

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Pengelolaan makanan yang baik dan benar menurut Departemen Kesehatan pada dasarnya adalah mengolah makanan berdasarkan kaidah-kaidah dari prinsip hygiene dan sanitasi makanan. Hygiene sanitasi makanan adalah upaya mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan. Penyehatan makanan merupakan upaya mengendalikan faktor makanan, penjamah, tempat dan perlengkapan yang dapat atau mungkin menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan (Depkes RI)

Makanan adalah kebutuhan pokok manusia yang diperlukan setiap saat dan memerlukan pengolahan yang baik dan benar agar bermanfaat baik bagi tubuh. Produk makanan atau pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati, atau air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukan untuk makanan atau minuman bagi konsumsi manusia. (Saparitno & Hidayati, 2010).

Makanan dan minuman di rumah sakit adalah semua makanan dan minuman yang disajikan dari dapur rumah sakit untuk pasien dan karyawan atau makanan dan minuman yang dijual di dalam lingkungan rumah sakit atau dibawa dari luar rumah sakit (PERMENKES RI NO 07/Menkes/SK/2019).

Makanan dan minuman dapat membahayakan kesehatan masyarakat, apabila makanan dan minuman itu tidak dikelola dengan baik dalam arti dijaga keamanan dan kesehatannya. Menurut menyatakan makanan yang dikonsumsi hendaknya memenuhi kriteria bahwa makanan tersebut layak untuk dimakan dan tidak menimbulkan penyakit yaitu diantaranya: berada dalam derajat kematangan yang dihendaki, bebas dari pencemaran dari setiap tahap produksi dan penanganan selanjutnya, bebas dari perubahan fisik, kimia yang tidak

dikehendaki, pengaruh enzim aktifitas mikroba, hewan pengerat, serangga, parasite dan kerusakan-kerusakan karena tekanan, pemasakan dan pengeringan, bebas dari parasit dan mikroorganisme dan parasit yang menimbulkan penyakit yang dihantarkan oleh makanan ( Putraprabu, 2009 ).

Faktor yang berpengaruh selain dari sanitasi dan tempat pengolahan yaitu penjamah makanan dan pekerja. Pekerja memiliki pengaruh yang besar dalam sumber kontaminasi terhadap makanan. Salah satu penyebabnya karena kurangnya pengetahuan dalam memperhatikan kesehatan diri dan lingkungan dalam proses pengolahan yang baik dan sehat. Pekerja biasanya lebih sering bersentuhan dengan makanan. Prilaku pengolahan makanan yang tidak higienis dapat menjadi perkembangan bakteri pada makanan yang diolahnya seperti tidak mencuci tangan terlebih dahulu sebelum menangani makanan, kuku panjang dan kotor, serta pada saat mengolah makanan tidak menggunakan sarung tangan/perlengkapan lain. Prilaku yang tidak baik tersebut dapat mencemari makanan yang diolahnya.

Ada enam prinsip dasar sanitasi dalam upaya penyelenggaraan makanan atau biasa di sebut enam prinsip hygiene sanitasi makanan (6HMS), meliputi pemilahan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, penyimpanan makanan jadi, pengangkutan makanan jadi dan penyajian makanan jadi. Masing-masing dari keenam prinsip tersebut dapat ditangani oleh orang yang berperan sebagai penjamah makanan, pengolahan yang tidak baik dan benar dapat menimbulkan dampak negatif terhadap kesehatan seperti penyakit, dan keracunan akibat bahan kimia, mikroorganisme, tumbuhan atau hewan, serta dapat menimbulkan alergi.

Persyaratan Hygiene dan Sanitasi Makanan di Rumah Sakit menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 07/MENKES/X/2019, angka kuman E. Coli pada makanan jadi harus 0/100gr sampel makanan dan pada minuman angka kuman E. Coli

harus 0/100 ml sampel minuman. Pada peralatan ditentukan batas maksimum total kuman yaitu 100/cm<sup>2</sup> luas permukaan dan tidak ada kuman E. Coli.

Pengolahan makanan yang tidak dikelola dengan baik akan menimbulkan dampak negatif dan menurunkan kualitas makanan baik secara fisik, kimia, maupun mikrobiologi. Menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI No 07/MENKES/SK/X/2019, unsur-unsur yang terkait dengan pengolahan makanan di Rumah Sakit yaitu tempat pengolahan makanan, peralatan pengolahan makanan, penjamah makanan, pengangkutan dan penyajian makanan. Unsur-unsur tersebut dapat berpengaruh terhadap kualitas makanan.

Makanan sangat berperan dalam mempertahankan kesehatan tubuh manusia, tetapi makanan juga dapat sebagai perantara penyebaran penyakit, dan keracunan makanan. Hal ini terjadi karena makanan dapat dijadikan sebagai tempat perkembangbiakan mikroorganisme baik yang pathogen maupun tidak pathogen yang dapat menularkan penyakit pada manusia. Dalam hubungannya dengan penyakit atau keracunan, makanan dapat berperan sebagai *agent* (penyebab), *vehicle* (pembawa), dan sebagai media. (Anwar,1989)

Makanan merupakan sarana penularan penyakit menular dan keracunan makanan yang tidak jarang menimbulkan kematian. Adapun indikator persyaratan kualitas makan secara bakteriologis dengan pemeriksaan total kuman mengacu pada SNI 7388:2009 tentang Batas Maksimum Cemar Mikroba dan Pangan.

Hasil penelitian di tiga Rumah Sakit (RS Fatmawati, RS Pasar Rebo, dan RS Persahabatan) ditemukan bahwa proses pengolahan makanan di Instalasi Gizi belum memenuhi syarat hygiene dan sanitasi makanan. Pengetahuan dan perilaku penjamah sudah baik, namun tempat pengeolahan belum memenuhi syarat dan kurangnya pengawasan (Mulverawaty,2010)

Pengetahuan dan sikap penjamah makanan masih tergolong kurang dengan presentase secara berturut-turut 48,6% dan 51,16%. Prilaku penjamah makanan yang tergolong baik sebesar 49,37%. Prilaku penjamah makanan secara bermakna dipengaruhi oleh pengetahuan sikap dan dukungan pengelola (Handayani et al.,2015).

Melihat faktor-faktor yang ada terhadap kualitas makanan secara mikrobiologis, alat makan,air minum, dan air bersih sehingga memungkinkan adanya cemaran yang menyebabkan adanya peningkatan risiko penularan penyakit dari makanan,alat makan, air, dan faktor – faktor yang mempengaruhinya. Berdasarkan latar belakang di atas maka peneliti tertarik untuk menenegetahui faktor-faktor yang mempengaruhi pada proses pengolahan di Instalasi Gizi Rumah Sakit.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Bagaimana gambaran total kuman pada makanan dan alat makan serta faktor - faktor yang mempengaruhi pada proses pengolahan di Instalasi Gizi Rumah Sakit

## **1.3 Tujuan**

### **1.3.1 Tujuan Umum**

Untuk mengetahui gambaran total kuman pada makanan dan alat makan serta faktor-faktor yang mempengaruhi pada proses pengolahan di Instalasi Gizi Rumah Sakit

### **1.3.2 Tujuan Khusus**

1. Mengetahui total kuman pada makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit
2. Mengetahui angka lempeng tatal (ALT) pada alat makan di Instalasi Gizi Rumah Sakit
3. Mengetahui sarana tempat pengolahan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit
4. Mengetahui aspek pengetahuan penjamah mengenai cara pengolahan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit

5. Mengetahui perilaku penjamah mengenai pengolahan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit

#### **1.4 Ruang Lingkup**

Ruang lingkup penelitian meliputi total kuman pada makanan, ALT pada alat makan, Sanitasi tempat pengolahan makanan, pengetahuan dan perilaku penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit

#### **1.5 Manfaat Penelitian**

1. Bagi Penulis

Untuk menambah wawasan, pengetahuan, dan pengalaman serta pembelajaran bagi penulis tentang faktor-faktor yang mempengaruhi pada proses pengolahan di Instalasi Gizi

2. Bagi Rumah sakit

Sebagai bahan evaluasi sehingga bisa menjadi bahan masukan dan pertimbangan terhadap permasalahan kesehatan lingkungan khususnya dalam sanitasi Instalasi Gizi.

3. Bagi Institusi

1. Menambah atau memperkaya jumlah kepustakaan di perpustakaan Kampus Kesehatan Lingkungan, sehingga dapat menambah pengetahuan bagi pembaca yang membutuhkan.

2. Sebagai bahan kajian untuk peneliti selanjutnya

