

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan merupakan kebutuhan dasar manusia di dalam melanjutkan kehidupan. Makanan yang dibutuhkan harus sehat sebagai salah satu faktor penting untuk meningkatkan derajat kesehatan masyarakat. Makanan yang sehat dalam arti memiliki nilai gizi yang optimal seperti vitamin, mineral, hidrat arang, lemak dan lainnya. Makanan yang sehat juga harus terbebas dari cemaran fisik, kimia dan bakteriologis (Irawan et al., 2016)

Menurut : Badan POM (2015), Cemaran fisik merupakan benda-benda yang tidak boleh ada dalam makanan seperti rambut, kuku, staples, serangga mati, batu atau kerikil, pecahan gelas atau kaca, logam dan lain-lain. Benda- benda ini jika termakan dapat menyebabkan luka, seperti gigi patah, melukai kerongkongan dan perut. Benda tersebut berbahaya karena dapat melukai dan atau menutup jalan nafas dan pencernaan. Selain cemaran fisik, makanan yang sehat harus terbebas dari cemaran kimia yaitu bahan kimia yang tidak diperbolehkan untuk digunakan dalam makanan. Cemaran kimia masuk ke dalam makanan secara sengaja maupun tidak sengaja dan dapat menimbulkan bahaya keracunan makanan. Dan yang harus diperhatikan lagi untuk makanan yang sehat harus terbebas dari cemaran biologi. Cemaran biologi yang terdapat di makanan dapat berupa bakteri, kapang, kamir, parasit, virus dan ganggang. Pertumbuhan mikroba ini bisa menyebabkan makanan menjadi busuk sehingga tidak layak untuk dimakan dan menyebabkan keracunan pada manusia bahkan kematian.

Menurut Undang Undang Republik Indonesia no 17 tahun 2023 tentang Kesehatan menjelaskan rumah sakit merupakan suatu institusi pelayanan kesehatan yang menyelenggarakan perawatan kesehatan perseorangan secara paripurna yang menyediakan pelayanan rawat inap, rawat jalan, dan gawat darurat. Salah satu yang berperan penting di rumah

sakit dalam proses pemulihan kesehatan pada pasien adalah pengelolaan makanan. Makanan yang memenuhi kebutuhan gizi akan mempercepat penyembuhan dan memperpendek waktu perawatan di rumah sakit. Makanan yang tidak dikelola dengan baik dan benar dapat menimbulkan dampak negatif infeksi nosokomial dan keracunan akibat bahan kimia, mikroorganisme, tumbuhan atau hewan, serta dapat pula menimbulkan alergi (Wahyu, 2013).

Keracunan makanan mengacu pada seseorang yang menderita sakit dengan tanda dan gejala mirip dengan keracunan akibat mengonsumsi makanan yang diduga mengandung cemaran biologis atau kimia. Kejadian luar biasa (outbreak) keracunan makanan mengacu pada kasus penyakit yang disebabkan oleh satu atau lebih jenis makanan, sedangkan untuk kasus keracunan yang hanya terdiri dari satu kasus tetapi berakibat fatal disebut insiden (*Permenkes Nomor 2 Tahun 2013 - Lamp.*, n.d.).

Tahun 2022 Balai Besar POM di Surabaya melakukan pengumpulan data kasus keracunan dari 75 Rumah Sakit di Jawa Timur. Dari evaluasi data kasus keracunan di 75 Rumah Sakit tersebut, terjadi kasus keracunan sebanyak 846 kasus. Adapun penyebab dari kasus keracunan tersebut meliputi obat, napza, obat tradisional, kosmetik, produk suplemen, Makanan, Non Obat dan Makanan (binatang, tumbuhan, pestidida , kimia).

Kejadian diatas menunjukkan bahwa keracunan makanan dapat terjadi dimana saja. Karena keracunan makanan berkaitan dengan pengolahan makanan, maka penting bagi pembuat makanan untuk memahami prinsip-prinsip kebersihan makanan, karena keracunan makanan dikaitkan dengan praktek pengolahan makanan yang buruk saat menyajikan makanan. Hal ini dikarenakan sumber utama kontaminasi makanan silang adalah dari tangan, mulut, rambut, dan kulit penjamah makanan. (Sylvia et al, 2015)

Untuk mencegah terjadinya keracunan makanan di rumah sakit, diperlukan higiene sanitasi makanan yang baik. Hal ini dikarenakan makanan di rumah sakit diperuntukkan untuk orang sakit dan mempunyai risiko terkontaminasi kuman pathogen atau terjadinya keracunan makanan.

Untuk itu pengelolaan higiene sanitasi makanan di rumah sakit harus sesuai dengan Permenkes nomor 2 tahun 2023 Tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 Tentang Kesehatan Lingkungan.

Dalam permenkes nomor 2 tahun 2023 menjelaskan makanan dan minuman di rumah sakit adalah semua makanan dan minuman yang disajikan dari dapur rumah sakit untuk pasien dan karyawan. Pengelolaan makanan adalah rangkaian kegiatan yang meliputi penerimaan bahan mentah atau makanan terolah, pembuatan, pengubahan bentuk, pengemasan, pewadahan, pengangkutan dan penyajian. Dalam proses pengelolaan makanan terdapat prinsip-prinsip higiene sanitasi yang perlu diterapkan. Higiene sanitasi makanan adalah suatu cara pengendalian faktor makanan, penjamah, tempat pengolahan, serta peralatan yang digunakan, yang kemungkinan dapat mengakibatkan penyakit atau gangguan kesehatan. Higiene sanitasi makanan dalam pelaksanaannya terdapat enam prinsip yang perlu diterapkan yaitu mulai dari pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan matang, pengangkutan makanan matang, dan penyajian makanan. (Lembaran et al., 2023)

Rumah Sakit Islam Siti Aisyah Madiun yang terletak di jalan Mayjend Sungkono nomor 38 Kelurahan Nambangan Lor Kecamatan Manguharjo Kota Madiun, yang merupakan Rumah Sakit Umum dengan tipe C milik Pimpinan Daerah Muhammadiyah Kota Madiun dibawah pembinaan Majelis Pembina Kesehatan Umum (MPKU). Rumah Sakit Islam Siti Aisyah Kota Madiun merupakan fasilitas pelayanan di bidang kesehatan yang didukung dengan beberapa fasilitas penunjang medis, salah satunya adalah instalasi gizi yang kegiatannya adalah melakukan pengelolaan makanan untuk pasien.

Dalam pelayanan pengelolaan makanan untuk pasien, Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Siti Aisyah Madiun bekerjasama dengan Pihak Jasa Boga dalam hal ini CV. Nutrihealth. Kerjasama dengan pihak Jasa Boga ini baru berjalan satu (tahun) setelah sebelumnya Instalasi Gizi Rumah

Sakit Siti Aisyah Madiun ini melakukan pengolahan makanan sendiri. Prinsip pengelolaan makanan dari pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan pengolahan makanan, penyimpanan makanan matang dan pengangkutan makanan matang dilakukan oleh pihak jasa boga CV Nutrihealth dan untuk penyajian makanan dilakukan oleh Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Siti Aisyah Madiun. Pengawasan dalam penerapan higiene sanitasi makanan yang meliputi 6 prinsip yaitu pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan matang, pengangkutan makanan matang dan penyajian makanan dilakukan oleh pihak Rumah Sakit.

Dari hasil observasi awal, dalam penerapan prinsip higiene sanitasi makanan masih ditemukan kesenjangan yaitu seperti pemilihan bahan makanan didatangkan dari beberapa suplier , untuk bahan kering setiap 10 hari sekali, untuk bahan mentah setiap hari, untuk ikan setiap 2 hari, daging dan ayam setiap hari yang ada kemungkinan bila bahan makanan tidak diperiksa dengan baik dan disimpan dengan baik dapat terkontaminasi oleh benda asing. Penyimpanan sayuran di lemari pendingin dalam bentuk potongan siap masak dan dibungkus plastic. Proses pengangkutan makanan matang menggunakan mobil penumpang biasa. Makanan matang dikirim dalam wadah besar dan proses penyajian porsi dilakukan di Instalasi Gizi rumah sakit Islam Siti Aisyah Madiun. Lokasi Instalasi Gizi berdekatan dengan Tempat Pembuangan Sampah Sementara (TPS B3) dan Instalasi Pengolahan Air Limbah. Alat makan yang digunakan untuk menyajikan hanya ditutup dengan plastik pembungkus atau plastik wrap, sehingga tidak dapat mengeluarkan uap panas.

Pada bulan September 2022 pernah dilakukan pemeriksaan bakteriologis, kimiawi dan fisik di UPTD Labkesda Ponorogo. Dari hasil pemeriksaan bakteriologis angka kuman makanan pada bulan September 2022 diperoleh hasil angka kuman tidak memenuhi syarat. Hasil pemeriksaan angka kuman 1×10^5 koloni/g melebihi batas yang dipersyaratkan 1×10^4 koloni /g mengacu pada Peraturan Kepala Badan

Pengawas Obat dan Makanan RI Nomor HK.00.061.52.4011 tentang Penetapan Batas Maksimum Cemaran Mikroba dan Kimia Dalam Makanan. Sedangkan dari hasil pemeriksaan kimiawi dengan indikator pemeriksaan formalin hasilnya negatif dan pemeriksaan fisik (organoleptik) memenuhi syarat mengacu pada permenkes RI nomor 722/MENKES/PER/IX/88 tentang Bahan Tambahan Makanan.

Dari proses pengelolaan makanan untuk Rumah Sakit Islam Siti Aisyah Madiun yang dilakukan oleh pihak ke 3 dalam hal ini CV. Nutrihealth dan hasil pemeriksaan bakteriologis yang tidak memenuhi syarat dan dikaitkan dengan penerapan higiene sanitasi makanan di Rumah Sakit, peneliti tertarik melakukan penelitian dengan judul **“KAJIAN PRINSIP-PRINSIP HIGIENE SANITASI MAKANAN DI RUMAH SAKIT ISLAM SITI AISYAH MADIUN TAHUN 2023”**.

B. Identifikasi dan Batasan Masalah

1. Identifikasi Masalah

- a. Penerimaan / Pemilihan bahan makanan didapatkan dari beberapa supplier yang kemungkinan bahan makanan dapat terkontaminasi oleh benda asing.
- b. Penyimpanan bahan makanan untuk sayuran disimpan di lemari pendingin dalam bentuk potongan siap masak dan dibungkus plastik, sehingga saat diolah sayuran dapat berkurang kesegarannya.
- c. Tempat pengolahan makanan di Instalasi Gizi berdekatan dengan TPS B3 dan IPAL sehingga pada saat penyajian makanan jadi atau pemorsian, rawan terjadi kontaminasi makanan.
- d. Penyajian makanan matang jadi untuk alat makan yang digunakan untuk menyajikan hanya ditutup dengan plastik pembungkus, sehingga tidak dapat mengeluarkan uap panas dengan baik.
- e. Hasil pemeriksaan bakteriologis angka kuman pada menu makanan yang disajikan untuk pasien tidak memenuhi syarat sehingga perlu analisa dalam penerapan 6 prinsip higiene sanitasi makanan.

Dari identifikasi masalah di atas, apabila dalam pengelolaan makanan tidak dipantau dan ditangani dengan benar, maka dapat merugikan konsumen yaitu dapat menyebabkan terjadinya *foodborne illness* (penyakit bawaan makanan), serta dapat memperparah kondisi dan memperpanjang proses perawatan pada pasien.

2. Batasan Masalah

Penelitian ini dibatasi pada penerapan enam prinsip hygiene dan sanitasi makanan yang meliputi penerimaan / pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan matang, pengangkutan makanan matang dan penyajian makanan matang serta uji kualitas makanan di Rumah Sakit Islam Siti Aisyah Madiun

C. Rumusan Masalah

Bagaimana penerapan hygiene sanitasi makanan di Rumah Sakit Islam Siti Aisyah Madiun?

D. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui penerapan hygiene sanitasi makanan di Rumah Sakit Islam Siti Aisyah Madiun.

2. Tujuan Khusus

- a. Menilai penerimaan / pemilihan bahan makanan di Rumah Sakit Islam Siti Aisyah Madiun.
- b. Menilai penyimpanan bahan makanan di Rumah Sakit Islam Siti Aisyah Madiun.
- c. Menilai pengolahan makanan di Rumah Sakit Islam Siti Aisyah Madiun.
- d. Menilai penyimpanan makanan matang di Rumah Sakit Islam Siti Aisyah Madiun.
- e. Menilai pengangkutan makanan matang di Rumah Sakit Islam Siti Aisyah Madiun.

- f. Menilai penyajian makanan matang di Rumah Sakit Islam Siti Aisyah Madiun.
- g. Memeriksa kualitas makanan dengan variabel fisik (organoleptik), kimia (formalin dan boraks), dan mikrobiologi (Angka Kuman) di Rumah Sakit Islam Siti Aisyah Madiun.
- h. Menganalisis secara deskriptif tentang penerapan prinsip pengelolaan makanan dan kualitas makanan

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi Pihak Rumah Sakit

Dapat dijadikan sebagai masukan untuk meningkatkan higiene sanitasi makanan dalam melakukan pengelolaan makanan di Rumah Sakit Islam Siti Aisyah Madiun.

2. Bagi Peneliti

Dapat meningkatkan wawasan pengetahuan dan keterampilan peneliti di bidang penyehatan makanan dan minuman di rumah sakit khususnya penerapan higiene sanitasi makanan.

3. Bagi Peneliti Lain

Dapat digunakan sebagai bahan informasi dan data untuk melakukan penelitian sejenis atau pengembangan penelitian yang lebih baik untuk waktu selanjutnya.