

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Menurut Permenkes RI Nomor 3 Tahun 2020 tentang Klasifikasi Dan Perizinan Rumah Sakit, rumah sakit merupakan sarana pelayanan kesehatan yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan perorangan secara menyeluruh yang menyediakan pelayanan rawat inap, rawat jalan dan gawat darurat.

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 78 Tahun 2013 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit, penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan serangkaian kegiatan yang meliputi perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan pelaporan, serta evaluasi.

Pelayanan gizi merupakan salah satu komponen pelayanan kesehatan di rumah sakit. Ruang lingkup pelayanan gizi meliputi pelayanan gizi rawat jalan, pelayanan gizi rawat inap, penelitian dan pengembangan gizi serta penyelenggaraan makanan. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit terdiri dari kegiatan pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan masak, pengangkutan makanan, dan penyajian makanan. Penyelenggaraan makanan rumah sakit adalah sebuah rangkaian kegiatan yang dimulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan pelaporan serta evaluasi (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2013).

Penyelenggaraan makanan rumah sakit memiliki tujuan untuk membantu dan mempercepat proses penyembuhan pasien, mempersingkat lama perawatan serta menghemat biaya pengobatan. Kualitas serta cita rasa makanan yang akan disajikan harus dapat memuaskan konsumen atau pelanggan, serta biaya penyelenggaraan pelayanan dapat ditekan (Elfiana & Suryana, 2021).

Menurut Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (2013) Persiapan bahan makanan merupakan sebuah rangkaian kegiatan dalam mempersiapkan bahan makanan yang siap diolah (mencuci, memotong, menyangi, meracik, dan sebagainya) sesuai dengan menu, standar resep, standar porsi, standar bumbu, dan jumlah pasien yang dilayani.

Menurut Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (2013) Pengolahan makanan merupakan proses pengubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan jadi/masak atau siap santap, berkualitas, dan aman untuk dikonsumsi. Pemorsian makanan ialah suatu cara untuk menyuguhkan makanan kepada orang / para tamu untuk disantap secara keseluruhan yang berisikan komposisi yang telah diatur dan disesuaikan dengan permainan warna yang menarik dirancang agar dapat menambah nafsu makan. Pemorsian makanan harus memenuhi persyaratan sanitasi yaitu bebas dari kontaminasi, bersih dan tertutup, serta dapat memenuhi kebutuhan diet pasien di Rumah Sakit. Distribusi makanan merupakan serangkaian tindakan untuk menyampaikan makanan sesuai dengan jenis makanan dan jumlah porsi konsumen/pasien yang dilayani.

Menurut Permenkes RI Nomor 1096 tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga, Higiene sanitasi pangan merupakan sebuah upaya pengendalian faktor risiko terjadinya kontaminasi pada makanan, baik itu yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan sehingga aman untuk dikonsumsi.

Mengingat pentingnya higiene dan sanitasi khususnya pada instalasi gizi, hal ini perlu menjadi perhatian serius, karena perawatan di rumah sakit rentan melibatkan berbagai jenis penyakit, dan rumah sakit merupakan tempat yang rawan mikroba patogen. Apabila kebersihan dan sanitasi rumah sakit tidak terjaga dengan baik, risiko infeksi pada pasien yang sedang dalam proses penyembuhan akan meningkat. Selain itu, apabila kualitas makanan yang disajikan oleh instalasi gizi tidak terjamin, dan bisa terjadi kontaminasi dari peralatan atau bahan makanan yang tidak memenuhi standar. Oleh sebab itu, pengelolaan makanan di rumah sakit harus memperhatikan kebersihan dan sanitasi (Doktriana et al., 2024).

Penelitian yang dilakukan oleh Fajarwati et al., (2023) dalam analisis penerapan higiene sanitasi pada penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Konawe Kepulauan menunjukkan bahwa penerapan Higiene penjamah terdapat 44,6% sampel tidak menggunakan sarung tangan dan 22,2% sampel yang menggunakan perhiasan. Penerapan sanitasi tempat pengolahan makanan juga tidak disediakan tempat pengolahan pangan (dapur) sesuai dengan persyaratan konstruksi, tata letak, bangunan dan ruangan dapur dan asap tidak keluar melalui cerobong asap dan tidak dilengkapi dengan sungkup asap dan sanitasi peralatan masak terdapat lapisan permukaan peralatan tidak terlarut dalam asam/basa atau garam garam yang lazim dijumpai dalam pangan dan peralatan masak seperti talenan dan pisau tidak dibedakan untuk pangan mentah dan pangan siap saji.

Hasil observasi awal di Rumah Sakit Permata Cirebon menunjukkan bahwa masih terdapat penyimpangan pada proses penyelenggaraan makanannya seperti, (1) *personal hygiene* belum secara optimal diterapkan oleh petugas pelaksana gizi yang bekerja yang berhubungan langsung dengan bahan makanan, terlihat seringkali tidak menggunakan sarung tangan ketika proses pengolahan makanan dan penggunaan masker yang tidak baik, (2) higiene lingkungan belum optimal karena tempat sampah berada ditengah-tengah antara tempat penerimaan bahan makanan, tempat penyimpanan peralatan makan dan peralatan dapur, hal ini dapat menyebabkan terjadinya kontaminasi biologis.

Berdasarkan permasalahan yang ditemukan pada Instalasi Gizi Rumah Sakit Permata Cirebon diatas terlihat bahwa dalam Instalasi Gizi perlu memperhatikan higiene dan sanitasi lebih baik lagi, karena higiene merupakan sebuah usaha dalam pencegahan suatu penyakit yang menitik beratkan pada usaha kesehatan itu sendiri yang meliputi higiene perorangan dan kebersihan lingkungan, sedangkan sanitasi merupakan sebuah upaya dalam kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan pada lingkungan dari subyeknya, seperti menyediakan air bersih untuk keperluan mencuci tangan dan menyediakan tempat sampah agar tidak dibuang sampah sembarangan tetapi

tempat sampah harus berada pada tempat yang tepat agar tidak mencemari bahan makanan dan proses penyelenggaraan makanan (Muthoharoh et al., 2023).

B. Rumusan Masalah

Penyelenggaraan makanan pada Instalasi Gizi Rumah Sakit Permata Cirebon masih ditemukan penjamah yang tidak memakai sarung tangan dan menggunakan masker dengan tepat ketika proses penyelenggaraan berlangsung, higiene lingkungan belum optimal karena terdapat tempat sampah diantara tempat penerimaan bahan makanan, tempat penyimpanan peralatan makan dan peralatan dapur. Beberapa permasalahan tersebut membuat peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang higiene dan sanitasi pada proses penyelenggaraan makanan yang dimulai dari persiapan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, pemorsian makanan dan pendistribusian makanan pada Instalasi Gizi Rumah Sakit Permata Cirebon.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui gambaran standar higiene dan sanitasi proses penyelenggaraan makanan pada Instalasi Gizi Rumah Sakit Permata Cirebon.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui gambaran umum Rumah Sakit Permata Cirebon dan Instalasi Gizi Rumah Sakit Permata Cirebon.
- b. Mengetahui higiene dan sanitasi proses persiapan bahan makanan pada Instalasi Gizi Rumah Sakit Permata Cirebon.
- c. Mengetahui higiene dan sanitasi proses pengolahan bahan makanan pada Instalasi Gizi Rumah Sakit Permata Cirebon.
- d. Mengetahui higiene dan sanitasi proses pemorsian makanan pada Instalasi Gizi Rumah Sakit Permata Cirebon.
- e. Mengetahui higiene dan sanitasi proses pendistribusian makanan pada Instalasi Gizi Rumah Sakit Permata Cirebon.

D. Manfaat Penelitian

Diharapkan bahwa penelitian ini akan bermanfaat bagi banyak pihak baik secara teori maupun praktis, termasuk untuk:

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan mengenai penerapan higiene dan sanitasi proses penyelenggaraan makanan di rumah sakit. Selain itu, hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai bahan referensi untuk penelitian selanjutnya yang berkaitan dengan higiene dan sanitasi pada penyelenggaraan makanan institusi.

2. Manfaat Praktis

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan evaluasi dan masukan bagi Rumah Sakit Permata Cirebon, khususnya Instalasi Gizi dalam meningkatkan penerapan higiene dan sanitasi proses penyelenggaraan makanan sesuai dengan standar yang berlaku. Selain itu, penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan kesadaran penjamah makanan mengenai pentingnya penggunaan alat pelindung diri dan penerapan higiene sanitasi selama proses pengolahan, pemorsian, dan pendistribusian makanan untuk mengurangi risiko kontaminasi makanan. Bagi institusi pendidikan, hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan referensi dan sumber informasi dalam pembelajaran mengenai higiene dan sanitasi penyelenggaraan makanan di rumah sakit.