

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Rumah sakit adalah lembaga penyedia layanan kesehatan yang memberikan pelayanan kesehatan individu secara menyeluruh, termasuk layanan rawat inap, rawat jalan, dan penanganan darurat. (Permenkes No 03 Tahun 2020).

Rumah Sakit Jejaring Pengampunan Pelayanan Kesehatan Jiwa adalah rumah sakit dengan kemampuan melakukan pelayanan kesehatan jiwa berupa pelayanan kesehatan jiwa komprehensif (promotif, preventif, kuratif dan rehabilitatif) terintegrasi dengan pelayanan di komunitas, pelayanan spesialis psikiatri dan pelayanan non psikiatri sebagai pendukung pelayanan kesehatan jiwa. (KMK No 01.07 Menkes 1945 2023).

Instalasi gizi di rumah sakit adalah pelayanan gizi kepada pasien dengan tujuan memperbaiki dan meningkatkan kesehatan mereka melalui makanan yang seimbang dan bergizi. Instalasi gizi melakukan serangkaian kegiatan, mulai dari mengumpulkan informasi tentang kebutuhan gizi pasien, mengolah dan menganalisis data, memberikan saran dan rekomendasi tentang makanan yang seimbang, melaksanakan rencana gizi, dan memantau kemajuan pasien. Semua kegiatan ini dilakukan untuk membantu pasien mencapai status kesehatan yang optimal, baik dalam kondisi sehat maupun sakit. (PGRS, 2013)

Pengolahan makanan adalah proses pengubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan jadi / masak atau siap santap, dengan memperhatikan kaidah cara pengolahan makanan yang baik. Hal-hal yang harus diperhatikan dalam Pengolahan makanan adalah proses pengubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan jadi / masak atau siap santap, dengan memperhatikan kaidah cara pengolahan makanan yang baik. Hal-hal yang harus diperhatikan dalam Cara Produksi Makanan yaitu bangunan dan fasilitas sanitasi, peralatan, penjamah pangan, pangan. (Djoko Windu P. Irawan 2016).

Menurut WHO Makanan dan minuman adalah kebutuhan dasar bagi semua makhluk hidup dan sangat penting untuk kelangsungan hidup mereka. Makanan berperan penting dalam pertumbuhan dan menjaga kehidupan. Makanan menyediakan energi serta bahan yang diperlukan untuk membangun dan memperbaiki jaringan, melakukan aktivitas, dan menjaga sistem kekebalan tubuh dari penyakit. Makanan dapat mempengaruhi kesehatan seseorang makanan yang bergizi dapat membuat tubuh sehat, sedangkan makanan yang terkontaminasi dapat menyebabkan penyakit. Oleh karena itu, penting untuk memastikan bahwa makanan dan minuman yang kita konsumsi memiliki kualitas dan kuantitas yang baik. Untuk mencegah kontaminasi makanan oleh zat-zat yang dapat membahayakan kesehatan, sangat penting untuk menerapkan praktik sanitasi Baik dalam pengelolaan makanan. Makanan merupakan kebutuhan pokok yang sangat penting bagi manusia yang terdiri dari karbohidrat, protein, lemak, vitamin, mineral dan air, mengingat setiap saat dapat saja terjadi penyakit yang diakibatkan oleh makanan. Kasus penyakit bawaan makanan (food borne disease) adalah kondisi makanan yang telah terkontaminasi oleh bakteri, virus atau parasit dan bisa menyebabkan penyakit diantaranya yaitu, Listeriosis Penyakit ini disebabkan oleh

bakteri *Listeria* dan dapat menyebabkan gejala seperti demam, sakit kepala, dan diare, *Salmonellosis* Penyakit ini disebabkan oleh bakteri *Salmonella* dan dapat menyebabkan gejala seperti diare, muntah, dan sakit perut, *Kolera* Penyakit ini disebabkan oleh bakteri *Vibrio cholerae* dan dapat menyebabkan gejala seperti diare yang parah, muntah, dan dehidrasi, dll. Dapat Dipengaruhi oleh berbagai faktor, dari pemilihan bahan makanan kebiasaan mengolah makanan, penyimpanan dan penyajian yang tidak bersih dan tidak memenuhi persyaratan sanitasi.

Hygiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan seperti mencuci tangan dengan air bersih dan sabun untuk melindungi kebersihan tangan, mencuci piring untuk kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan. Hygiene diartikan sebagai usaha pencegahan suatu penyakit yang menitikberatkan pada usaha kesehatan meliputi pada perseorangan atau manusia serta lingkungan tempat orang tersebut berada. (Yulianto, Wisnu, & R.Jadi Nur Cahyo 2020).

Hygiene perorangan mencakup semua segi kebersihan dari pribadi karyawan (penjamah makanan) tersebut. Menjaga hygiene perorangan berarti menjaga kebiasaan hidup bersih dan menjaga kebersihan seluruh anggota tubuh. Hal-hal yang perlu dilakukan untuk menjaga kebersihan dan penampilan pribadi manusia adalah mandi setiap hari, menggunakan pakaian yang bersih, tidak merokok saat bekerja, kuku dipotong pendek, dan bersih diusahakan mencuci tangan dengan sabun sebelum memulai (Yulianto, Wisnu, & R.Jadi Nur Cahyo 2020).

Kualitas lingkungan yang sehat bagi rumah sakit ditentukan melalui pencapaian atau pemenuhan standar baku mutu kesehatan lingkungan dan persyaratan kesehatan rumah sakit, yang meliputi media lingkungan seperti air, udara, tanah, pangan, sarana dan bangunan, serta vektor dan binatang pembawa penyakit. Untuk mencapai kualitas lingkungan yang sehat, beberapa persyaratan harus dipenuhi, seperti, Bangunan rumah sakit harus terletak jauh dari area yang dapat menyebabkan pencemaran atau ada upaya yang dilakukan untuk menghilangkan atau mencegah dampak cemaran. Ventilasi sebaiknya menggunakan kasa agar terhindar dari binatang pembawa penyakit dan vektor. Bagian dinding yang kena percikan air/minyak harus dilapisi bahan kedap air/minyak. Langit-langit harus terbuat dari bahan yang kuat, mudah dibersihkan, permukaan halus dan rata, tahan lama serta kedap air. Lantai harus terbuat dari bahan yang kuat, rata, kedap air, tidak licin, dan mudah dibersihkan. Sarana pencucian peralatan harus terbuat dari bahan yang kuat, permukaan halus dan mudah dibersihkan atau menggunakan mesin pencuci piring elektrik (dishwasher). Sampah harus dipisahkan antara sampah basah (organik) dan sampah kering (anorganik) dan dikosongkan secara rutin minimal 1x24 jam. Peralatan harus terbuat dari bahan pangan (food grade) dan tidak dipakai ulang. Peralatan yang sudah bersih harus disimpan dalam keadaan kering dan disimpan pada rak terlindung dari vektor dan binatang pembawa penyakit. Penjamah pangan yang sedang sakit tidak diperbolehkan mengolah pangan untuk sementara waktu sampai sehat kembali. Menggunakan perlengkapan pelindung (celemek, masker dan tutup kepala) dan alas kaki/sepatu tertutup, terbuat dari bahan yang kuat dan tidak licin.

6 Prinsip Sanitasi Makanan harus diterapkan, seperti pemisahan makanan mentah

dan siap saji, penggunaan peralatan yang bersih dan disinfeksi, penggunaan air yang bersih dan aman, penggunaan bahan makanan yang segar dan aman, penggunaan metode pengolahan makanan yang tepat, dan penggunaan cara penyimpanan makanan yang tepat. (Permenkes No 2 Tahun 2023).

Berdasarkan hasil survei pendahuluan peneliti di Rumah Sakit Jiwa Daerah Provinsi Lampung menunjukkan bahwa rumah sakit tersebut merupakan salah satu unit kesehatan. Untuk mendukung kesembuhan pasien, perlu diperhatikan sanitasi makanan dan minuman yang dikonsumsi oleh para pasien di Rumah Sakit Jiwa. Namun, peneliti menemukan bahwa masih ada enam persyaratan sanitasi makanan yang belum sesuai menurut Peraturan Menteri Kesehatan nomor 2 tahun 2023. Diantaranya saat Dalam proses pengangkutan pangan matang, sering kali ditemukan bahwa troli yang digunakan tidak tertutup dan tidak dilengkapi dengan alat pengontrol suhu. Hal ini sangat berisiko karena dapat membuat makanan matang terkontaminasi pada kondisi yang tidak aman, yang dapat menyebabkan kontaminasi.

penyimpanan bahan pangan. Bahan pangan disimpan terlalu padat, sehingga tidak ada sirkulasi udara yang baik. Kondisi ini dapat menyebabkan kerusakan pada bahan pangan dan tempat perkembangan vektor seperti tikus dan serangga. Kemudian tidak ada alat yang mampu mencegah masuknya vektor tersebut, sehingga risiko kontaminasi semakin meningkat.

Ketika memasuki tahap pengolahan makanan, kami menemukan bahwa buah dan sayuran segar yang akan langsung dikonsumsi tidak dicuci dengan air yang memenuhi standar kualitas air minum. Ini sangat berbahaya karena dapat membawa bakteri dan kotoran yang membahayakan kesehatan. Selain

itu, penjamah makanan sering kali tidak menggunakan Alat Pelindung Diri (APD) dengan baik. Mereka hanya mengenakan celemek, dan beberapa di antaranya berbicara serta mengenakan perhiasan saat mengolah makanan. Ini bisa meningkatkan risiko kontaminasi makanan dan kontaminasi bakteri E.coli. Dalam tahap penyajian makanan, banyak penjamah makanan yang tidak mematuhi penggunaan APD dengan baik. Akibatnya, makanan yang disajikan berpotensi terkontaminasi oleh bakteri E.coli. Selain itu, banyak di antara mereka yang tidak memiliki surat keterangan kesehatan atau sertifikat kesehatan, yang semakin meningkatkan risiko penyebaran penyakit. Semua hal ini menunjukkan betapa pentingnya penerapan standar keamanan pangan untuk melindungi kesehatan konsumen.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan hasil laporan pengujian laboratorium di Rumah sakit jiwa daerah provinsi Lampung pada tahun 2024 didapat hasil dari pemeriksaan air bersih dan air minum dengan parameter fisik kimia dan mikrobiologi memenuhi standar baku mutu menurut permenkes No 2 tahun 2023, pada pemeriksaan mikrobiologi makanan ada beberapa jenis makanan yang tidak memenuhi standar baku mutu menurut permenkes No 14 tahun 2021, dan pemeriksaan alat usap pada peralatan masak seperti pisau yang tidak memenuhi standar baku mutu menurut permenkes No 14 tahun 2021. Dari data tersebut belum memenuhi syaratnya kualitas makanan yang disiapkan oleh instalasi gizi rumah sakit jiwa daerah provinsi Lampung

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui Gambaran Pengelolaan Sanitasi Makanan di Instalasi gizi Rumah Sakit Jiwa Daerah Provinsi Lampung Tahun 2025.

2. Tujuan Khusus

Untuk mengetahui Gambaran pengelolaan sanitasi makanan yang terdiri dari 6 (enam) prinsip.

- A. Untuk mengetahui pemilihan bahan makanan di Rumah Sakit Jiwa Daerah Provinsi Lampung Tahun 2025
- B. Untuk mengetahui penyimpanan bahan makanan di Rumah Sakit Jiwa Daerah Provinsi Lampung Tahun 2025
- C. Untuk mengetahui pengolahan makanan di Rumah Sakit Jiwa Daerah Provinsi Lampung Tahun 2025
- D. Untuk mengetahui penyimpanan makanan di Rumah Sakit Jiwa Daerah Provinsi Lampung Tahun 2025
- E. Untuk mengetahui pengangkutan makanan di Rumah Sakit Jiwa Daerah Provinsi Lampung Tahun 2025
- F. Untuk mengetahui penyajian makanan di Rumah Sakit Jiwa Daerah Provinsi Lampung Tahun 2025

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi penulis

Dapat mengaplikasikan ilmu pengetahuan yang di dapat selama menempuh Pendidikan di Politeknik Kesehatan Tanjung Karang Jurusan Kesehatan Lingkungan.

2. Bagi Rumah Sakit Jiwa Daerah Provinsi Lampung

Di harapkan sebagai saran dan bahan masukan untuk meningkatkan sanitasi makanan di Rumah Sakit Jiwa

3. Bagi institusi

Hasil penelitian ini nantinya diharapkan dapat memberikan manfaat secara teoritis dan praktis, sehingga dapat digunakan sebagai bahan dan referensi di perpustakaan yang dapat dimanfaatkan oleh mahasiswa atau mahasiswi yang akan melakukan penelitian selanjutnya.

E. Ruang Lingkup

Penelitian ini bersifat Kualitatif dan penulis membatasi ruang lingkup hanya di lakukan pengamatan pengelolaan makanan dengan 6 (enam) sanitasi makanan yaitu Pemilihan bahan makanan, Penyimpanan bahan makanan, Pengolahan makanan, Penyimpanan pangan masak, Pengangkutan makanan, Penyajian makanan. Sesuai standar baku mutu siap saji di Rumah Sakit Jiwa Daerah Provinsi Lampung 2025.