

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Kesehatan merupakan hak asasi manusia dan salah satu unsur kesejahteraan yang harus diwujudkan sesuai dengan cita-cita bangsa Indonesia sebagaimana dimaksud dalam Pancasila dan Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945. Setiap kegiatan dalam upaya untuk memelihara dan meningkatkan derajat kesehatan masyarakat yang setinggi-tingginya dilaksanakan berdasarkan prinsip non diskriminatif, partisipatif, dan berkelanjutan dalam rangka pembentukan sumber daya manusia Indonesia, serta peningkatan ketahanan dan daya saing bangsa bagi pembangunan nasional. Setiap hal yang menyebabkan terjadinya gangguan kesehatan pada masyarakat Indonesia akan menimbulkan kerugian ekonomi yang besar bagi negara, dan setiap upaya peningkatan derajat kesehatan masyarakat juga berarti investasi bagi pembangunan negara. Setiap upaya pembangunan harus dilandasi dengan wawasan kesehatan dalam arti pembangunan nasional harus memperhatikan kesehatan masyarakat dan merupakan tanggung jawab semua pihak baik pemerintah maupun masyarakat (UU No. 36, 2009).

Untuk mewujudkan kualitas kesehatan lingkungan rumah sakit perlu ditetapkan standar baku mutu kesehatan lingkungan dan persyaratan kesehatan. Agar dapat mencapai pemenuhan standar baku mutu kesehatan lingkungan dan persyaratan kesehatan serta melindungi petugas kesehatan, pasien, pengunjung termasuk masyarakat di sekitar rumah sakit dari berbagai macam penyakit dan/atau gangguan kesehatan yang timbul akibat faktor resiko lingkungan perlu diselenggarakan kesehatan lingkungan rumah sakit. Peraturan yang mengatur tentang rumah sakit diatur dalam Peraturan Menteri Kesehatan No. 7 Tahun 2019 tentang Persyaratan Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit, dalam aturan tersebut perlu disesuaikan dengan perkembangan ilmu pengetahuan, teknologi, dan industri, serta kebutuhan hukum. Standar baku mutu kesehatan lingkungan

dan persyaratan kesehatan rumah sakit ditetapkan pada media lingkungan yang meliputi air, udara, tanah, pangan, sarana dan bangunan, dan vector dan binatang pembawa penyakit (PMK No.7, 2019).

Jasaboga adalah usaha pengelolaan makanan yang disajikan di luar tempat usaha atas dasar pesanan yang dilakukan oleh perseorangan atau badan usaha. Rumah sakit merupakan jasaboga golongan B yaitu Jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat khusus untuk asrama jemaah haji, asrama transito, pengeboran lepas pantai, perusahaan serta angkutan umum dalam negeri dengan pengolahan yang menggunakan dapur khusus dan mempekerjakan tenaga kerja. Dalam hal ini diatur dalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/Vi/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga, yang didalamnya mengatur tentang persyaratan teknis dan khusus dari jasaboga. Higiene sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi. Prinsip higiene sanitasi makanan diantaranya adalah pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengelolaan makanan, penyimpanan makanan jadi, pengangkutan makanan, dan penyajian makanan. Pengelolaan makanan adalah rangkaian kegiatan yang meliputi penerimaan bahan mentah atau makanan terolah, pembuatan, perubahan bentuk, pengemasan, pewadahan, pengangkutan dan penyajian. Pemeriksaan higiene sanitasi dilakukan untuk menilai kelaikan persyaratan teknis fisik yaitu bangunan, peralatan dan ketenagaan serta persyaratan makanan dari cemaran kimia dan bakteriologis. Nilai pemeriksaan ini dituangkan di dalam berita acara kelaikan fisik dan berita acara pemeriksaan sampel/specimen (Permenkes RI No. 1096/Menkes/Per/ VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga,2011).

Menurut data WHO (*World Health Organization*) pada tahun 2019, terdapat kurang lebih 600 juta jiwa yaitu hampir 1 dari 10 orang di dunia mengalami sakit setelah mengkonsumsi makanan yang telah tercemar dan setiap tahunnya terdapat 420.000 orang meninggal (Wahyuni Hesti,2021).

Berdasarkan Data Laporan Tahunan BPOM Tahun 2019 mengenai Analisis Kasus Keracunan Rumah Sakit, Provinsi Jawa Timur menempati urutan kedua dalam kasus keracunan makanan yaitu ditemukan kasus keracunan makanan sebanyak 1.312 kasus. Dimana 97 kasus penyebabnya berasal dari makanan olahan jasaboga (BPOM, 2019).

Berdasarkan studi pendahuluan yang telah dilakukan di Instalasi Nutrisi RSUD dr. Sayidiman Kabupaten Magetan, masih ditemukan beberapa kesenjangan pada tempat pengolahan makanan yang belum memenuhi persyaratan berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096 Tahun 2011 Tentang Higiene dan Sanitasi Jasaboga dan Peraturan Menteri Kesehatan No. 7 Tahun 2019 tentang Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit. Yaitu diantaranya pada peralatan masak ditemukan nampan yang berjamur dan panci berkerak tebal pada bagian luar, yang dikhawatirkan dapat terjadi kontaminasi kimia pada makanan. Pada bagian penyimpanan, peralatan masak dan makan tidak disimpan dalam tempat yang tertutup sehingga peralatan tidak terlindungi dari cemaran dan serangga pengganggu. Dilihat dari kondisi bangunan, pada tembok pada tempat pencucian bahan makanan ditemukan berjamur, pada setiap ujung lantai tidak dibuat lengkung (conus) sehingga masih ditemukan kotoran pada pinggiran tembok. Penggunaan alat anti serangga masih belum efektif, karena masih ditemukan lalat yang masuk jika jendela dibuka. Dari segi fasilitas sanitasi, ditemukan tempat sampah yang tidak dilapisi dengan kantong plastic, dan pada tempat pengolahan makanan hanya tersedia 1 wastafel untuk cuci tangan dan 1 kamar mandi untuk penjamah makanan. Pada penjamah makanan tidak menggunakan APD secara lengkap yaitu tidak menggunakan sarung tangan, dan terdapat penjamah makanan yang membuka masker pada saat melakukan pengolahan makanan, serta penjamah makanan yang berbicara pada saat melakukan pengolahan makanan. Pada proses pengolahan makanan, makanan yang sudah jadi tidak diletakkan pada wadah yang tertutup yang dilengkapi lubang udara, tetapi dibiarkan di wadah dalam keadaan yang terbuka.

Berdasarkan pemeriksaan makanan parameter mikrobiologi (angka kuman) yang dilakukan pada menu makanan di Instalasi Nutrisi Rumah Sakit dr. Sayyidiman Magetan, didapatkan hasil yang berubah-ubah setiap minggunya. Dimana jika dibuat grafik hasil yang didapatkan tidak stabil yaitu pada minggu pertama pada menu makan pagi ditemukan 770 koloni/gr, minggu kedua pada menu makan siang ditemukan 1.050 koloni/gr, minggu ketiga pada menu makan pagi ditemukan 9.900 koloni/gr, dan minggu keempat menu makan siang ditemukan 1.470 koloni/gr. Dari hasil laboratorium tersebut bisa dilihat bahwa kualitas makanan yang dihasilkan berubah-ubah setiap harinya.

Berdasarkan latar belakang diatas penulis tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul “Analisis Hygiene Sanitasi Pengolahan Makanan Di Instalasi Nutrisi RSUD dr. Sayyidiman Kabupaten Magetan Tahun 2022”.

## **B. Identifikasi dan Pembatasan Masalah**

Dari beberapa masalah tersebut, peneliti membatasi masalah yang akan dibahas yaitu menilai dan menganalisa aspek hygiene sanitasi pada Instalasi Nutrisi di RSUD dr. Sayyidiman Kabupaten Magetan berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096 Tahun 2011 Tentang Jasa Boga dan Peraturan Menteri Kesehatan No. 7 Tahun 2019 tentang Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit. Penelitian dilakukan pada tahap pengolahan makanan, namun dikarenakan adanya pandemi covid-19, sehingga peneliti hanya dapat melakukan pengamatan pada tahap pengolahan makanan saja, yang meliputi penilaian peralatan yang didalamnya terdapat usap alat untuk mengetahui kualitas peralatan yang digunakan, tempat pengolahan makanan yang didalamnya terdapat pemeriksaan fisik lapangan berupa pengukuran suhu, kelembapan, dan pencahayaan. Pada penjamah makanan, dan proses pengolahan makanan yang didalamnya dilakukan uji kualitas makanan secara fisik, kimia, dan mikrobiologi.

### **C. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas, maka dirumuskan masalah yaitu “Bagaimana Kualitas Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan di Instalasi Nutrisi RSUD dr. Sayyidiman Kabupaten Magetan Tahun 2022?”.

### **D. Tujuan Penelitian**

#### 1. Tujuan Umum

Mendeskripsikan hygiene sanitasi pengolahan makanan di Instalasi Nutrisi RSUD dr. Sayyidiman Kabupaten Magetan Tahun 2022.

#### 2. Tujuan Khusus

- a. Menilai peralatan pengolahan makanan.
- b. Menilai tempat pengolahan makanan.
- c. Menilai hygiene penjamah makanan.
- d. Menilai proses pengolahan makanan.
- e. Memeriksa kualitas makanan ditinjau dari aspek fisik (organoleptik) yaitu warna, bau, rasa, dan tekstur.
- f. Memeriksa kualitas makanan dari aspek kimia yaitu boraks dan formalin.
- g. Memeriksa kualitas makanan dari aspek mikrobiologi yaitu angka kuman.
- h. Menganalisis hygiene sanitasi pengolahan makanan.

### **E. Manfaat Penelitian**

#### 1. Manfaat Teoritis

Sebagai pengembangan pengetahuan, pengalaman dan wawasan mengenai kesehatan lingkungan di Rumah Sakit terutama pada hygiene dan sanitasi pada pengolahan makanan.

#### 2. Manfaat Praktis

##### a. Bagi Peneliti

Diharapkan dapat dijadikan suatu pengalaman dan menambah pengetahuan dalam bidang hygiene sanitasi terutama pada pengolahan makanan di Instalasi Nutrisi Rumah Sakit.

b. Bagi Instansi Rumah Sakit

Sebagai bahan masukan untuk dapat meningkatkan kualitas hygiene sanitasi pengolahan makanan di Instalasi Nutrisi RSUD dr. Sayyidiman Kabupaten Magetan.

c. Bagi Masyarakat

Dapat memberikan informasi mengenai pentingnya penerapan hygiene dan sanitasi dalam pengolahan makanan.

d. Bagi Peneliti Lain

Sebagai bahan pertimbangan dan referensi untuk melakukan penelitian selanjutnya.

