

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan salah satu sarana penunjang dalam pelayanan kesehatan di rumah sakit. Menurut Permenkes RI No. 2 Tahun 2023 tentang PP No. 66 Tahun 2014 tentang Kesehatan Lingkungan rumah sakit diharuskan memberikan pelayanan yang bermutu dan aman sesuai dengan standar yang berlaku dan dapat dijangkau oleh semua masyarakat. Penyelenggaraan makanan perlu menerapkan higiene dan sanitasi pengelolaan makanan yang baik sebagai upaya terhadap kualitas makanan dapat terkendali dan tidak membahayakan pasien yang berdampak akan penularan penyakit bagi yang mengonsumsinya.

Keracunan pangan seperti diare dan penyakit infeksi sebagian besar disebabkan oleh masakan rumah tangga, industri jasa boga, makanan olahan, dan makanan jajanan. Menurut data Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Tahun 2023, terdapat kasus kejadian luar biasa yang diketahui akibat keracunan makanan dan minuman, dengan kejadian terbanyak dialami oleh anak-anak. Higiene sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan risiko gangguan kesehatan, penyakit, atau keracunan makanan baik dari peralatan, tempat, orang dan makanan itu sendiri (Widyastuti dkk., 2019). Keracunan makanan seringkali dikaitkan dengan praktik higiene sanitasi yang buruk. Jika penjamah tidak menerapkan

praktik higiene sanitasi yang baik, bagi rumah sakit dapat kehilangan kepercayaan konsumen dan merusak reputasi rumah sakit.

Personal hygiene merupakan upaya pemeliharaan kebersihan dari penjamah makanan melalui pencucian tangan, kesehatan diri, kebersihan kuku, tangan, mulut, dan pakaian kerja yang bertujuan untuk mencegah kontaminasi pada makanan yang ditangani (Fatmawati et al., 2013). Penjamah makanan harus memenuhi syarat sesuai PP No. 2 Tahun 2023 tentang PP No. 66 Tahun 2014 tentang Kesehatan Lingkungan rumah sakit. Setiap penjamah makanan harus sehat dan bebas penyakit menular, menggunakan APD lengkap, tidak merokok, dan melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala minimal satu kali setahun.

Kelaikan fisik higiene sanitasi jasa boga merupakan salah satu upaya untuk mengendalikan keamanan pangan saat proses produksi makanan. Adanya pengendalian proses produksi diharapkan dapat meminimalkan risiko terjadinya kontaminasi makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, penjamah, tempat, peralatan, penyimpanan, dan penyajian agar aman dikonsumsi (Sawong et al., 2016).

Penelitian yang dilakukan oleh Jiasuti (2018) menyatakan higiene penjamah makanan yang tidak memenuhi syarat yaitu penggunaan APD, pelatihan higiene sanitasi penjamah, dan pemeriksaan kesehatan. Sanitasi yang tidak memenuhi syarat yaitu kualitas makanan jadi, tempat pengelolaan makanan, dan penyajian makanan. Hasil uji laboratorium dari 9 sampel makanan, terdapat 5 sampel (55,6%) sampel positif E.coli.

Berdasarkan penelitian Pramesti (2023) di Rumah Sakit Umum Daerah Kabupaten Kediri (RSKK), menyatakan uji kelaikan fisik higiene sanitasi makanan dikategorikan laik dengan skor sebesar 98,9%. Meskipun demikian masih terdapat 1 komponen yang belum sesuai yakni sudut lantai dan dinding tidak konus. Penilaian perilaku penjamah makanan 100% dalam kategori baik.

Berdasarkan pengamatan di Instalasi Gizi RSUD Dr. Harjono S. Ponorogo pada Agustus 2024, terlihat pintu dapur pengolahan tidak menutup sendiri, tidak ditutup setelah dibuka sehingga memungkinkan terjadinya kontaminasi dengan udara luar dan masuknya serangga, hanya terdapat 1 toilet di Instalasi Gizi, selain itu pertemuan sudut lantai dengan dinding tidak konus dan berbentuk sudut mati mengakibatkan sisa-sisa kotoran sulit dibersihkan, penggunaan pewarna kuku, dan ditemukan sisa nasi kering yang menempel di piring saji saat akan memorsi makanan. Berdasarkan latar belakang tersebut penulis telah dilakukan penelitian terkait bagaimana penerapan kelayakan higiene sanitasi penyelenggaraan makanan dan perilaku penjamah di RSUD Dr. Harjono S. Ponorogo.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana gambaran penerapan kelayakan higiene sanitasi penyelenggaraan makanan dan perilaku penjamah di Rumah Sakit Umum Daerah Dr. Harjono S. Ponorogo

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk menganalisis gambaran penerapan kelayakan higiene dan sanitasi penyelenggaraan makanan dan perilaku penjamah di Rumah Sakit Umum Daerah Dr. Harjono S. Ponorogo.

2. Tujuan Khusus

1. Menganalisis gambaran kelayakan higiene sanitasi penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Dr. harjono S. Ponorogo.
2. Menganalisis perilaku penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Dr. harjono S. Ponorogo.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Keilmuan

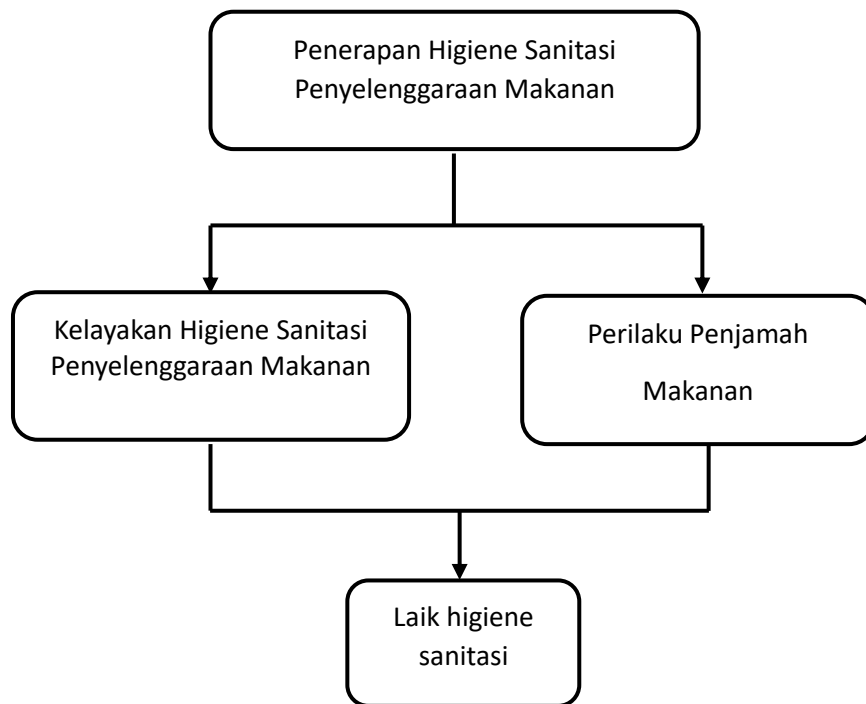
Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi pengembangan ilmu pengetahuan di bidang gizi yang semakin luas dan dapat menjadi referensi bagi peneliti selanjutnya mengenai gambaran penerapan kelayakan higiene dan sanitasi penyelenggaraan makanan Rumah Sakit Umum Daerah Dr. Harjono S. Ponorogo.

2. Manfaat Praktis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan dan peneliti sebagai sarana dalam mengaplikasikan ilmu yang diperoleh selama proses pembelajaran dan bagi rumah sakit yang bersangkutan dapat menggunakan penelitian ini sebagai bahan masukan atau informasi untuk

meningkatkan pelayanan gizi dalam penyelenggaraan makanan khususnya tentang higiene sanitasi makanan.

E. Kerangka Konsep



Gambar 1. Kerangka Konsep