2023. 2. Tidak memenuhi syarat apabila ada kompenenyang tidak dipenuhi.
3.	Pengolahan bahan makanan	Yaitu cara atau metode mengolahbahan makanan, menjadi makanan jadi di Rumah Sakit Umum Daerah Menggala.	Observasi dan wawancara	<i>Checklist</i> dan kuesioner	<ul style="list-style-type: none"> 1. Memenuhi syarat apabila sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan RI No2 Tahun 2023. 2. Tidak memenuhi syaratapabila ada komponen yang tidak dipenuhi.

4.	Penyimpanan makanan jadi	Yaitu cara atau metode penempatan untuk menyimpan makanan yang telah diolah di Rumah Sakit Umum Daerah Menggala	Observasi dan wawancara	<i>Checklist</i> dan kuesioner	<ol style="list-style-type: none"> 1. Memenuhi syarat apabila sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan RI No2 Tahun 2023. 2. Tidak memenuhi syarat apabila ada komponen yang tidak dipenuhi.
5.	Pengangkutan makanan jadi	Yaitu cara atau metode pengangkutan makanan jadi serta peralatan yang akan digunakan untuk mengangkut makanan jadi dari dapur kekamar pasien di Rumah Sakit Umum Daerah Menggala	Observasi dan wancara	<i>Checklist</i> dan kuesioner	<ol style="list-style-type: none"> 1. Memenuhi syarat apabila sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan RI No2 Tahun 2023. 2. Tidak memenuhi syarat apabila ada komponen yang tidak dipenuhi.
6.	Penyajian makanan	Yaitu cara atau metode untuk menyajikan makanan yang telah masak kepada pasien di Rumah Sakit Umum Daerah Menggala	Observasi dan wawancara	<i>Checklist</i> dan kuesioner	<ol style="list-style-type: none"> 1. Memenuhi syarat apabila sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan RI No2 Tahun 2023. 2. Tidak memenuhi syarat apabila ada komponen yang tidak dipenuhi.