

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan merupakan bagian penting dalam hidup manusia khususnya untuk kesehatan dan kebugaran jasmani dalam menjalani hidup. Manusia mengonsumsi makanan mula-mula memang untuk mempertahankan hidupnya, namun makin berkembangnya kehidupan manusia, maka makan tidak hanya berfungsi untuk mempertahankan hidup namun juga bertujuan untuk memenuhi kebutuhan gizi untuk sehat, mengembangkan diri supaya cerdas, kreatif, inovatif dan bugar (Murdiati & Amaliah, 2013).

Kualitas makanan yang baik secara bakteriologis, kimiawi, maupun fisik sangat dibutuhkan untuk meningkatkan derajat kesehatan, terutama bagi pasien yang sedang dirawat di rumah sakit, kualitas makanan harus senantiasa terjamin setiap saat dikarenakan tubuhnya dalam kondisi lemah sehingga sangat rentan terhadap berbagai penyakit termasuk penyakit-penyakit yang ditularkan melalui makanan. Oleh karena itu, *hygiene* sanitasi pengolahan makanan di rumah sakit perlu mendapatkan perhatian yang lebih seksama (Depkes, 2003).

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 340/MENKES/PER/III/2010, Rumah Sakit merupakan institusi pelayanan kesehatan perorangan secara paripurna yang menyediakan pelayanan rawat inap, rawat jalan, dan gawat darurat. Untuk menunjang pelayanan tersebut maka pihak rumah sakit perlu adanya pengolahan makanan yang memenuhi persyaratan *hygiene* sanitasi makanan di rumah sakit, dikarenakan makanan tersebut tidak hanya akan dikonsumsi oleh pasien saja, melainkan dokter dan pegawai di rumah sakit pun ikut mengkonsumsinya. Untuk menjaga dan menjamin kualitas makanan di rumah sakit maka perlu diperhatikan prinsip *hygiene* dan sanitasi yang terdiri dari pengendalian terhadap empat faktor diantaranya tempat/bangunan, peralatan, orang, dan bahan makanan (Rejeki, 2015).

Pelayanan gizi rumah sakit dalam ini wadahnya adalah instalasi gizi, bertujuan untuk memberikan makanan yang bermutu, bergizi, *hygiene* dan sanitasi

yang sesuai dengan standar kesehatan bagi pasien, sekaligus untuk mempercepat proses penyembuhan pasien. Untuk mencapai tujuan tersebut, maka penting diterapkan manajemen dalam penyelenggaraan makanan sehingga menghasilkan makanan yang bermutu dan kebersihan makanan yang memenuhi syarat *hygiene* sanitasi makanan.

Djarismawati, dkk (2001), menyatakan bahwa proses pengolahan makanan di instalasi gizi RS. Fatmawati, RS Pasar Rebo, dan RS Persahabatan belum memenuhi syarat *hygiene* sanitasi makanan. Pengetahuan dan perilaku panjamah sudah baik, namun pengawasan serta pembinaan terhadap proses pengolahan belum memenuhi syarat.

Penerapan *hygiene* sanitasi makanan yang tidak tepat dan kurangnya pengetahuan dengan penjamah makanan merupakan faktor yang berperan dalam penyebaran penyakit bawaan makanan (Sharif, 2013). Apabila makanan yang diolah tidak *hygiene* maka dapat berdampak pada kesehatan manusia yang mengkonsumsinya yaitu dapat mengakibatkan munculnya penyakit akibat makanan, penyakit tersebut yaitu keracunan makanan dan infeksi makanan. Apalagi jika makanan tersebut terkonsumsi oleh pasien yang sedang mendapatkan perawatan makan akan semakin memperburuk keadaan pasien tersebut.

Maka berdasarkan uraian diatas, untuk melakukan pengamatan guna mengetahui lebih lanjut tentang sistem *hygiene* sanitasi makanan di Rumah Sakit, khususnya penerapan *hygiene* sanitasi makanan di Rumah Sakit Ibu Anak Mutiara Bunda Tangerang. Maka penulis ingin melakukan pengamatan dengan judul “Gambaran Sistem *Hygiene* Sanitasi Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Ibu Anak Mutiara Bunda Tangerang Tahun 2017.

1.2 Tujuan Magang

1.2.1 Tujuan umum

Untuk mengetahui gambaran sistem *hygiene* sanitasi makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Ibu Anak Mutiara Bunda Tangerang Tahun 2017.

1.2.2 Tujuan khusus

- a. Mengetahui gambaran umum Rumah Sakit Ibu Anak Mutiara Bunda Tangerang Tahun 2017.
- b. Mengetahui gambaran umum Instalasi Gizi Rumah Sakit Ibu Anak Mutiara Bunda Tangerang Tahun 2017.
- c. Mengetahui gambaran input meliputi Sumber Daya Manusia (SDM), Sarana Prasarana, dan *Method* di Instalasi Gizi Rumah Sakit Ibu Anak Mutiara Bunda Tangerang Tahun 2017.
- d. Mengetahui gambaran proses yang meliputi pemilihan bahan, penyimpanan bahan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan, penyajian makanan, dan pengangkutan makanan di Rumah Sakit Ibu Anak Mutiara Bunda Tangerang Tahun 2017.
- e. Mengetahui gambaran output yakni menghasilkan olahan makanan yang aman untuk dikonsumsi pasien Rumah Sakit Ibu Anak Mutiara Bunda Tangerang Tahun 2017.

1.3 Manfaat

1.3.1 Bagi perusahaan

- a. Memberikan informasi atau bahan masukan bagi perusahaan mengenai sistem *hygiene* sanitasi makanan di rumah sakit.
- b. Menjalani kerjasama antara institusi tempat magang dengan pendidikan universitas dalam meningkatkan sumber daya manusia kesehatan yang berkualitas.

1.3.2 Universitas

- a. Sarana kerjasama dengan institusi lahan magang dalam upaya kesepadaan antara substansi akademik dengan pengetahuan dan keterampilan sumber daya manusia kesehatan.
- b. Meningkatkan kapasitas dan kualitas pendidikan dengan melibatkan tenaga terampil dan tenaga lapangan dalam kegiatan magang.
- c. Meningkatkan pemahaman mahasiswa dalam kegiatan akademis.

1.3.3 Penulis

- a. Mendapat gambaran berbagai permasalahan nyata di lahan magang.
- b. Dapat mengaplikasikan pengetahuan yang didapat mengenai penerapan sistem *hygiene* sanitasi makanan di Rumah Sakit Ibu Anak Mutiara Bunda Tangerang.
- c. Sebagai pengaplikasian maupun penerapan keilmuan yang didapat dari perkuliahan dalam praktek kerja yang sebenarnya.