

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia telah melakukan pembangunan berwawasan kesehatan untuk mewujudkan pencapaian tujuan dan target Millenium Development Goals (MDGs) dengan membuat Rencana Jangka Panjang Bidang Kesehatan (RJP-K) 2005-2025 (Depkes RI, 2009). Rencana tersebut telah diwujudkan sebagai visi Indonesia Sehat 2025. Dalam rancangan RJP-K Indonesia 2005-2025 salah satu indikator pencapaian misi pembangunan Indonesia sehat 2025 adalah tersedianya makanan dan minuman yang aman, bermutu serta dengan pengawasan yang baik. Upaya dalam meningkatkan ketersediaan tersebut, dilakukan dengan upaya peningkatan manajemen, pengembangan serta penggunaan teknologi di bidang sediaan farmasi, alat kesehatan dan makanan minuman. Oleh karenanya, dalam pencapaian Indonesia sehat 2025, kegiatan penyelenggaraan makanan dan minuman yang aman dan bermutu menjadi suatu hal yang penting untuk diperhatikan (Damanik, 2012).

Untuk mewujudkan tujuan Indonesia Sehat 2025, ditetapkan 4 (empat) misi Pembangunan Kesehatan, yaitu: menggerakkan pembangunan nasional berwawasan kesehatan; mendorong kemandirian masyarakat untuk hidup sehat; memelihara dan meningkatkan upaya kesehatan yang bermutu, merata, dan terjangkau; meningkatkan dan mendayagunakan sumber daya kesehatan (Depkes, 2009).

Makanan adalah salah satu kebutuhan dasar manusia dan merupakan hak asasi setiap orang untuk keberlangsungan hidupnya. Makanan adalah unsur terpenting dalam menentukan derajat kesehatan seseorang, dan memenuhi kebutuhan hidup, tetapi makanan juga dapat menjadi sumber penularan penyakit (Priyanto, 2008). Makanan yang dibutuhkan harus sehat dalam arti memiliki nilai gizi yang optimal seperti vitamin, mineral, hidrat arang, lemak dan lainnya. Makanan harus murni dan utuh dalam arti tidak mengandung bahan pencemar serta harus

higiene. Bila salah satu faktor tersebut terganggu makanan yang dihasilkan akan menimbulkan gangguan kesehatan dan penyakit bahkan keracunan makanan.

Menurut Fatmawati, dkk. (2013), salah satu prinsip dasar penyelenggaraan makanan institusi adalah penyelenggaraan makanan yang menerapkan higiene dan sanitasi sesuai ketentuan yang berlaku. Salah satu faktor yang mendukung prinsip higiene dan sanitasi penyelenggaraan makanan adalah faktor kebersihan penjamah makanan atau higiene perorangan. Higiene perorangan merupakan perilaku bersih, aman dan sehat penjamah makanan untuk mencegah terjadinya kontaminasi pada makanan mulai dari persiapan bahan makanan sampai penyajian makanan.

Sanitasi makanan sangat penting terutama di tempat-tempat umum yang erat kaitannya dengan pelayanan orang banyak. Rumah sakit merupakan salah satu tempat umum yang memberikan pelayanan kesehatan masyarakat dengan inti kegiatan berupa pelayanan medis yang diselenggarakan melalui pendekatan preventif, kuratif, rehabilitatif dan promotif. Untuk menunjang pelayanan medis bagi pasien yang diselenggarakan rumah sakit, perlu adanya pengolahan makanan yang baik dan memenuhi syarat higiene sanitasi makanan yang kegiatannya berada di Instalasi Gizi (Instalasi Nutrisi) Rumah Sakit. Untuk mendapatkan makanan yang bermanfaat dan tidak membahayakan bagi yang memakannya perlu adanya suatu usaha penyehatan makanan dan minuman, yaitu upaya pengendalian faktor yang memungkinkan terjadinya kontaminasi yang akan mempengaruhi pertumbuhan kuman dan bertambahnya bahan aditif pada makanan dan minuman yang berasal dari proses pengolahan makanan dan minuman yang disajikan di rumah sakit agar tidak menjadi mata rantai penularan penyakit dan gangguan kesehatan (Djoko, 2016).

Penerapan higiene pengolahan makanan yang tidak baik, bisa berdampak negatif, misalnya kasus keracunan makanan yang terus meningkat dari tahun-ketahun, misalnya tahun 2004 telah terjadi 53 kasus

keracunan makanan yang menelan \pm 2000 orang, dengan meninggal sedikitnya 15 orang (POM,2004). Dari kasus ini perlu suatu tindakan untuk mencegahnya, yaitu dengan melaksanakan higiene sanitasi yang baik pada dapur pengolahan makanan, dengan adanya pelaksanaan higiene yang baik akan meningkatkan pelayanan dan produktivitas kerja, maka dengan segala kemampuan penulis tertarik untuk meneliti higiene pengolahan makanan pada usaha penyelenggaraan makanan di bagian Instalasi Gizi RSUD dr. Soeroto Ngawi

B. Identifikasi dan Pembatasan Masalah

1. Identifikasi Masalah

Instalasi Gizi RSUD dr. Soeroto Ngawi menyelenggarakan makanan bagi pasien. Petugas pengolahan makanan yang setiap harinya bekerja dapat terpejan oleh bakteri, seperti botolisum dari bahan mentah, daging dan sayuran, atau dikenal dengan istilah *food borne disease*. Bahan makanan yang akan dikonsumsi tentu saja memerlukan proses yang sehat dan bersih, bebas dari bahan yang beracun, kuman penyakit, virus, dan bakteri yang dapat membahayakan kesehatan dan keselamatan kerja. Prinsip penyelenggaraan makanan yang terpenting adalah tingkat higiene sanitasi yang tinggi, pelayanan yang wajar dan layak dengan makanan yang berkualitas baik cita rasa yang tinggi dan sesuai dengan selera konsumen, maka dari itu penerapan higiene pengolahan makanan di dapur pengolahan makanan di Instalasi Gizi sangat diperlukan agar penyakit yang dapat ditularkan melalui makanan dapat dicegah

2. Pembatasan Masalah

Penelitian ini hanya dibatasi pada penerapan prinsip pengolahan higiene sanitasi makanan pada Instalasi Gizi RSUD dr. Soeroto Ngawi pada tahun 2019

C. Rumusan Masalah

Bagaimana penerapan prinsip pengolahan higiene sanitasi makanan pada Instalasi Gizi RSUD dr. Soeroto Ngawi pada tahun 2019 ?

D. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui penerapan prinsip pengolahan higiene sanitasi makanan pada Instalasi Gizi RSUD dr. Soeroto Ngawi

2. Tujuan Khusus

a Mengetahui kebersihan peralatan dan bahan makanan yang digunakan untuk pengolahan makanan di Instalasi Gizi RSUD dr. Soeroto Ngawi

b Mengetahui personel Higiene pengolah makanan di dapur pengolahan makanan Instalasi Gizi RSUD dr. Soeroto Ngawi

c Mengetahui sanitasi lingkungan kerja pengolahan makanan di dapur pengolahan makanan Instalasi Gizi RSUD dr. Soeroto Ngawi

d Mengetahui proses penyelenggaraan pengolahan makanan yang dilaksanakan di Instalasi Gizi RSUD dr. Soeroto Ngawi

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi pihak RS

Dapat digunakan sebagai masukan dalam melakukan pengendalian bahaya pada produk makanan RS

2. Bagi Peneliti

Meningkatkan pengetahuan tentang Higiene sanitasi pada pengolahan makanan

3. Bagi Peneliti Lain

Dapat dijadikan bahan informasi dan sebagai data untuk penelitian selanjutnya