

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Rumah sakit adalah institusi pelayanan kesehatan yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan perorangan secara paripurna yang menyediakan pelayanan rawat inap, rawat jalan, dan gawat darurat (Permenkes RI Nomor 3 Tahun 2020). Setiap rumah sakit memiliki sarana dan prasarana untuk mendukung proses pelayanan kesehatan, salah satunya adalah instalasi gizi. Instalasi gizi merupakan unit pelayanan non struktural yang menyediakan fasilitas dan menyelenggarakan kegiatan penyediaan, pengelolaan, penyaluran makanan, penyuluhan terapi, dan konsultasi gizi. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit dilaksanakan dengan tujuan untuk menyediakan makanan yang kualitasnya baik, jumlah sesuai kebutuhan serta pelayanan yang baik dan layak.

Pengadaan makanan di instalasi gizi merupakan salah satu tahap penting yang harus dilakukan di rumah sakit. Penyelenggaraan makanan yang ada di rumah sakit bertujuan untuk menyediakan makanan yang bernilai gizi tinggi, berkualitas, aman, sesuai jumlah kebutuhan pasien dan harus sesuai prosedur. Dalam proses pengelolaan makanan di rumah sakit harus memperhatikan keamanan makanan atau *food safety* yang meliputi aspek *hygiene* dan sanitasi tempat pengolahan makanan, *hygiene personal* karyawan, *hygiene* dan sanitasi peralatan makan dan alat masak, temperatur dan waktu penanganan makanan, penerimaan bahan makanan,

penyimpanan bahan makanan, persiapan bahan makanan, dan distribusi makanan (Meikawati, 2012).

Menurut UU RI NO 18/2012 *Food safety* merupakan tindakan pencegahan makanan/minuman dari risiko pencemaran zat – zat kimia,biologi,atau lainnya yang mengancam kesehatan jika dikonsumsi. *Food safety* menjadi hal yang harus diperhatikan dalam pembuatan makanan industri maupun rumah tangga. Pegawai atau penyelenggara makanan harus mematuhi aturan – aturan *food safety*. Dengan mengikuti aturan yang sudah ditetapkan maka dapat mencegah kontaminasi terhadap makanan yang dapat terjadi di setiap proses penanganan makanan, dari mulai pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyajian makanan, temperatur penanganan makanan, *personal hygiene*, serta pengendalian kontaminasi makanan.

Menurut penelitian Lidya tahun 2011 di rumah sakit umum demak didapatkan 51,5% proses penyelenggaraan makanan tidak sesuai dengan mutu dan gizi yang ditetapkan, sedangkan penelitian Meikawati tahun 2012 di rumah sakit semarang diketahui penyelenggaraan makanan masih belum sesuai dengan proses keamanan dan mutu gizi pengolahan makanan.

Berdasarkan data dari Direktorat Kesehatan Lingkungan dan *Public Health Emergency Operation Center* (PHEOC) Kementerian Kesehatan (Kemenkes) mencatat KLB keracunan pangan berjumlah 163 kejadian, 7132 kasus dengan *Case Fatality Rate* (CFR) 0.1%.KLB keracunan pangan masih banyak terjadi di Pulau Jawa,5 provinsi dengan KLB keracunan pangan tertinggi pada tahun 2017 adalah Jawa Barat sebanyak

25 kejadian keracunan pangan, Jawa Tengah 17 kejadian, Jawa Timur 14 kejadian, Bali 13 kejadian, dan NTB 12 kejadian keracuna pangan (Kemenkes RI, 2018). Sedangkan data keracunan pangan di kabupaten Cirebon sendiri tergolong sangat tinggi yaitu ada 137 kejadian keracunan pangan yang terjadi di 12 desa pada tahun 2019 (Dinkes Kabupaten Cirebon, 2019).

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit harus optimal dan sesuai dengan mutu pelayanan standar kesehatan. Kejadian keracunan makanan tidak boleh terjadi di rumah sakit. Penyelenggaraan makanan yang kurang memenuhi syarat kesehatan selain memperpanjang proses perawatan, juga menyebabkan timbulnya infeksi silang (*cross infection*) atau infeksi *nosocomial* (infeksi yang didapatkan di rumah sakit. *Food safety* di rumah sakit menjadi salah satu poin penting dalam akreditasi (Komisi Akreditasi Rumah Sakit , 2022).

Dengan adanya berbagai masalah yang timbul dalam pelaksanaan *food safety* serta besarnya dampak yang ditimbulkannya, maka peneliti terdorong untuk melakukan penelitian untuk mengetahui gambaran penerapan sistem manajemen keamanan pangan pada pengelolaan makanan di instalasi gizi Rumah Sakit Umum Daerah Waled.

B. Rumusan Masalah

Pangan yang tidak aman dapat menyebabkan penyakit yang disebut dengan *Foodborne Diseases*, berdasarkan data dari Direktorat Kesehatan Lingkungan dan *Public Health Emergency Operation Center* (PHEOC) Kementerian Kesehatan (Kemenkes) mencatat keracunan pangan

berjumlah 163 kejadian, 7132 kasus dengan *Case Fatality rate* (CFR) 0,1%. Keracunan pangan masih banyak terjadi di Pulau Jawa, 5 provinsi dengan KLB keracunan pangan tertinggi pada tahun 2017 adalah Jawa Barat sebanyak 25 kejadian keracunan pangan, Jawa Tengah 17 kejadian, Jawa Timur 14 kejadian, Bali 13 kejadian, dan NTB 12 kejadian keracunan pangan (Kemenkes RI, 2018).

Melihat banyaknya kasus keracunan pangan di Indonesia yang disebabkan karena kurangnya penerapan *food safety* pada proses pengelolaan makanan, karena itu peneliti ingin melihat bagaimana gambaran penerapan sistem manajemen keamanan pangan pada pengelolaan makanan di instalasi gizi Rumah Sakit Umum Daerah Waled.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui gambaran penerapan sistem manajemen keamanan pangan pada pengelolaan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Waled.

2. Tujuan Khusus

- 1) Mengetahui gambaran pemilihan bahan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Waled
- 2) Mengetahui gambaran penyimpanan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Waled.
- 3) Mengetahui gambaran pengolahan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Waled.

- 4) Mengetahui gambaran temperature dan waktu penanganan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Waled.
- 5) Mengetahui gambaran penyajian makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Waled.
- 6) Mengetahui gambaran personal hygiene di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah waled.
- 7) Mengetahui gambaran pengendalian kontaminasi makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Waled.
- 8) Mengetahui gambaran fasilitas sanitasi di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Waled.
- 9) Mengetahui gambaran pengendalian binatang pengerat di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Waled.
- 10) Mengetahui gambaran kondisi fisik bangunan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Waled.
- 11) Mengetahui gambaran sistem manajemen keamanan pangan di instalasi gizi Rumah Sakit Umum Daerah Waled.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Penulis

Sebagai pengalaman langsung untuk memperoleh wawasan dan pengetahuan dalam rangka penerapan ilmu pengetahuan yang telah diterima selama kuliah.