

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

Rumah sakit merupakan fasilitas pelayanan kesehatan yang memberikan layanan kesehatan individu secara menyeluruh, termasuk rawat inap, rawat jalan, dan layanan gawat darurat. Makanan siap saji dirumah sakit mencakup semua hidangan dan minuman yang disiapkan oleh dapur rumah sakit untuk pasien dan staf. Pengelolaan makanan siap saji ini termasuk dalam kategori jasa boga golongan b (Kemenkes RI, 2020).

Penyelenggaraan makanan merupakan bagian utama dalam pelayanan makanan yang bertujuan mendukung proses penyembuhan dan pemulihan pasien. Pemulihan ini dapat lebih efektif jika makanan yang disajikan memenuhi standar kualitas dan kuantitas. Proses penyelenggaraan makanan meliputi beberapa tahap, seperti pembelian bahan, penyimpanan, penyajian, serta penerapan hygiene dan sanitasi. Setiap komponen tersebut secara tidak langsung memengaruhi indikator kesehatan pasien (Miko & Arrisa, 2023).

Makanan merupakan salah satu bagian yang penting untuk kesehatan manusia mengapa setiap saat dapat terjadi penyakit - penyakit yang di akibatkan oleh makanan titik kasus penyakit makanan (*foodborne disease*) dapat dipengaruhi oleh berbagai faktor. Faktor-faktor tersebut antara lain penyimpanan dan penyajian yang tidak bersih dan tidak memenuhi persyaratan sanitasi (Assidiqi and Darawati, 2019)

Masalah sanitasi makanan sangat penting, terutama di tempat-tempat umum yang erat kaitannya dengan pelayanan untuk orang banyak. Rumah sakit merupakan salah satu tempat umum yang memberikan pelayanan kesehatan masyarakat dengan inti pelayanan medis. Agar dapat menunjang kegiatan pelayanan medis diperlukan tempat pengolahan makanan yang kegiatannya berada di instalasi gizi rumah sakit. Adanya suatu usaha penyehatan makanan dan minuman sangat diperlukan untuk mendapatkan pangan yang bermanfaat dan tidak membahayakan bagi yang memakannya yaitu pengendalian faktor yang memungkinkan terjadinya kontaminasi yang akan mempengaruhi pertumbuhan kuman dan bertambah zat adiktif pada pangan dan minuman yang berasal dari proses penyelenggaraan pangan dan minuman yang disajikan agar tidak menjadi rantai penularan penyakit dan gangguan kesehatan (Suryana, 2020).

Menurut (Goni, 2024) kebiasaan buruk penjamah makanan, seperti tidak menggunakan penutup kepala, sarung tangan plastik, atau celemek saat bekerja, berbicara saat mengolah dan menyajikan makanan, serta mengabaikan kebersihan pribadi, dapat berdampak negative pada kebersihan makanan yang di sajikan. Dalam penyajian makanan kepada konsumen atau pengunjung, pramusaji harus memastikan kebersihan diri, kebersihan pakaian, serta peralatan yang digunakan. Semua aspek tersebut harus dalam kondisi bersih dan terawatt untuk mencegah kontaminasi makanan dari debu, serangga, atau bakteri (Firdausi, 2020).

Hasil penelitian yang dilakukan oleh Permatasari., (2021) Mengabaikan kebersihan dan sanitasi makanan dapat meningkatkan risiko munculnya penyakit yang disebabkan oleh makanan. Untuk memastikan makanan dan minuman berkualitas, diperlukan perhatian khusus terhadap kebersihan dan sanitasi, termasuk menjaga perilaku higienis penjamah makanan agar kontaminasi dapat dihindari. Kebersihan makanan dipengaruhi oleh berbagai aspek, seperti lokasi pengolahan, peralatan, bahan makanan, serta peran penjamah dan pramusaji. Penjamah dan pramusaji makanan memiliki tanggung jawab penting dalam menjaga kesehatan, karena kelalaian mereka dapat memicu terjadinya penyakit.

Data badan pengawas obat dan makanan (BPOM RI, 2021) terjadi 50 kasus kejadian luar biasa (KLB) keracunan pangan, dengan 2.569 orang terdampak, 1.783 di antaranya mengalami gejala sakit, dan 10 orang meninggal dunia. Sementara itu, laporan BPOM tahun 2017 mengungkapkan bahwa penyebab utama KLB keracunan makanan adalah kontaminasi mikrobiologi, yang mencakup 45,28% dari total 2.041 kasus yang tercatat.

Keracunan makanan dapat terjadi akibat kurangnya perhatian terhadap hygiene dan sanitasi. Kebersihan penjamah serta pramusaji makanan menjadi faktor utama dalam memastikan pengolahan makanan yang aman dan sehat. Sanitasi yang buruk dapat memengaruhi kualitas makanan yang disajikan kepada konsumen, yang pada gilirannya berdampak pada kesehatan mereka. Jika kebersihan tidak terjaga, makanan yang dihasilkan dapat menyebabkan berbagai masalah kesehatan (Suryani & Astuti, 2019).

Berdasarkan hasil observasi awal di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhayangkara Bandar Lampung, ditemukan permasalahan yang berkaitan dengan higiene dan sanitasi makanan yang dapat memengaruhi kualitas dan keamanan pangan yang disajikan kepada pasien. Penerapan prinsip higiene dan sanitasi pangan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhayangkara Bandar Lampung, khususnya dalam penyelenggaraan makanan, masih belum sepenuhnya memenuhi standar yang ditetapkan. Secara umum, petugas yang menangani makanan belum menggunakan pakaian kerja secara lengkap, dan melindungi makanan dari kemungkinan kontaminasi, seperti masker, penutup kepala, dan sarung tangan. Ketidakpatuhan terhadap penggunaan pakaian kerja ini berisiko menimbulkan kontaminasi silang, yang pada akhirnya dapat menurunkan mutu makanan yang disajikan. Permasalahan ini menunjukkan bahwa aspek kebersihan personal atau higiene petugas masih belum diterapkan secara optimal dan perlu menjadi perhatian utama dalam upaya meningkatkan mutu penyelenggaraan makanan di rumah sakit.

Maka dari itu penulis tertarik untuk membahas masalah sanitasi makanan dan minuman dan menuangkannya dalam sebuah Laporan Tugas Akhir yang berjudul “gambaran higiene sanitasi makanan dan minuman di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhayangkara Bandar Lampung”.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan masalah yang dijelaskan dalam latar belakang, maka dapat diambil rumusan masalah “gambaran higiene sanitasi makanan dan minuman di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhayangkara Bandar Lampung”.

## C. Tujuan Penelitian

### 1. Tujuan Umum

Mengetahui gambaran umum pengelolaan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhayangkara Bandar Lampung tahun 2025.

### 2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui gambaran pemilihan bahan pangan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhayangkara Bandar Lampung.
- b. Mengetahui gambaran penyimpanan bahan pangan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhayangkara Bandar Lampung.
- c. Mengetahui gambaran pengolahan pangan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhayangkara Bandar Lampung.
- d. Mengetahui gambaran penyimpanan pangan jadi/masak di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhayangkara Bandar Lampung.
- e. Mengetahui gambaran pengangkutan pangan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhayangkara Bandar Lampung.
- f. Mengetahui gambaran penyajian pangan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhayangkara Bandar Lampung.

## D. Manfaat Penelitian

1. Sebagai pertimbangan dan evaluasi kepada pihak Rumah Sakit Bhayangkara Bandar Lampung mengenai sanitasi makanan dan minuman bagi tenaga kesehatan.
2. Sebagai bahan referensi untuk menambah wawasan dan pengetahuan untuk penelitian yang akan datang. Serta menjadi masukan dalam keilmuan bagi Politeknik Kesehatan Tanjung Karang khususnya Program

Studi Kesehatan Lingkungan terkait Sanitasi Makanan dan Minuman di Rumah Sakit. Dapat mengetahui dan menambah wawasan pengetahuan secara langsung mengenai sanitasi makanan dan minuman di rumah sakit dan jadi sumber pembelajaran dalam penelitian dan aplikasi ilmu yang telah didapatkan selama perkuliahan.

#### **E. Ruang Lingkup**

Ruang lingkup penelitian ini dibatasi pada pembahasan mengenai sanitasi makanan dan minuman di rumah sakit mulai dari pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan, pengangkutan makanan, dan penyajian makanan. Penelitian ini di lakukan di Rumah Sakit Bhayangkara Bandar Lampung.