

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

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

Pengawasan sanitasi di tempat-tempat umum sangat penting untuk dilakukan, salah satunya di rumah sakit. Persyaratan tentang Kesehatan lingkungan di rumah sakit menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No.1204 tahun 2004 terdapat sembilan persyaratan yang salah satu pelayanan Kesehatan yang ada di rumah sakit adalah Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS). Pelayanan gizi di rumah sakit merupakan salah satu penunjang yang diselenggarakan oleh bagian instalasi gizi yang bertujuan untuk menyelenggarakan penyajian makanan bagi pasien. Penyelenggaraan yang dilakukan oleh rumah sakit merupakan suatu rangkaian mulai dari proses perencanaan sampai proses pendistribusian makanan kepada pasien (Depkes, 2007). Pelayanan gizi baik itu layanan asuhan gizi ataupun penyelenggaraan makanan untuk pasien di rumah sakit merupakan faktor-faktor yang sangat penting dalam proses penyembuhan penyakit. Apabila pasien mendapatkan asupan gizi yang baik selama pasien menjalani perawatan di rumah sakit maka hal itu dapat membantu proses penyembuhannya, mencegah terjadinya komplikasi penyakit, dan menurunkan angka kesakitan serta angka kematian pada pasien (Diah et al., 2015).

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit sangat bergantung dari higiene dan sanitasi agar makanan yang diolah tidak berubah menjadi sumber penyakit bagi pasien yang mengkonsumsi makanan tersebut. Pada kegiatan sanitasi makanan di rumah sakit, kebersihan bahan makanan yang akan diolah menjadi makanan yang kemudian akan disajikan untuk pasien rawat inap yang ada di rumah sakit sangat penting untuk memperhatikan kebersihan dalam proses pembuatannya. Mengingat bahwa manusia memegang peran penting terjadinya kontaminasi makanan pada saat

memproduksi makanan, saat menjamah makanan, dan pada saat pelayan yang mempunyai kesempatan untuk mengkontaminasi makanan melalui proses pengolahan, penyajian, dan sebagainya (Depkes, 2007). Higiene sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat, dan perlengkapan yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan (Depkes, 2007). Higiene dan sanitasi merupakan hal yang tidak dapat dipisahkan karena saling mempengaruhi.

Penilaian kelaikan fisik higiene sanitasi jasa boga merupakan salah satu upaya untuk mengendalikan keamanan pangan saat proses produksi makanan, dengan adanya pengendalian proses produksi, dapat meminimalkan risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, penjamah makanan, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi (Sawong, 2016). Kelaikan fisik higiene sanitasi harus benar diperhatikan untuk mendapatkan produk dengan kualitas mutu yang sangat baik, dan layak untuk dikonsumsi (Rakhmawati, 2015). Menurut Prabu (2008), kelaikan fisik higiene sanitasi makanan yang baik dapat menjamin keamanan dari suatu makanan. Selain itu higiene sanitasi makanan juga dapat digunakan untuk mengendalikan faktor makanan, tempat dan perlengkapannya yang dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan (Dewi, 2019). Kelaikan fisik higiene sanitasi yang tepat akan menghasilkan makanan yang aman dan bergizi sehingga kebutuhan akan zat gizi akan tercukupi baik secara kualitas maupun kuantitas yang berdampak pada peningkatan imunitas (Aji, 2020).

Kebersihan penjamah makanan atau bisa disebut *Personal Hygiene* adalah upaya pemeliharaan kebersihan dari penjamah makanan melalui pemeriksaan rutin mulai dari kebersihan rambut, kuku, gigi dan mulut, dan kebersihan pakaian kerja yang bertujuan untuk mencegah adanya kontaminasi pada makanan yang diolah. Higiene dan sanitasi yang buruk dalam tahapan produksi yang dapat menimbulkan berkembangnya mikroorganisme patogen dalam makanan (Yuni, 2015). Untuk menjamin agar makanan yang dikonsumsi oleh pasien dalam kondisi baik maka instalasi gizi perlu melakukan upaya higiene dan sanitasi makanan yang

dimulai dari pengamanan bahan makanan sampai dengan penyajian bahan makanan. Selain itu pula perlu adanya pengawasan terhadap tenaga penjamah makanan dan peralatan bagi pasien. Penelitian Purnawijayanti (2001), menyatakan bahwa 25% penyebaran penyakit melalui makanan yang disebabkan oleh penjamah makanan yang terinfeksi dan higiene personal yang buruk.

Hasil penelitian Chantika (2016) di RSUD Gambiran Kota Kediri 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. Terdapat 3,4% penjamah makanan tidak selalu mengikuti pemeriksaan dan belum memiliki buku pemeriksaan kesehatan karena penjamah tersebut merupakan pegawai baru di Instalasi Gizi. Selain itu 44,8% penjamah belum pernah divaksinasi karena vaksinasi hanya dilakukan kepada penjamah yang telah lama bekerja di Instalasi Gizi.

Hasil penelitian Gunawan (2019) yang dilakukan di Rumah Sakit Umum Daerah Hj. Anna Lasmanah Kabupaten Banjarnegara menyatakan untuk tempat pengolahan makanan didapatkan hasil sebesar 82,33% yang dikategorikan baik, bahan makanan yang dipakai dengan hasil 97,96% yang dikategorikan baik, dan alat-alat yang dipakai untuk mengolah makanan dengan hasil 66,67% yang dikategorikan cukup.

Hasil penelitian Sonia (2015) yang dilakukan di Rumah Sakit Umum Daerah Kabupaten Demak, dari 33 orang penjamah makanan didapatkan hasil sebesar 51,5% dari jumlah penjamah makanan melakukan praktik higiene sanitasi makanan yang tidak memenuhi persyaratan yang ada. Sedangkan 48,5% penjamah bekerja dengan praktik yang memenuhi persyaratan yang ada.

Belum terdapat penelitian terdahulu mengenai analisis penerapan higiene sanitasi penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Kabupaten Kediri (RSKK) sehingga penulis tertarik untuk melakukan penelitian tersebut.

## **B. Rumusan Masalah**

Bagaimana analisis penerapan higiene sanitasi penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Kabupaten Kediri (RSKK)?

## **C. Tujuan**

### **1. Tujuan Umum**

Menganalisis penerapan higiene sanitasi penyelenggaraan makanan meliputi kelaikan fisik higiene sanitasi penyelenggaraan makanan dan perilaku penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Kabupaten Kediri (RSKK).

### **2. Tujuan Khusus**

- a. Menganalisis kelaikan fisik higiene sanitasi penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Kabupaten Kediri (RSKK).
- b. Menganalisis perilaku penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Kabupaten Kediri (RSKK).

## **D. Manfaat**

### **1. Manfaat Teoritis (Keilmuan)**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi yang semakin luas dan dapat menjadi referensi bagi penelitian selanjutnya yang berkaitan dengan analisis penerapan higiene sanitasi penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Kabupaten Kediri (RSKK).

### **2. Manfaat Praktis**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan dan pengalaman peneliti dalam melakukan penelitian tentang analisis penerapan higiene sanitasi penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Kabupaten Kediri (RSKK) dan bagi rumah sakit yang bersangkutan dapat menggunakan penelitian ini sebagai sumber masukan untuk meningkatkan usaha kesehatan dalam melaksanakan penyelenggaraan makanan.