

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Rumah Sakit menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 340/Menkes/per/III/2010 yaitu institusi pelayanan kesehatan yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan perorangan secara paripurna yang menyediakan pelayanan rawat inap, rawat jalan dan gawat darurat. Setiap rumah sakit memiliki sarana dan prasarana untuk mendukung proses pelayanan kesehatan. Salah satu sarana dan prasarana rumah sakit adalah instalasi gizi. Instalasi gizi merupakan unit yang mengelola pelayanan gizi bagi pasien rawat inap, rawat jalan maupun keluarga pasien (Permenkes RI NOMOR 647/MENKES/PER/V/2010).

Dalam era globalisasi seperti saat ini, kesehatan menjadi salah satu hal yang sangat penting untuk diperhatikan. Salah satu aspek yang tidak boleh diabaikan dalam menjaga kesehatan adalah hygiene sanitasi, terutama dalam pengolahan makanan. Pengolahan makanan yang dilakukan dengan baik dan benar akan mencegah terjadinya penyakit yang disebabkan oleh kontaminasi mikroorganisme.

Menurut WHO (2019), hygiene sanitasi pada pengolahan makanan merupakan langkah penting dalam menjaga kesehatan masyarakat. Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Smith et al. (2018) yang menemukan bahwa penerapan hygiene sanitasi yang baik dapat mengurangi risiko terjadinya penyakit yang disebabkan oleh makanan yang terkontaminasi.

Penyebab kontaminasi makanan tak jarang lantaran higiene pengelolaan makanan tidak memenuhi persyaratan higiene. Kebersihan yang tidak baik antara

penangan bisa mengakibatkan peningkatan peristiwa penyakit bawaan makanan (Lestari, 2020).

Berdasarkan data WHO menunjukkan bahwa ratusan juta orang di seluruh dunia bisa sakit karena makanan yang terkontaminasi, keracunan makanan sejak tahun 2010, 582 juta orang sejak tahun 2014 meninggal akibat 22 penyakit berbeda yang ditularkan melalui makanan, (Zubir, 2022). Bila sanitasi rumah sakit tidak terjamin dengan baik, maka semakin besar risiko terjadinya ancaman infeksi pada penderita yang sedang dalam proses penyembuhan.

Namun, masih terdapat beberapa kendala dalam penerapan hygiene sanitasi pada pengolahan makanan di rumah sakit umum Provinsi Sulawesi Tenggara. Menurut penelitian yang dilakukan oleh Johnson (2017), faktor-faktor yang meliputi aspek hygiene dan sanitasi tempat pengolahan makanan, hygiene personal karyawan, hygiene penerimaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, persiapan bahan makanan, dan distribusi makanan (Purwaningsih 2019).

Pada Rumah Sakit Umum Bahteramas Provinsi Sulawesi Tenggara dalam proses pelaksanaan spesifikasi bahan makanan belum optimal serta hygiene dan sanitasi makanan belum diterapkan secara optimal. Menurut Kepala instalasi gizi Rumah Sakit Umum Bahteramas Provinsi Sulawesi Tenggara terdapat pekerja yang kurang memahami Standar Operasional Prosedur (SOP) Rumah Sakit sehingga mereka sering mengerjakan pekerjaannya tidak sesuai dengan SOP (Emiliana et al., 2021)

Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk memberikan gambaran mengenai penerapan hygiene sanitasi pada pengolahan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Provinsi Sulawesi Tenggara. Dengan mengetahui gambaran tersebut, diharapkan

dapat memberikan masukan yang berguna dalam meningkatkan kualitas pelayanan kesehatan di rumah sakit tersebut.

Dalam penelitian ini, metode yang akan digunakan adalah observasi langsung dan wawancara dengan petugas gizi dan staf dapur rumah sakit. Data yang terkumpul akan dianalisis secara kualitatif untuk mendapatkan gambaran yang jelas mengenai penerapan hygiene sanitasi pada pengolahan makanan di rumah sakit tersebut.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana gambaran penerapan hygiene sanitasi pada pengolahan makanan di instalasi gizi RSUD Bahteramas Provinsi Sulawesi Tenggara?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui gambaran penerapan hygiene sanitasi pada pengolahan makanan di instalasi gizi RSUD Bahteramas Provinsi Sulawesi Tenggara

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui gambaran sarana sanitasi makanan di Instalasi Gizi RSUD Bahteramas Provinsi Sulawesi Tenggara!
- b. Mengetahui gambaran sanitasi peralatan makanan dan memasak di instalasi gizi RSUD Bahteramas Provinsi Sulawesi Tenggara!
- c. Untuk mengetahui gambaran sanitasi bahan makanan di instalasi gizi RSUD Bahteramas Provinsi Sulawesi Tenggara!
- d. Untuk mengetahui gambaran personal hygiene penjamah makanan di instalasi gizi RSUD Bahteramas Provinsi Sulawesi Tenggara!

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi tempat penelitian

Dengan adanya hasil penelitian ini, diharapkan dapat memberikan pemahaman yang lebih mendalam tentang pentingnya menjaga kebersihan makanan di rumah sakit sebagai upaya pencegahan penularan penyakit, hasil penelitian ini juga diharapkan dapat menjadi dasar bagi rumah sakit dalam meningkatkan kepatuhan terhadap standar sanitasi yang berlaku dan meningkatkan kondisi lingkungan kerja yang mendukung praktik hygiene sanitasi di instalasi gizi.

Dengan demikian, diharapkan dapat meningkatkan kesehatan dan keselamatan pasien serta tenaga medis yang berada di rumah sakit. Selain itu, penelitian ini juga diharapkan dapat menjadi referensi bagi peneliti selanjutnya dalam mengembangkan teori tentang personal hygiene makanan di lingkungan rumah sakit.

2. Bagi peneliti

- a. Mahasiswa dapat mengembangkan pengetahuan mengenai Hygiene Sanitasi dalam industri jasa boga khususnya di instalasi gizi Rumah Sakit Bahteramas provinsi Sulawesi Tenggara yang masih berada dalam lingkup ilmu kesehatan lingkungan.
- b. Mendapatkan wawasan dan pengalaman bagi mahasiswa untuk menerapkan ilmu kesehatan lingkungan khususnya penerapan Hygiene Sanitasi dalam dunia kerja

E. Keaslian Penelitian

Nama Penelitian	Judul Penelitian	Tempat Penelitian	Rancangan Penelitian	Persamaan dan Perbedaan	Hasil Penelitian
Maru (2018)	Gambaran pengetahuan dan sikap penjamah makanan dalam penerapan hygiene dan sanitasi pengolahan makanan di instalasi gizi RSJ Prof. HB. Saanin Padang Tahun 2018	RSJ Prof. HB. Saanin Padang	Observasional	Persamaan : Variabel (Hygiene Sanitasi pengolahan makanan) Perbedaan : Lokasi pengambilan sampel, waktu dan desain penelitian.	Masih ada tenaga penjamah makanan sebanyak 62,5% melakukan penerapan yang kurang baik terhadap hygiene dan sanitasi makanan.
Sintia (2020)	Gambara Hygiene Sanitasi Pengolahan Makanan di Rumah Sakit ABC Kabupaten Kubu Raya Kalimantan Barat	Rumah Sakit ABC Kabupaten Kubu Raya Kalimantan Barat	Observasional	Persamaan : Variabel (Hygiene Sanitasi pengolahan makanan) Perbedaan : Desain penelitian deskriptif	Pengelolaan makanan di Rumah Sakit ABC Kabupaten Kubu Raya belum memenuhi penilaian yaitu komponen bebas gangguan serangga dan tikus, kondisi peralatan memasak, wadah penyimpanan makanan jadi, kualitas kereta pengangkut makanan (troli), dan perilaku penjamah makanan.
Nazahah (2022)	Gambaran Personal Hygiene dan Sanitasi Industri Rumah Tangga Produksi Tahu di Wilayah Kapas, Kabupaten Bojonegoro	Industri Rumah Tangga Produksi Tahu di Wilayah Kapas, Kabupaten Bojonegoro	Observasional	Persamaan : Variabel (Hygiene Sanitasi) Perbedaan : Lokasi pengambilan sampel, waktu dan desain penelitian.	Personal hygiene penjamah makanan termasuk dalam kategori cukup yang didapatkan dari penilaian pada komponen kebersihan kuku dan tangan, kebersihan rambut, dan kebersihan pakaian