

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Badan Kesehatan Dunia (WHO) memperkirakan bahwa setiap tahun sebanyak 600 juta penduduk dunia jatuh sakit. Salah satu penyebabnya adalah keracunan makanan. Kasus keracunan makanan ini bahkan telah menelan korban meninggal hingga 420.000 orang setiap tahunnya. Secara tidak langsung, hal tersebut menunjukkan tingkat kesadaran penduduk dunia terhadap makanan yang mereka konsumsi masih terbilang rendah (WHO, 2017).

Sedangkan untuk di Indonesia, menurut Sentra Informasi Keracunan Nasional (SIKerNas) sepanjang bulan Juli hingga September 2017 jumlah insiden keracunan sebanyak 39 insiden dan jumlah korban terdokumentasi sedikitnya 908 orang dengan korban meninggal sebanyak 29 jiwa. Dari jumlah tersebut, insiden keracunan yang disebabkan oleh makanan olahan jasaboga sebanyak 9 insiden dengan 422 korban. Tingginya angka kasus keracunan menyebabkan biaya kesehatan membengkak karena penyakit bawaan pangan ini memicu jatuhnya korban. Kasus keracunan pangan di Indonesia menempati porsi 25% dari total kejadian penyakit sejak 2015-2016 (BPOM, 2017).

Penyebab umum keracunan makanan yaitu berasal dari makan dan minuman yang terkontaminasi oleh bakteri, virus, parasit, racun atau bahan kimia yang dapat menyebabkan penyakit yang ditularkan melalui makanan. Kebanyakan orang pernah mengalami setidaknya radang saluran pencernaan pada suatu saat dalam kehidupan mereka sebagai akibat dari makan makanan atau minuman yang tidak disimpan atau disiapkan dengan baik. Bakteri atau patogen jenis *Salmonella*, *Campylobacter*, *Listeria*, dan *Escherichia coli* (*E. coli*) merupakan jenis bakteri yang kerap menyebabkan keracunan makanan. Makanan dapat terkontaminasi oleh bakteri tersebut selama proses pemasakan, penyimpanan, pendistribusian, maupun proses penyajian makanan (WHO, 2017)

Kualitas makanan yang baik secara bakteriologis, kimiawi, maupun fisik sangat dibutuhkan untuk meningkatkan derajat kesehatan, terutama bagi ibu hamil, anak-anak, lanjut usia, serta orang-orang dengan sistem kekebalan tubuh

yang lemah atau pasien yang sedang dirawat dirumah sakit merupakan orang-orang yang beresiko tinggi terkena penyakit keracunan makanan. Bagi pasien yang sedang dirawat kualitas makanan yang akan dikonsumsi haruslah senantiasa terjamin dikarenakan tubuh dalam kondisi lemah sehingga sangat rentan terhadap berbagai penyakit termasuk penyakit-penyakit yang ditularkan melalui makanan. Oleh karena itu, *hygiene* sanitasi dalam pengolahan makanan di rumah sakit perlu mendapat perhatian lebih sekasama (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. 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.

Pelayanan gizi merupakan salah satu pelayanan yang memiliki peranan sangat penting dalam pelayanan kesehatan di rumah sakit. Pelayanan gizi yang baik dapat menjadi salah satu penunjang sebuah rumah sakit dalam penilaian standar akreditasi rumah sakit yang mengacu pada *Joint Commission Internasional* (JCI). Oleh karena itu diharapkan dengan semakin baiknya pelayanan gizi yang diberikan oleh sebuah Rumah Sakit, maka semakin baik pula standar akreditasi rumah sakit tersebut (Pedoman PGRS, 2013).

Putri (2016), mengatakan bahwa suhu dan kelembabab gudang penyimpanan bahan makanan serta pencahayaan dan suhu tempat penyimpanan

bahan makanan jadi/masak di Instalasi Gizi Rumah Sakit Jiwa Daerah Dr. R. M. Soedjarwadi Klaten tidak memenuhi standar yang berlaku. Dan masih terdapat banyak petugas yang bekerja tidak menggunakan salah satu pelengkap pakaian kerja, yaitu tutup kepala.

Adriani (2009) menyatakan bahwa Analisis aplikasi *hygiene* sanitasi makanan di instalasi gizi rumah sakit umum daerah Palembang Bari masih mendapatkan beberapa hal yang belum sesuai diantaranya tenaga kerja yang belum memenuhi persyaratan dikarenakan belum dilakukan pemeriksaan kesehatan, dan belum mendapat pelatihan. Untuk persyaratan makanan belum memenuhi syarat karena masih kurangnya pengetahuan petugas dalam proses penyimpanan, pengolahan dan penyajian makanan.

Dari penelitian terkait diatas dapat kita lihat bahwa beberapa faktor terpenting dalam implementasi *hygiene* sanitasi makanan belum memenuhi syarat. Begitu juga dengan hasil pengamatan yang saya lakukan pada kegiatan magang tanggal 10 Agustus – 06 September 2017 di Instalasi Gizi Rumah Sakit Ibu Anak Mutiara Bunda Tangerang masih terdapat beberapa hal yang belum memenuhi syarat *hygiene* sanitasi diantaranya kebiasaan petugas dapur tidak menggunakan APD (topi, masker, sarung tangan), ukuran dan jumlah kotak sampah yang tidak memadai mengakibatkan sampah menumpuk hingga berjatuh, alat masak yang diletakkan didekat pencucian piring dan berdekatan dengan alat pemadam kebakaran, beras yang disimpan tidak dalam keadaan tertutup, pencucian piring tidak dilakukan pada tempat yang telah disediakan (tempat pencucian piring), ukuran lemari penyimpanan makanan masak yang tidak memadai sehingga jika terdapat banyak pasien makanan jadi/masak akan diletakkan di meja dengan beberapa makan tidak tertutup, serta SPO yang masih belum diterapkan sebagaimana mestinya. Kemudian berdasarkan laporan hasil uji lab makanan dan minuman tahun 2017 sayur sop positif mengandung *E. Coli*. Hal tersebut kemungkinan disebabkan oleh kondisi *hygiene* sanitasi makanan yang belum memenuhi syarat sehingga mengakibatkan bahan pangan yang diolah terkontaminasi.

Oleh karena itu pengetahuan penjamah makanan mengenai *hygiene* sanitasi makanan perlu di perhatikan untuk meminimalisir dampak yang akan diakibatkan seperti makanan yang terkontaminasi bakteri yang dapat

menyebabkan keracunan hingga diare, apalagi makanan tersebut akan disajikan untuk pasien yang sedang dalam kondisi fisik menurun. Untuk di Rumah Sakit Mutiara Bunda berdasarkan hasil wawancara yang telah dilakukan dengan kepala instalasi gizi, pernah terdapat beberapa pasien yang mengalami diare setelah mendapatkan perawatan selama dua hingga tiga hari, namun untuk kejadian diare yang timbul setelah mendapatkan perawatan tidak dicatat.

Penerapan *hygiene* sanitasi makanan yang tidak tepat dan kurangnya pengetahuan penjamah makanan merupakan faktor yang berperan dalam penyebaran penyakit bawaan makanan (Sharif, 2003). Penyakit yang ditularkan melalui makanan dapat menyebabkan penyakit yang ringan dan berat bahkan berakibat kematian diantaranya diakibatkan oleh belum baiknya penerapan SPO *hygiene* dan sanitasi di instalasi gizi. Karena itu peneliti tertarik melakukan analisis mengenai implementasi prinsip *hygiene* sanitasi makanan di instalasi gizi Rumah Sakit Ibu Anak Mutiara Bunda Tangerang tahun 2018.

1.2 Rumusan Masalah

Jumlah kejadian keracunan makanan yang terus meningkat setiap tahunnya dan berakibat pada biaya kesehatan yang membengkak menunjukkan bahwa pada saat ini tingkat kesadaran akan pentingnya *Hygiene* Sanitasi makanan masih terbilang rendah. Berbagai studi dilakukan di beberapa rumah sakit untuk mengidentifikasi faktor-faktor yang berhubungan dengan penerapan *Hygiene* Sanitasi makanan. Faktor-faktor tersebut diantaranya tempat/bangunan, orang, peralatan, dan bahan makanan. Dengan demikian, masalah penelitian ini ialah mengenai analisis implementasi prinsip *hygiene* sanitasi makanan di instalasi gizi rumah sakit dalam rangka menghasilkan makanan yang berkualitas.

1.3 Pertanyaan Penelitian

1. Bagaimana gambaran implementasi prinsip *hygiene* sanitasi makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Ibu Anak Mutiara Bunda Tangerang tahun 2018?
2. Bagaimana gambaran prinsip *hygiene* sanitasi makanan terhadap pemilihan bahan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Ibu Anak Mutiara Bunda Tangerang tahun 2018?

3. Bagaimana gambaran prinsip *hygiene* sanitasi makanan terhadap penyimpanan bahan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Ibu Anak Mutiara Bunda Tangerang tahun 2018?
4. Bagaimana gambaran prinsip *hygiene* sanitasi makanan terhadap pengolahan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Ibu Anak Mutiara Bunda Tangerang tahun 2018?
5. Bagaimana gambaran prinsip *hygiene* sanitasi makanan terhadap penyimpanan makanan jadi/masak di Instalasi Gizi Rumah Sakit Ibu Anak Mutiara Bunda Tangerang tahun 2018?
6. Bagaimanan gambaran prinsip *hygiene* sanitasi makanan terhadap penyajian makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Ibu Anak Mutiara Bunda Tangerang tahun 2018?
7. Bagaimana gambaran prinsip *hygiene* sanitasi makanan terhadap pengangkutan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Ibu Anak Mutiara Bunda Tangerang tahun 2018?

1.4 Tujuan Penelitian

1.4.1 Tujuan Umum

Tujuan penelitian ini ialah untuk menganalisis implementasi *Hygiene* Sanitasi Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Ibu Anak Mutiara Bunda Tangerang Tahun 2018.

1.4.2 Tujuan Khusus

- a. Mengetahui gambaran prinsip *hygiene* sanitasi makanan terhadap pemilihan bahan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Ibu Anak Mutiara Bunda Tangerang tahun 2018.
- b. Mengetahui gambaran prinsip *hygiene* sanitasi makanan terhadap penyimpanan bahan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Ibu Anak Mutiara Bunda Tangerang tahun 2018.
- c. Mengetahui gambaran prinsip *hygiene* sanitasi makanan terhadap pengolahan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Ibu Anak Mutiara Bunda Tangerang tahun 2018.

- d. Mengetahui gambaran prinsip *hygiene* sanitasi makanan terhadap penyimpanan makanan jadi/masak di Instalasi Gizi Rumah Sakit Ibu Anak Mutiara Bunda Tangerang tahun 2018.
- e. Mengetahui gambaran prinsip *hygiene* sanitasi makanan terhadap penyajian makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Ibu Anak Mutiara Bunda Tangerang tahun 2018.
- f. Mengetahui gambaran prinsip *hygiene* sanitasi makanan terhadap pengangkutan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Ibu Anak Mutiara Bunda Tangerang tahun 2018.

1.5 Manfaat Penelitian

1.5.1 Bagi Perusahaan

- a. Memberikan informasi atau bahan masukan bagi tempat penelitian mengenai implementasi prinsip *hygiene* sanitasi makanan yang dilaksanakan/diterapkan di instalasi gizi.
- b. Menjalinkan kerjasama antara institusi tempat penelitian dengan pendidikan universitas dalam meningkatkan sumber daya manusia kesehatan berkualitas.

1.5.2 Universitas

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

1.5.3 Penulis

- a. Dapat mengaplikasikan pengetahuan yang didapat mengenai penerapan prinsip *hygiene* sanitasi makanan diantaranya pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyajian makanan, penyimpanan makanan, dan pengangkutan/ pendistribusian makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Ibu Anak Mutiara Bunda tangerang.

- b. Sebagai pengaplikasian maupun penerapan keilmuan yang didapat dari selama masa perkuliahan.

1.6 Ruang Lingkup

Pada dasarnya prinsip *hygiene* sanitasi makanan yang meliputi pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyajian makanan, penyimpanan makanan, dan pengangkutan/ pendistribusian makanan merupakan pengendalian terhadap empat faktor yang sangat erat kaitannya dalam pengolahan makanan di instalasi gizi. Empat faktor tersebut terdiri dari faktor tempat/bangunan, peralatan, orang, dan bahan makanan. Responden pada penelitian ini ialah seluruh karyawan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Ibu Anak Mutiara Bunda Tangerang yang beralamat di Jalan Cipto Mangunkusumo Gg.H. Mencong No. 3 Ciledug Sudirman Timur Tangerang. Penelitian akan dilaksanakan pada bulan April – Juli 2018. Penelitian dilakukan dengan pendekatan Kualitatif guna mendapatkan informasi mengenai implementasi *hygiene* sanitasi makanan secara mendalam.