

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Cita-cita bangsa Indonesia sebagaimana tercantum dalam Pembukaan Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945 yaitu melindungi segenap bangsa Indonesia dan seluruh tumpah darah Indonesia dan untuk memajukan kesejahteraan umum, mencerdaskan kehidupan bangsa, dan ikut melaksanakan ketertiban dunia yang berdasarkan kemerdekaan, perdamaian abadi, dan keadilan sosial. Kesehatan sebagai salah satu unsur kesejahteraan umum harus diwujudkan melalui berbagai upaya kesehatan dalam rangkaian pembangunan kesehatan secara menyeluruh dan terpadu yang didukung oleh suatu sistem kesehatan nasional.

Menurut Peraturan MenKes RI No. 56 Tahun 2014, Rumah Sakit merupakan salah satu upaya dalam mencapai kesehatan nasional, Rumah Sakit adalah institusi pelayanan kesehatan yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan perorangan secara paripurna yang menyediakan pelayanan rawat inap, rawat jalan, dan gawat darurat. Rumah Sakit adalah salah satu sarana kesehatan yang memberikan pelayanan kesehatan kepada masyarakat yaitu menampung dan merawat orang sakit serta berperan dalam mempercepat peningkatan derajat kesehatan masyarakat.

Rumah Sakit pada dasarnya berfungsi sebagai tempat penyembuhan penyakit dan pemulihan kesehatan, dan merupakan tanggung jawab pemerintah dalam meningkatkan taraf kesejahteraan masyarakat. Berdasarkan Undang-Undang No. 44 Tahun 2009, untuk mewujudkan derajat kesehatan

masyarakat yang setinggi-tingginya, diselenggarakan upaya kesehatan perorangan dan upaya kesehatan masyarakat, dengan pendekatan promotif, preventif, kuratif dan rehabilitatif secara terpadu, menyeluruh, dan berkesinambungan.

Rumah Sakit yang ada di Indonesia menyediakan berbagai macam fasilitas bagi pasiennya. Salah satu fasilitas yang tersedia adalah fasilitas rawat inap. Kualitas dari fasilitas rawat inap ditunjang oleh fasilitas lainnya yang ada di Rumah Sakit, salah satunya adalah fasilitas dapur untuk menyediakan makanan bagi pasien. Fasilitas dapur punya peran yang penting dalam menunjang proses penyembuhan pasien. Oleh karena itu, fasilitas dapur harus memenuhi standar yang ada, salah satunya adalah standar kebersihan, untuk menunjang proses penyembuhan pasien Rumah Sakit (Nurmianto dkk, 2011).

Dapur Rumah Sakit berfungsi sebagai ruang produksi makanan, dari persiapan bahan baku, pengolahan, hingga sampai menjadi makanan yang siap disajikan. Makanan mempunyai fungsi sangat penting untuk manusia karena merupakan kebutuhan utama dan menentukan kelangsungan hidup manusia. Mengingat pentingnya fungsi makanan, maka setiap penjamah makanan harus menyadari bahwa makanan yang diolah, selain mempunyai rasa yang enak, gizi yang cukup, juga harus sehat, dan aman dimakan (Masdarini, 2011).

Menurut Fauzia., dkk (2018) tujuan akhir dari penyelenggaraan makanan di rumah sakit adalah tersedianya makanan yang baik dari segi kualitas dan kuantitasnya untuk konsumen atau pasien. Makanan yang akan

disajikan kepada pasien harus selalu dijaga kebersihannya agar makanan yang diolah tidak tercemar bibit penyakit yang ditimbulkan dari peralatan dapur, bahan baku yang digunakan, area dapur, dan lingkungan sekitarnya (Kresnadi, 2014).

Penyajian makanan dan minuman merupakan bagian dari kualitas layanan terhadap pasien yang ada di Rumah Sakit. Dapur merupakan tempat pengolahan serta penyajian makanan dan minuman harus dijaga kebersihannya. Kebersihan sangatlah penting untuk menjaga kualitas makanan yang akan disajikan kepada pasien. Untuk menjaga dapur dan lingkungannya tetap bersih, seorang petugas harus mementingkan kebersihan dapur untuk mencegah terjadinya keracunan makanan akibat tidak bersihnya lingkungan dapur.

Menurut Peraturan MenKes RI No. 1096, 2011 Higiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu, misalnya mencuci tangan, mencuci piring, membuang bagian makanan yang rusak. Higiene terbagi atas tiga yaitu higiene makanan, personal, dan lingkungan. Keadaan higiene yang buruk dapat mempengaruhi kualitas makanan yang disajikan kepada konsumen, hal ini jelas akan berpengaruh juga terhadap tingkat kesehatan konsumen yang mengkonsumsi makanan tersebut, (Yulia, 2016).

Segala aktifitas yang berhubungan dengan higiene makanan, personal dan lingkungan dalam pengolahan makanan di tangani oleh instalasi gizi. Instalasi gizi merupakan suatu unit yang mempunyai peran penting dalam pengadaan makanan, pelayanan gizi rawat inap, serta penyuluhan konsultasi

gizi. Beberapa penelitian tentang higiene di Rumah Sakit telah dilakukan banyak peneliti diantaranya seperti penelitian yang dilakukan oleh Yosvita (2011), menyatakan Pengetahuan higiene tenaga pengolah makanan di Instalasi Gizi RSUD Dr. Kanujoso Djatiwibowo Balikpapan 5 orang (50 %) masih belum baik atau berpengetahuan cukup.

Menurut Mirawati., dkk (2011) pemeriksaan kesehatan dan imunisasi untuk penjamah makanan belum dilakukan secara rutin dan efektif akibatnya tidak diketahui penjamah makanan dalam keadaan sehat atau sakit dan tidak layak untuk bekerja serta penjamah makanan sebagian belum berperilaku yang baik selama menjamah makanan. Higiene makanan pada proses penerimaan bahan makanan belum dilakukan pemeriksaan suhu dan kualitas bahan makanan serta proses penyimpanan makanan masak belum mempertimbangkan potensi bahaya baik dari tempat penyimpanan maupun cara penyimpanan.

Chantika, dkk. 2016 menyatakan higiene makanan dari aspek penjamah makanan yang meliputi keadaan sehat, memiliki sertifikat kursus higiene sanitasi, melakukan pemeriksaan kesehatan serta kebiasaan yang dilakukan oleh penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Gambiran Kota Kediri belum memenuhi syarat. masih ada penjamah yang pernah menderita penyakit tipus dan *suspect* TBC.

Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Petala Bumi memiliki 14 tenaga kerja di bagian instalasi gizi yang terdiri dari kepala instalasi gizi, nutrisisionis, produksi, distribusi, dan *out-sourcing*. Instalasi gizi di RSUD Petala Bumi merupakan tempat pengolahan makanan, penyajian makanan, dan penyaluran

makanan kepada pasien yang dirawat. Rumah Sakit Umum Daerah Petala Bumi merupakan Rumah Sakit yang bentuk penyelenggaraan makanannya berbentuk sistem diborongkan ke jasa boga (*Out-sourcing*) kategori sistem *semi out-sourcing* atau sistem diborongkan sebagian yaitu pengusaha jasa boga selaku penyelenggara makanan menggunakan sarana dan prasarana atau tenaga milik Rumah Sakit dan kegiatan pengolahan makanan dilakukan di Rumah Sakit itu sendiri.

Instalasi Gizi pada setiap harinya melakukan proses pengolahan dengan menu yang berbeda-beda dan di sesuaikan dengan keadaan pasien yang ada. Bahan makanan yang akan diolah terlebih dahulu di bersihkan di bagian persiapan dan setelah di bersihkan bahan makanan akan dibawa kebagian pengolahan dan disimpan. Makanan yang diproduksi setiap harinya di RSUD Petala Bumi seperti sarapan pagi, *snack* atau cemilan pagi, makan siang, *snack* atau cemilan siang, makan malam.

Berdasarkan pengamatan yang telah dilakukan saat pra *riset* di instalasi gizi RSUD Petala Bumi pada bulan Februari 2019, diketahui bahwa di bagian (1) Pengolahan makanan yang telah diolah tidak ditutup setelah selesai dimasak, kemungkinan dapat terjadi kontaminasi terhadap makanan, (2) Penggunaan alat pelindung diri (APD) saat pengolahan makanan dilakukan belum secara optimal diterapkan oleh petugas pelaksana gizi, seperti tidak menggunakan masker dan penutup kepala dengan baik, dan ada yang tidak menggunakan sepatu kerja, (3) Masih terlihat ada beberapa bagian tempat masih berantakan dan tidak di susun rapi.

Dari hasil pengamatan tersebut terlihat bahwa belum optimalnya pelaksanaan higiene makanan, personal dan lingkungan di RSUD Petala Bumi. Berdasarkan penjelasan diatas peneliti tertarik untuk melakukan penelitian terkait higiene makanan, personal dan lingkungan di instalasi gizi RSUD Petala Bumi Provinsi Riau.

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka rumusan masalah yang akan diteliti yaitu: “Bagaimana Higiene Makanan, Personal dan Lingkungan di Instalasi Gizi RSUD Petala Bumi Provinsi Riau ?”

1.3 Tujuan

1.3.1 Tujuan Umum

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui higiene makanan, personal dan lingkungan di instalasi gizi RSUD Petala Bumi Provinsi Riau.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Untuk mengetahui higiene makanan di instalasi gizi RSUD Petala Bumi Provinsi Riau
2. Untuk mengetahui higiene personal di instalasi gizi RSUD Petala Bumi Provinsi Riau
3. Untuk mengetahui higiene lingkungan di instalasi gizi RSUD Petala Bumi Provinsi Riau

1.4 Manfaat

1.4.1 Bagi Peneliti

1. Sumber informasi terbaru terkait higiene makanan, personal dan lingkungan di instalasi gizi Rumah Sakit.
2. Menambah wawasan terbaru yang berhubungan dengan higiene makanan, personal dan lingkungan di instalasi gizi Rumah Sakit.

1.4.2 Bagi RSUD Petala Bumi Provinsi Riau

1. Sebagai bahan masukan dan pertimbangan bagi pihak RSUD Petala Bumi Provinsi Riau, akan pentingnya penerapan higiene makanan, personal dan lingkungan di instalasi gizi Rumah Sakit
2. Agar pekerja lebih mengetahui dan memahami manfaat serta kegunaan penerapan higiene makanan, personal dan lingkungan di instalasi gizi Rumah Sakit dalam pengolahan makanan untuk pasien

1.4.3 Bagi Peneliti Selanjutnya

1. Sebagai bahan informasi bagi penelitian sejenis serta dapat bermanfaat dalam mengembangkan ilmu pengetahuan
2. Di harapkan bagi peneliti selanjutnya untuk meneliti sanitasi di instalasi gizi berdasarkan ruang lingkup sanitasi.