

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Rumah sakit adalah fasilitas kesehatan yang memberikan perawatan kesehatan individu secara keseluruhan serta perawatan rawat jalan, rawat inap, dan gawat darurat. Setiap rumah sakit memiliki sarana dan prasarana yang mendukung proses penyelenggaraan pelayanan kesehatan. Instalasi gizi adalah salah satu sarana dan prasarana rumah sakit yang bertanggung jawab atas seluruh kegiatan penyelenggaraan makanan (Fazriyanti *et al.*, 2022). Karena aspek manajemen penyelenggaraan, tenaga kerja lebih banyak dan jumlah pasien yang dilayani lebih banyak, serta jenis menu dan variasi yang disiapkan, membuat rumah sakit menjadi penyelenggaraan makanan yang paling kompleks (Bakri *et al.*, 2018).

Menurut data Kementerian Kesehatan Republik Indonesia pada tahun 2018, persentase tempat penyelenggaraan makanan yang memenuhi syarat di wilayah Jawa Barat yang terdiri dari rumah makan/restoran, jasa boga, depot air minum, pusat jajanan makanan, dan kantin sekolah sebesar 19,28%. Hal ini menunjukkan bahwa target untuk tempat penyelenggaraan makanan yang belum sepenuhnya memenuhi syarat, sementara Rencana Strategis Kemenkes RI (2018) menetapkan target untuk tempat penyelenggaraan makanan yang memenuhi syarat kesehatan yaitu 26%.

Perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran, pengadaan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pengadaan bahan makanan, pendistribusian dan pencatatan, pelaporan dan evaluasi adalah semua bagian dari penyelenggaraan makanan rumah sakit (Kemenkes RI, 2013). Untuk memastikan makanan tidak menjadi sumber penularan penyakit bagi yang mengonsumsinya, penyelenggaraan makanan sangat bergantung pada higiene dan sanitasi (Syamsuddin, 2020).

Berdasarkan Permenkes Nomor: 1096/MENKES/PER/VI/2011 mengenai higiene sanitasi jasaboga, higiene sanitasi mencakup pencegahan faktor risiko kontaminasi makanan, baik yang berasal dari bahan pangan, orang, tempat, maupun peralatan yang digunakan agar makanan aman dikonsumsi. Higiene

dan sanitasi umumnya mencakup penjamah makanan, area penyelenggaraan makanan, peralatan pengolahan, penyimpanan serta penyajian makanan. Makanan yang tidak ditangani dengan baik dapat menyebabkan penyakit dan keracunan karena bahan kimia, mikroorganisme, tumbuhan, hewan atau alergi bagi orang yang memakannya (Azla dan Pratiwi, 2023).

Faktor yang mendukung prinsip higiene dan sanitasi penyelenggaraan makanan salah satunya adalah personal higiene penjamah makanan yakni pramumasak dan pramusaji. Prosedur penting bagi penjamah makanan termasuk menjaga personal higiene dan kesehatan diri mereka sendiri antara lain seperti mencuci tangan sebelum dan sesudah menyentuh makanan, menggunakan semua alat pelindung diri (APD) (Assidiqi dan Darawati, 2019).

Pada penelitian (Fazriyanti *et al.*, 2022) di Instalasi Gizi Rumah Sakit DR. H. Marzoeki Mahdi (RSMM), setelah dilakukan observasi didapatkan data bahwa masih ada penjamah makanan yang menggunakan talenan tidak sesuai dengan jenis dan fungsinya, talenan yang biasanya digunakan untuk memotong buah tetapi juga digunakan untuk memotong tempe atau sayuran. Personal higiene di RSMM ini sudah dikatakan baik, tetapi masih ada beberapa penjamah makanan yang melanggar aturan, seperti memakai masker di dagu, memakai perhiasan atau jam tangan, dan tidak mendapatkan pakaian atau alat pelindung diri (APD) dari rumah sakit, sehingga menggunakan celemek milik pribadi. Peralatan yang sudah berkarat, blender yang kurang bersih, alat pemorsian yang terbatas, dan gagang *trolley* makanan yang sudah copot adalah beberapa masalah lain selain personal higiene yang melanggar aturan.

Laporan praktik kerja lapangan yang dilakukan oleh Sundari dan Arini, (2021) di RSUPN Dr. Ciptomangkusumo yang merupakan rumah sakit dengan tipe A, penjamah makanan di Instalasi Gizi dan Produksi Makanan RSUPN Dr. Ciptomangkusumo sudah melakukan personal higiene dengan baik, dilakukan *medical checkup* (MCU) setiap dua kali dalam setahun untuk penjamah makanan, setiap hari di akhir *briefing* selalu diingatkan kembali mengenai cara cuci tangan yang benar. Karena penjamah makanan dapat ikut mencemari bahan makanan dengan baik cemaran fisik, kimia, maupun

biologis, penjamah makanan telah menerapkan praktik cuci tangan cukup baik.

Pada laman *website* RSUP Dr. Kariadi (2022) yang merupakan rumah sakit tipe B, membagikan informasi mengenai pengadaan *workshop* yang memiliki tema Higiene Sanitasi Bagi Penjamah Makanan di RSUP Dr. Kariadi pada 24 November 2022 dengan tujuan meningkatkan pelayanan dan keselamatan pasien serta menjaga kualitas dan kualitas makanan.

Rumah Sakit Umum (RSU) X Ciamis merupakan rumah sakit swasta tipe C dan merupakan salah satu dari rumah sakit rujukan BPJS, untuk meningkatkan pelayanan kesehatan masyarakat.

Informasi yang diterima dari tenaga kerja RSU X Ciamis, masih terdapat masalah dalam penyelenggaraan makanan di rumah sakit tersebut, seperti terdapat bahaya fisik pada makanan dalam penyajian makanan untuk tenaga kerja. Hasil pengamatan langsung menunjukkan bahwa terdapat beberapa aspek sanitasi yang tidak memenuhi syarat seperti lantai yang tidak bersih, tidak dibersihkan secara langsung serta penjamah makanan yang belum menjalankan personal hygiene dengan baik.

Penyelenggaraan makanan di instalasi gizi Rumah Sakit Umum X Ciamis sangat penting karena membutuhkan makanan yang sehat dan aman untuk mempercepat proses penyembuhan pasien dan mencukupi kebutuhan gizi pasien maupun karyawan yang ada di Rumah Sakit Umum X Ciamis.

Berdasarkan penjelasan di atas, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian mengenai “Gambaran Personal Higiene dan Sanitasi Penyelenggaraan Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum X Ciamis”.

B. Rumusan Masalah

Penyelenggaraan makanan sangat bergantung pada personal hygiene dan sanitasi untuk memastikan makanan tersebut tidak menjadi sumber penularan penyakit bagi yang mengonsumsinya. Penyelenggaraan makanan di instalasi gizi Rumah Sakit Umum X Ciamis masih terdapat masalah, seperti dalam penyajian makanan untuk tenaga kerja terdapat bahaya fisik pada makanan, maka dilakukan penelitian ini untuk mengetahui bagaimana gambaran personal hygiene dan sanitasi dalam penyelenggaraan makanan di instalasi gizi Rumah Sakit Umum X Ciamis?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum dari penelitian ini adalah mengetahui gambaran personal hygiene dan sanitasi penyelenggaraan makanan di instalasi gizi Rumah Sakit Umum X Ciamis.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari penelitian ini yaitu:

- a. Mendeskripsikan gambaran umum Rumah Sakit Umum X Ciamis dan instalasi gizi Rumah Sakit Umum X Ciamis.
- b. Mendeskripsikan karakteristik responden penelitian di instalasi gizi Rumah Sakit Umum X Ciamis.
- c. Mendeskripsikan personal hygiene penjamah makanan dalam penyelenggaraan makanan di instalasi gizi Rumah Sakit Umum X Ciamis.
- d. Mendeskripsikan sanitasi dalam penyelenggaraan makanan di instalasi gizi Rumah Sakit Umum X Ciamis.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Khususnya, penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan wawasan peneliti tentang hygiene dan sanitasi penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi.

2. Bagi Responden

Diharapkan penelitian ini dapat memberikan lebih banyak informasi pada tenaga penyelenggaraan makanan dan membantu penilaian sanitasi sebelum dilakukan pemeriksaan oleh tim Pencegahan dan Pengendalian Infeksi.

3. Bagi Institusi

Penelitian ini dapat digunakan sebagai sumber pengetahuan bagi mahasiswa dan praktisi tentang higiene dan sanitasi yang harus dimiliki oleh para penyelenggara makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum X Ciamis.

4. Bagi Masyarakat

Diharapkan bahwa penelitian ini dapat memberikan informasi kepada masyarakat mengenai pentingnya higiene dan sanitasi dalam penyelenggaraan makanan.