

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pelayanan gizi di rumah sakit adalah bagian dari pelayanan kesehatan yang dilakukan oleh unit kerja yang disebut Instalasi Gizi, sebagai penyedia makanan dan minuman bagi pasien yang memiliki pencapaian derajat kesehatan yang optimal. Kegiatan pengolahan makanan dan minuman di instalasi gizi meliputi pengadaan bahan makanan, penerimaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, persiapan bahan makanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan penyajian makanan (Munir & Cahyono, 2015).

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit sangat bergantung dari hygiene dan sanitasi agar makanan yang diolah tidak berubah menjadi sumber penyakit bagi pasien yang mengkonsumsi makanan tersebut. Higiene dan sanitasi makanan menjadi hal yang sangat penting diterapkan terutama pada tempat-tempat yang memberikan pelayanan kesehatan masyarakat seperti rumah sakit. Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan RI No 2 Tahun 2023, pengelolaan makanan oleh jasaboga harus memenuhi hygiene sanitasi dan dilakukan sesuai cara pengolahan makanan yang baik (Sari & Nanda, 2023).

Upaya penyehatan makanan di rumah sakit harus dilakukan untuk menghasilkan makanan yang sehat, baik dan terhindar dari *Food Borne Disease*. Hygiene sanitasi makanan merupakan hal penting mengingat bahwa makanan yang disajikan kepada pasien harus terjaga dan terjamin kualitasnya demi

keamanan pangan. Sanitasi makanan di rumah sakit ditujukan pada semua tingkatan, sejak makanan mulai dibeli, disimpan, diolah dan disajikan. Sedangkan hygiene makanan dilakukan kepada kebersihan penjamah makanan. Karena tenaga penjamah makanan mempunyai peran yang tidak kecil terhadap kemungkinan terjadinya kontaminasi makanan yang disajikan (Annisak, dkk, 2016).

Jasa penyelenggaraan makanan/jasa boga tidak terlepas dengan tenaga kerja yang berhubungan langsung dengan pengelolaan makanan. Penjamah Makanan adalah orang yang secara langsung mengelola makanan. Kebersihan penjamah makanan atau bisa disebut *Personal Hygiene* adalah upaya pemeliharaan kebersihan dari penjamah makanan melalui pemeriksaan rutin mulai dari kebersihan rambut, kuku, gigi dan mulut, dan kebersihan pakaian kerja yang bertujuan untuk mencegah adanya kontaminasi pada makanan yang diolah. Higiene dan sanitasi yang buruk dalam tahapan produksi yang dapat menimbulkan berkembangnya mikroorganisme patogen dalam makanan (Yuni, 2015).

RSUD dr. Soedomo Trenggalek merupakan Rumah Sakit tipe C milik Pemerintah Kabupaten Trenggalek yang termasuk kategori rumah sakit umum. Rumah sakit memberikan pelayanan kesehatan pada semua bidang dan jenis penyakit. Pelayanan kesehatan yang diberikan oleh rumah sakit berupa pelayanan medik dan penunjang medik, pelayanan keperawatan dan kebidanan, pelayanan non medis. Instalasi gizi termasuk dalam pelayanan non medik yaitu pengolahan makanan atau gizi.

Rumah sakit termasuk kedalam Jasaboga golongan B yang melayani kebutuhan masyarakat dalam kondisi tertentu. Berdasarkan hasil observasi yang telah dilakukan pada 25 responden dan lokasi bangunan, diketahui pada aspek lokasi bangunan ada komponen yang belum memenuhi syarat. Selain faktor fisik instalasi gizi, pada aspek penjamah makanan secara umum belum menerapkan higiene personal dengan baik, sehingga berisiko menyebabkan kontaminasi silang pada makanan yang akan disajikan.

Selain itu, didukung dengan penelitian yang dilakukan oleh Naila (2022) di Rumah Sakit Islam Jakarta Pondok Kopi menyatakan bahwa sanitasi faktor fisik yang belum memenuhi standar adalah pencemaran bau limbah, pencahayaan, suhu/kelembaban, proses pencucian dan pemeliharaan peralatan masak serta aliran air kotor bagian pengolahan. Sedangkan yang sudah memenuhi standar dari faktor fisik berdasarkan Kepmenkes, Nomor: 715/MENKES/SK/V/2003 adalah sarana dan prasarana pekerja, kebisingan yang tidak melebihi NAB, sumber air bersih, fasilitas cuci tangan dan toilet, pencucian dan pemeliharaan peralatan makan.

Sejalan dengan penelitian Fajarwati (2023) di Rumah Sakit Umum Daerah Konawe Kepulauan menyatakan higiene makanan dari aspek penjamah makanan, terdapat 44,6% sampel tidak menggunakan sarung tangan dan 22,2% sampel yang menggunakan perhiasan. Sejalan juga dengan penelitian Putri (2023) yang menyatakan bahwa proporsi pengetahuan kurang baik cenderung lebih banyak yang memiliki perilaku personal hygiene yang kurang baik (86,0%) dibandingkan dengan pengetahuan baik dengan perilaku hygiene yang

kurang baik (30,0%). Hal yang sama pada pengetahuan kategori baik dengan perilaku kategori baik didapatkan hasil sebanyak 161 responden (70%). Maka dapat disimpulkan bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara pengetahuan dengan perilaku personal hygiene.

Belum terdapat penelitian terdahulu mengenai analisis penerapan hygiene sanitasi penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RSUD dr. Soedomo Trenggalek sehingga penulis tertarik untuk melakukan penelitian tersebut.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana penerapan hygiene sanitasi pada penyelenggaraan makanan di instalasi gizi RSUD dr. Soedomo Trenggalek?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Mengetahui penerapan hygiene sanitasi pada penyelenggaraan makanan di instalasi gizi RSUD dr. Soedomo Trenggalek.

2. Tujuan khusus

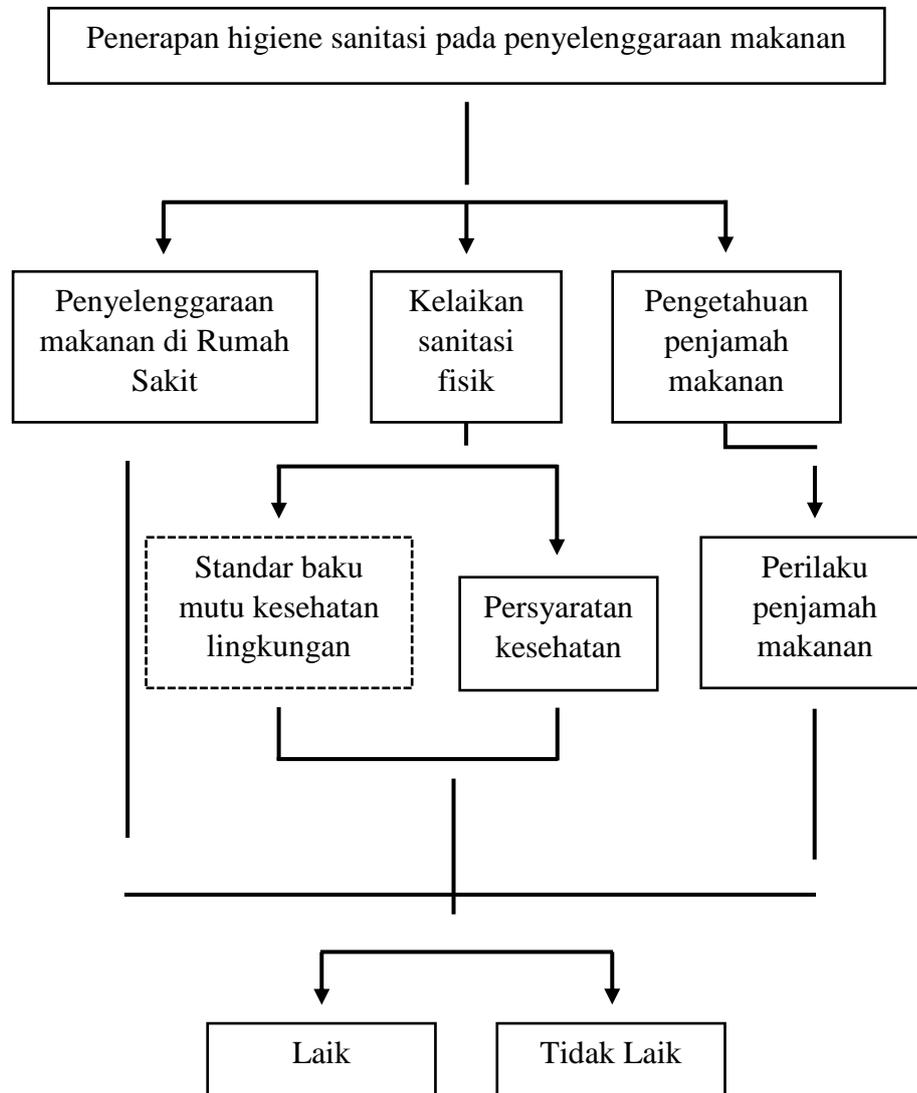
- a. Menganalisis penerapan kelaikan sanitasi fisik pada penyelenggaraan makanan di instalasi gizi RSUD dr. Soedomo Trenggalek.
- b. Menganalisis pengetahuan tentang personal hygiene penjamah makanan pada penyelenggaraan makanan di instalasi gizi RSUD dr. Soedomo Trenggalek
- c. Menganalisis perilaku penjamah makanan pada penyelenggaraan makanan di instalasi gizi RSUD dr. Soedomo Trenggalek.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi institusi akademik
 - a. Menjadi bahan referensi untuk menambah wawasan dan pengetahuan untuk penelitian-penelitian selanjutnya.
 - b. Menjadi masukan dalam pengembangan kurikulum dan keilmuan di Jurusan Gizi khususnya Peminatan Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi.
2. Bagi RSUD dr. Soedomo Trenggalek
 - a. Sebagai bahan pertimbangan dan evaluasi untuk meningkatkan kualitas pelayanan gizi di Instalasi Gizi RSUD dr. Soedomo Trenggalek.
 - b. Dapat diketahui kesesuaian penerapan upaya penerapan higiene sanitasi di Instalasi Gizi RSUD dr. Soedomo Trenggalek dengan standar yang berlaku di Indonesia.
 - c. Membantu dalam persiapan akreditasi khususnya di instalasi gizi.
3. Bagi peneliti

Penelitian ini memberikan manfaat pada peneliti dalam memperoleh pengetahuan dan pengalaman tentang penerapan higiene sanitasi di instalasi gizi rumah sakit.

E. Kerangka konsep



Gambar 1. Kerangka konsep

Keterangan:

: Variabel yang diamati

: Variabel yang tidak diamati