

# BAB 1 : PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Salah satu faktor penting yang dapat berdampak pada kesehatan adalah makanan. Mengonsumsi makanan yang sehat akan memberikan efek positif bagi tubuh, salah satunya dapat terhindar dari berbagai macam penyakit. Makanan sehat dapat mempengaruhi faktor pemulihan dan banyak ditemukan diberbagai tempat, termasuk rumah sakit. Makanan yang baik adalah makanan yang memenuhi kebutuhan hidup jika dikonsumsi tidak menimbulkan penyakit atau bahaya dalam jangka panjang.<sup>(1)</sup> Makanan dapat menjadi salah satu penyebab kontaminasi makanan dan dapat menjadi perantara penularan penyakit atau dikenal dengan *Foodborne Disease*.<sup>(2)</sup>

Pengendalian faktor tempat, peralatan, orang dan makanan dapat meminimalisir gangguan kesehatan atau keracunan makanan.<sup>(3)</sup> Faktor yang paling berkontribusi terhadap keracunan makanan adalah pengolahan makanan yang tidak sesuai, terlalu lama untuk mempersiapkan makanan sebelum disajikan dan penyimpanan makanan yang tidak tepat.<sup>(4)</sup> Patogen enterik adalah penyebab infeksi *gastrointestinal* pada manusia dan merupakan penyebab utama diare, malnutrisi, dan kematian. Sebagian besar patogen ini ditularkan melalui jalur *fecal-oral* dengan berbagai lingkungan, seperti air minum, tanah, makanan, kutu, dan tangan.<sup>(5)</sup>

Kasus keracunan yang dilaporkan melalui aplikasi SPIMKer-KLB KP (sosialisasi sistem pelaporan informasi masyarakat keracunan dan kejadian luar biasa keracunan pangan) selama tahun 2019 oleh 257 rumah sakit dari 2.813 rumah sakit di Indonesia didapatkan 6.205 data kasus keracunan pangan. Berdasarkan angka kejadian keracunan makanan tahun 2019, terdapat 5 provinsi teratas yaitu Jawa Barat

(2377 kasus), Jawa Timur (1312 kasus), DKI Jakarta (943 kasus), Bali (373 kasus) dan Banten (214 kasus), sedangkan Riau berada di urutan ke 8 dengan (129 kasus) dan urutan terendah pada Provinsi Sulawesi Barat dengan total sebanyak (2 kasus). Menurut angka penyebab keracunan tahun 2019, tercatat 5 kelompok yang paling banyak menyebabkan keracunan adalah hewan (47,34%), minuman (13,19%), obat-obatan (9,92%), makanan (7,63%), dan bahan kimia (7,01%).<sup>(6)</sup> Berdasarkan laporan tahunan BPOM (Badan Pengawas Obat dan Makanan) tahun 2019, terlihat bahwa kasus keracunan paling banyak terjadi pada tempat yang tidak diketahui (kategori lain-lain dengan jumlah kasus 3142). Rumah (2505 kasus) merupakan tempat kejadian keracunan nomor dua diikuti dengan tempat hiburan (509 kasus), perkantoran (33 kasus) dan rumah sakit (16 kasus).<sup>(6)</sup>

Berdasarkan data Dinas Kesehatan Provinsi Riau (2019) mengenai profil kesehatan Provinsi Riau pernah mengalami 1 KLB (Kejadian Luar Biasa) pada tahun 2019.<sup>(7)</sup> Data tahunan Badan Pengawas Obat dan Makanan (2020) di Kota Pekanbaru terdapat 35 kasus keracunan. Penyebab keracunan terbanyak disebabkan oleh binatang (23 kasus), obat-obatan (1 kasus), zat adiktif (1 kasus), pestisida (4 kasus), dan makanan (6 kasus). Berdasarkan frekuensi kasus keracunan dari laporan balai besar POM di Pekanbaru didapatkan sebanyak 6 kasus keracunan makanan pada tahun 2020 dan 1 keracunan makanan pada tahun 2021.<sup>(8)</sup> Berdasarkan wawancara awal kepada Kepala Instalasi Gizi RSUD Arifin Achmad, hingga saat ini tidak ada kasus keracunan makanan yang disebabkan oleh kelalaian dalam pelaksanaan kegiatan penyelenggaraan makanan.

Salah satu syarat kesehatan masyarakat ditentukan oleh kualitas makanan yang dikonsumsinya, dan jumlah yang sesuai dengan kebutuhannya. Tempat yang menyediakan makanan bagi individu dan kelompok adalah institusi penyelenggaraan

makanan massal seperti rumah sakit, rumah makan/restoran, *catering* pada asrama, anak sekolah, panti sosial dan transportasi.<sup>(9)</sup> Rumah Sakit adalah institusi pelayanan kesehatan yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan perorangan secara paripurna yang menyediakan pelayanan rawat inap, rawat jalan, dan gawat darurat.<sup>(10)</sup>

Pelayanan gizi di rumah sakit sebagai wadah untuk melakukan pelayanan makanan, pelayanan terapi diet dan penyuluhan/konsultasi. Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan yang paling kompleks jika dilihat dari perspektif manajemen penyelenggaraannya, karena membutuhkan tenaga kerja yang banyak, konsumen utama adalah pasien, jenis menu yang diolah juga lebih banyak dan bervariasi.<sup>(11)</sup> Pengelolaan makanan di rumah sakit adalah bagian dari sistem pelayanan kesehatan yang mendukung upaya penyembuhan dan pemulihan penyakit melalui penyelenggaraan makanan yang higienis dan sehat.<sup>(12)</sup>

Kebersihan makanan sangat penting, terutama di tempat yang berkaitan dengan pelayanan umum, terutama untuk mencegah keracunan pangan atau gangguan kesehatan lainnya.<sup>(13)</sup> Kebersihan makanan juga berguna agar tidak terjadinya Infeksi nosokomial atau *Healthcare Associated Infections* (HAIs) yang merupakan infeksi yang terjadi di rumah sakit atau fasilitas pelayanan kesehatan setelah dirawat 2 x 24 jam dimana sebelum dirawat, pasien tidak memiliki gejala tersebut.<sup>(14)</sup> Penyakit yang disebabkan oleh infeksi nosokomial terkait higiene sanitasi penyelenggaraan makanan dan minuman yang buruk di rumah sakit, dapat mengakibatkan penyakit diare.<sup>(15)</sup>

Prinsip higiene sanitasi makanan rumah sakit pada dasarnya tidak jauh berbeda dengan layanan makanan institusional lainnya, namun standar kebersihan dan higienitas di rumah sakit cenderung lebih tinggi karena terdapat pasien dan potensi penyebaran patogen di lingkungan rumah sakit tinggi. Pemantauan higiene

dan sanitasi makanan di rumah sakit juga dapat didasarkan pada Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 1204 Tahun 2004 tentang Persyaratan Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit. Pengawasan terhadap higiene dan sanitasi makanan dan minuman bertujuan untuk mempertahankan kualitas makanan baik secara biologis, kimiawi maupun fisik.

Higiene dan higienitas dalam proses penyelenggaraannya, ada 6 (enam) prinsip yang harus diterapkan mulai dari pemilihan bahan pangan, penyimpanan bahan pangan, pengolahan pangan, penyimpanan pangan, pengangkutan pangan, dan penyajian pangan.<sup>(16)</sup> Memperoleh makanan yang laik dan tidak berbahaya bagi yang mengkonsumsinya harus dilakukan rangkaian penyehatan makanan, khususnya dalam pengendalian faktor-faktor yang dapat terjadi pencemaran sehingga mempengaruhi kesehatan manusia, seperti berkembangnya mikroorganisme, penambahan zat aditif pada makanan dan minuman yang berasal dari proses pengolahan makanan di rumah sakit agar tidak terjadi mata rantai penularan penyakit dan masalah kesehatan.<sup>(13)</sup>

Berdasarkan hasil penelitian terdahulu di tiga instalasi gizi rumah sakit yaitu RSUD Sunan Kalijaga Demak, RSUD Dr. Harjono Ponorogo, dan RS Dr. H. Marzoeki Mahdi Bogor belum memenuhi persyaratan higiene sanitasi sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan No.1096/Menkes/Per/VI/2011. Persyaratan penanganan makanan dan kebersihan makanan yang memadai harus dipenuhi, untuk mendukung pelayanan medis yang diberikan rumah sakit kepada pasien. Mutu pelayanan gizi dapat dikatakan berkualitas, bila hasil pelayanan mendekati hasil yang diharapkan dan dilakukan dengan standard dan prosedur yang berlaku, dalam hal ini sanitasi dan hygiene sanitasi makanan di Unit Gizi sangat erat dengan mutu pelayanan untuk rumah sakit.<sup>(34)</sup>

RSUD Arifin Achmad Provinsi Riau merupakan Rumah Sakit *type* B dengan akreditasi Paripurna yang berfungsi sebagai upaya pelayanan kesehatan baik individu maupun pusat rujukan dari Rumah Sakit Kabupaten/Kota Se Provinsi Riau, serta merupakan tempat pendidikan mahasiswa Fakultas Kedokteran Universitas Riau maupun Institusi Pendidikan Kesehatan lainnya.<sup>(17)</sup> Tahun 2023 RSUD Arifin Achmad berupaya untuk meningkatkan perubahan *type* rumah sakit dari *type* B menjadi *type* A, untuk menjadi rumah sakit tipe A, saat ini RSUD Arifin Achmad Provinsi Riau telah memiliki total 518 tempat tidur dan telah mampu memberikan pelayanan subspecialistik dari berbagai bidang disiplin ilmu kesehatan, maka dari itu, perlu adanya pelayanan kesehatan yang baik salah satunya instalasi gizi harus memenuhi syarat higiene sanitasi. Ketersediaan SDM (sumber daya manusia) mencakup ahli gizi (*Nutritionist*) sebanyak 27 orang, tenaga pemasak (koki) sebanyak 22 orang, pramusaji sebanyak 42 orang dan bagian administrasi sebanyak 3 orang.

Penelitian terdahulu yang dilakukan oleh Familta, dkk (2019) mengenai Analisis Manajemen Pelayanan Instalasi Gizi di Rumah Sakit Umum Daerah Arifin Achmad Provinsi Riau Tahun 2019, terdapat permasalahan seperti; ruangan instalasi gizi tidak mendapatkan sinar yang cukup, tidak ada penghisap asap sehingga bau makanan, bau uap lemak, bau air, dan panas, pengadaan dan pengaturan fasilitas di dapur kurang optimal, kurangnya bak cuci, tidak adanya penghisap asap, tidak tersedianya meja persiapan yang memadai, kompor letaknya jauh dari meja persiapan, bumbu masakan tidak memiliki tempat khusus, tidak ada tempat khusus untuk makanan yang baru saja matang, pemanas air yang rusak dan tidak adanya meja distribusi makanan,<sup>(18)</sup> sehingga tidak sesuai dengan pedoman teknis sarana dan prasarana rumah sakit kelas B yang mana rumah sakit harus memenuhi, persyaratan

teknis sarana dan prasarana rumah sakit yang menunjang pelayanan kesehatan secara paripurna.<sup>(19)</sup> Menurut Abrampah (2017) air, dan sanitasi kebersihan lingkungan di fasilitas pelayanan kesehatan merupakan prasyarat untuk kualitas pelayanan kesehatan yang baik.<sup>(20)</sup>

Berdasarkan wawancara awal dengan kepala instalasi gizi RSUD Arifin Achmad Provinsi Riau, instalasi gizi RSUD Arifin Achmad rutin melakukan sosialisasi penjamah makanan mengenai 6 (enam) langkah mencuci tangan, dan pengecekan terkait sistem penyelenggaraan makanan, akan tetapi pada saat observasi awal peneliti menemukan masalah seperti penyimpanan bahan makanan yang tidak sesuai, tidak ada tempat khusus untuk makanan yang selesai diolah, penjamah makanan yang tidak menggunakan APD (alat pelindung diri) dengan benar, serta area konstruksi bangunan instalasi gizi yang sulit dijangkau oleh kendaraan dari luar untuk menerima bahan makanan. Permasalahan mengenai penyimpanan bahan makanan yang tidak sesuai dan tidak ada tempat khusus untuk makanan yang selesai diolah masih di temukan di tahun 2023, sehingga tidak sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan No.1096/Menkes/Per/VI/2011. Berdasarkan permasalahan di atas, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang “Analisis Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Penyelenggaraan Makanan Di Instalasi Gizi RSUD Arifin Achmad Provinsi Riau Pada Tahun 2023”.

## 1.2 Rumusan Masalah

Higiene sanitasi merupakan upaya pengendalian faktor resiko pencemaran makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi. Higiene sanitasi yang buruk dapat menyebabkan keracunan dan gangguan kesehatan lainnya. Pada penyelenggaraan makanan di rumah sakit, Instalasi gizi harus memenuhi syarat sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan

No.1096/Menkes/Per/VI/2011 karena higiene sanitasi makanan yang baik dapat mendukung upaya penyembuhan dan pemulihan penyakit pada pasien dan mencegah terjadinya infeksi Nosokomial. Berdasarkan uraian tersebut, maka peneliti dapat merumuskan masalah yaitu bagaimanakah penerapan prinsip higiene sanitasi di Instalasi Gizi RSUD Arifin Achmad Provinsi Riau tahun 2023.

### **1.3 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah yang telah disampaikan, maka didapatkan tujuan umum dan tujuan khusus penelitian sebagai berikut:

#### **1.3.1 Tujuan Umum**

Mengetahui penerapan prinsip higiene sanitasi penyelenggaraan makanan pada Instalasi Gizi RSUD Arifin Achmad Provinsi Riau tahun 2023.

#### **1.3.2 Tujuan Khusus**

1. Mengetahui penerapan prinsip higiene sanitasi penyelenggaraan makanan dalam aspek kebijakan yang berlaku pada Instalasi Gizi RSUD Arifin Achmad Provinsi Riau tahun 2023.
2. Mengetahui penerapan prinsip higiene sanitasi penyelenggaraan makanan dalam aspek ketenagakerjaan pada Instalasi Gizi RSUD Arifin Achmad Provinsi Riau tahun 2023.
3. Mengetahui penerapan prinsip higiene sanitasi penyelenggaraan makanan dalam aspek sarana dan prasarana pada Instalasi Gizi RSUD Arifin Achmad Provinsi Riau tahun 2023.
4. Mengetahui penerapan prinsip higiene sanitasi penyelenggaraan makanan dalam aspek anggaran pada Instalasi Gizi RSUD Arifin Achmad Provinsi Riau tahun 2023.



5. Mengetahui penerapan prinsip higiene sanitasi penyelenggaraan makanan dalam aspek pemilihan bahan makanan pada Instalasi Gizi RSUD Arifin Achmad Provinsi Riau tahun 2023.
6. Mengetahui penerapan prinsip higiene sanitasi penyelenggaraan makanan dalam aspek penyimpanan bahan makanan di Instalasi Gizi RSUD Arifin Achmad Provinsi Riau tahun 2023.
7. Mengetahui penerapan prinsip higiene sanitasi penyelenggaraan makanan dalam aspek pengolahan bahan makanan pada Instalasi Gizi RSUD Arifin Achmad Provinsi Riau tahun 2023.
8. Mengetahui penerapan prinsip higiene sanitasi penyelenggaraan makanan dalam aspek penyimpanan makanan pada Instalasi Gizi RSUD Arifin Achmad Provinsi Riau tahun 2023.
9. Mengetahui penerapan prinsip higiene sanitasi penyelenggaraan makanan dalam aspek penyajian makanan pada Instalasi Gizi RSUD Arifin Achmad Provinsi Riau tahun 2023.
10. Mengetahui penerapan prinsip higiene sanitasi penyelenggaraan makanan dalam aspek pedistribusian makanan pada Instalasi Gizi RSUD Arifin Achmad Provinsi Riau tahun 2023.
11. Mengetahui penerapan prinsip higiene sanitasi penyelenggaraan makanan dalam aspek penjamah makanan pada Instalasi Gizi RSUD Arifin Achmad Provinsi Riau tahun 2023.
12. Mengetahui penerapan prinsip higiene sanitasi penyelenggaraan makanan dalam aspek lokasi, bangunan dan fasilitas pada Instalasi Gizi RSUD Arifin Achmad Provinsi Riau tahun 2023.



13. Mengetahui penilaian hasil observasi higiene sanitasi penyelenggaraan makanan pada Instalasi Gizi RSUD Arifin Achmad Provinsi Riau tahun 2023 secara keseluruhan

## **1.4 Manfaat Penelitian**

### **1.4.1 Aspek Teoritis**

Penelitian ini diharapkan dapat menambah informasi dan memperkuat landasan dalam penelitian terkait higiene sanitasi makanan serta penyelenggaraan makanan di rumah sakit serta mengaplikasikan pengetahuan yang didapatkan selama masa perkuliahan.

### **1.4.2 Aspek Akademis**

Sebagai bahan untuk sumber referensi penelitian selanjutnya khususnya di Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Andalas mengenai higiene sanitasi, dan sistem penyelenggaraan makanan di rumah sakit.

### **1.4.3 Aspek Praktis**

#### **1. Bagi Rumah Sakit**

Manfaat penelitian bagi rumah sakit adalah dapat dijadikan tolak ukur, serta upaya rumah sakit dalam meningkatkan pelayanan gizi di Instalasi Gizi RSUD Arifin Achmad Provinsi Riau.

#### **2. Bagi Peneliti**

Manfaat penelitian bagi penulis adalah untuk menambah wawasan dan kemampuan dalam mengetahui prinsip higiene sanitasi penyelenggaraan makanan di instalasi gizi RSUD Arifin Achmad Provinsi Riau.

### 1.5 Ruang Lingkup Penelitian

Ruang lingkup dalam penelitian ini adalah menganalisis 6 (enam) prinsip higiene sanitasi penyelenggaraan makanan di instalasi gizi. Desain penelitian bersifat deskriptif kualitatif dengan pendekatan fenomenologi. Penelitian ini dilakukan di Instalasi Gizi RSUD Arifin Achmad Provinsi Riau. Analisis data melalui 3 (tiga) tahapan; reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan/ verifikasi. Data primer didapatkan dengan cara pengumpulan informasi melalui wawancara mendalam, dan dokumentasi serta data sekunder diperoleh melalui buku, jurnal, lembaga atau instansi tertentu. Data sekunder yang diperoleh seperti profil rumah sakit dan ketersediaan SDM (sumber daya manusia) pada instalasi gizi. Penelitian dilaksanakan pada bulan Oktober 2022 – Juni 2023.

