

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

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

Hygiene diartikan sebagai usaha pencegahan suatu penyakit yang menitik beratkan pada usaha kesehatan meliputi pada perseorangan atau manusia serta lingkungan tempat orang tersebut berada. Sanitasi merupakan keseluruhan upaya yang mencakup kegiatan atau tindakan yang perlu dilakukan untuk membebaskan hal-hal yang berkenaan dengan kebutuhan manusia, baik berupa barang maupun jasa, dari segala bentuk gangguan atau bahaya yang merusak kebutuhan manusia dipandang dari sudut kesehatan. Ruang lingkup sanitasi yang terkait dengan kesehatan adalah menjamin lingkungan serta tempat kerja yang bersih dan baik, melindungi setiap orang dari faktor-faktor lingkungan yang dapat menimbulkan gangguan terhadap kesehatan fisik maupun mental, mencegah timbulnya berbagai macam penyakit menular, mencegah terjadinya kecelakaan dan menjamin keselamatan kerja (Fatimah & Nuryaningsih, 2018:23).

Rumah sakit sebagai salah satu fasilitas pelayanan kesehatan memiliki peran yang sangat penting dalam upaya meningkatkan derajat kesehatan masyarakat. Pemerintah telah berupaya untuk meningkatkan mutu pelayanan kesehatan baik yang bersifat promotif, preventif, kuratif, serta rehabilitasi. Salah satu usaha pemerintah dalam pembangunan nasional dalam bidang kesehatan sebagaimana tercantum dalam Undang-Undang RI No 36 Tahun 2019 yang menyatakan bahwa pembangunan

kesehatan bertujuan untuk meningkatkan kesadaran, kemauan, dan kemampuan hidup sehat bagi setiap orang agar terwujudnya tingkat derajat kesehatan masyarakat, sebagai investasi bagi pembangunan sumber daya manusia yang produktif secara sosial dan ekonomis.

Kesehatan lingkungan rumah sakit adalah upaya pencegahan penyakit dan/atau gangguan kesehatan dari faktor risiko lingkungan untuk mewujudkan kualitas lingkungan yang sehat baik dari aspek fisik, kimia, biologi, maupun sosial di dalam lingkungan rumah sakit. Kualitas lingkungan rumah sakit yang sehat ditentukan melalui pencapaian atau pemenuhan standar baku mutu kesehatan lingkungan dan persyaratan kesehatan pada media air, udara, tanah, pangan, sarana dan bangunan, dan vektor dan binatang pembawa penyakit. Standar baku mutu kesehatan lingkungan merupakan spesifikasi teknis atau nilai yang dibakukan pada media lingkungan yang berhubungan atau berdampak langsung terhadap kesehatan masyarakat di dalam lingkungan rumah sakit. Sedangkan persyaratan kesehatan lingkungan adalah kriteria dan ketentuan teknis kesehatan pada media lingkungan di dalam lingkungan rumah sakit (Balqis Putri, 2019:26)

Penyelenggaraan kesehatan lingkungan rumah sakit adalah kegiatan pencegahan penurunan kualitas media lingkungan dan upaya peningkatan kualitas media lingkungan di dalam lingkungan rumah sakit melalui penanganan secara lintas program dan lintas sektor serta berdimensi multidisiplin. Penyelenggaraan kesehatan lingkungan rumah sakit dilaksanakan melalui penyehatan terhadap media lingkungan berupa air,

udara, tanah, pangan, dan sarana dan bangunan, pengamanan terhadap limbah dan radiasi, serta pengendalian terhadap vektor dan binatang pembawa penyakit. Selain upaya penyehatan, pengamanan dan pengendalian, dalam penyelenggaraan kesehatan lingkungan rumah sakit dilakukan upaya pengawasan berupa pengawasan linen (laundry), pengawasan dekontaminasi melalui desinfeksi dan sterilisasi, pengawasan Keselamatan dan Kesehatan Kerja fasilitas kesehatan lingkungan yang merupakan bagian yang tidak terpisahkan dari pelaksanaan Keselamatan dan Kesehatan Kerja Rumah Sakit (K3RS), pengawasan kegiatan konstruksi/renovasi bangunan rumah sakit. Penyelenggaraan kesehatan lingkungan rumah sakit juga dilakukan untuk mendukung penyelenggaraan rumah sakit ramah lingkungan (Novaria, 2019:26).

Makanan merupakan kebutuhan dasar manusia untuk melanjutkan kehidupan. Makanan yang dibutuhkan harus sehat dalam arti memiliki nilai gizi yang optimal seperti vitamin, mineral, hidrat arang, lemak dan lainnya. Makanan harus murni dan utuh dalam arti tidak mengandung bahan pencemar serta harus hygiene. Bila salah satu faktor tersebut terganggu makanan yang dihasilkan akan menimbulkan gangguan kesehatan dan penyakit bahkan keracunan makanan. Sanitasi makanan sangat penting terutama di tempat-tempat umum yang erat kaitannya dengan pelayanan orang banyak. Rumah Sakit merupakan salah satu tempat umum yang memberikan pelayanan kesehatan masyarakat dengan inti kegiatan berupa pelayanan medis yang diselenggarakan melalui pendekatan preventif, kuratif, rehabilitative dan promotif (Irawan, 2016:35).

Untuk menunjang pelayanan medis bagi pasien yang diselenggarakan rumah sakit, perlu adanya pengolahan makanan yang baik dan memenuhi syarat hygiene sanitasi makanan yang kegiatannya berada di Instalasi Gizi (Instalasi Nutrisi) Rumah Sakit. Untuk mendapatkan makanan yang bermanfaat dan tidak membahayakan bagi yang memakannya perlu adanya suatu usaha penyehatan makanan dan minuman, yaitu upaya pengendalian faktor yang memungkinkan terjadinya kontaminasi yang akan mempengaruhi pertumbuhan kuman dan bertambahnya bahan aditif pada makanan dan minuman yang berasal dari proses pengolahan makanan dan minuman yang disajikan di rumah sakit agar tidak menjadi mata rantai penularan penyakit dan gangguan kesehatan (Irawan, 2016:45).

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 berbeda dengan 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 (Priyani & Budiono, 2018:52).

Rumah Sakit Umum Muhammadiyah Metro yang beralamat Jl. Soekarno Hatta No. 42 Mulyojati 16 B Metro Barat, Kota Metro, Lampung, Diatas tanah seluas 11.012 m<sup>2</sup>, saat ini telah terbangun gedung seluas ± 7.128 m<sup>2</sup> dengan berbagai fasilitas. Berdasarkan survey awal,

bahwa dapur Rumah Sakit Umum Muhammadiyah Metro tergolong sempit, sehingga cakup ruang gerak tidak leluasa. 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. Diruangan tersebut hanya terdapat alat perangkap serangga, namun untuk alat perangkap tikus tidak ada. Untuk petugas pengendalian vektorpun tidak dilaksanakan dalam waktu seminggu sekali. Alat pelindung diri seperti clemek yang digunakan oleh penjamah makanan sudah terlihat usang.

Dari uraian di atas penulis ingin mengetahui “Gambaran Enam Prinsip Hygine Sanitasi Makanan di Rumah Sakit Umum Muhammadiyah Metro Pada Tahun 2022”.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan Latar belakang diatas, maka penulis merumuskan masalah. “Bagaimana Gambaran Enam Prinsip Hygine Sanitasi Makanan di Rumah Sakit Umum Muhammadiyah Metro Pada Tahun” 2022.

## **C. Tujuan Penelitian**

### 1) Tujuan Umum

Diketahui gambaran tentang penerapan enam prinsip hygiene sanitasi makanan di Rumah Sakit Umum Muhammadiyah Metro tahun 2022.

### 2) Tujuan Khusus

- a. Diketuinya cara pemilahan bahan makanan di Rumah Sakit Umum Muhammadiyah Metro tahun 2022.

- b. Diketuainya cara penyimpanan bahan makanan di Rumah Sakit Umum Muhammadiyah Metro tahun 2022.
- c. Diketuainya cara pengolahan bahan makan di Rumah Sakit Umum Muhammadiyah Metro tahun 2022.
- d. Diketuainya cara penyimpanan makanan jadi di Rumah Sakit Umum Muhammadiyah Metro tahun 2022.
- e. Diketuainya cara pengangkutan makanan jadi di Rumah Sakit Umum Muhammadiyah Metro tahun 2022.
- f. Diketuainya cara penyajian makanan jadi di Rumah Sakit Umum Muhammadiyah Metro tahun 2022.

#### **D. Manfaat Penelitian**

##### 1. Manfaat Bagi Instansi

Sebagai masukan bagi pihak dalam meningkatkan sanitasi makanan Rumah Sakit Umum Muhammadiyah Metro

##### 2. Manfaat Bagi Peneliti

- a) Untuk menambah pengetahuan serta wawasan khususnya pada bidang penanganan sanitasi pengolahan makanan.
- b) Sebagai informasi bagi peneliti lain untuk studi yang lebih mendalam serta menambah bahan bacaan pengetahuan tentang sanitasi makanan.

##### 3. Manfaat Bagi Institusi

Untuk menambah pembendaharaan bahan bacaan dan menambah pengetahuan tentang sanitasi pengolahan makanan.

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

Pada penulisan kali ini penulis membatasi penulisan yang meliputi pemilahan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, penyimpanan makanan jadi, pengangkutan makanan jadi,, penyajian makanan di Rumah Sakit Umum Muhammadiyah Metro.