

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang Penelitian**

Kesehatan merupakan hak asasi manusia dan merupakan salah satu faktor penanda kualitas sumber daya manusia yang harus dijaga kualitasnya dan dilindungi dari ancaman yang merugikan. Pentingnya kesehatan bagi bangsa Indonesia, mendorong pemerintah untuk meningkatkan pelayanan kesehatan bagi masyarakat. Peningkatan akses pelayanan kesehatan dasar yang berkualitas dan peningkatan akses pelayanan kesehatan rujukan yang berkualitas menjadi salah satu point strategi pembangunan kesehatan yang tertuang dalam Rencana Strategis Kementerian Kesehatan 2015-2019, sebagai acuan dalam perencanaan strategi kesehatan dalam pembangunan kesehatan dalam kurun waktu 2015-2019. (Indonesia. 2015, hlm.27).

Rumah Sakit sebagai salah satu sarana kesehatan yang memberikan pelayanan kesehatan kepada masyarakat memiliki peran yang sangat penting dalam meningkatkan derajat kesehatan masyarakat. Oleh karena itu Rumah Sakit dituntut untuk dapat memberikan pelayanan yang bermutu sesuai dengan standar yang sudah ditentukan (Indonesia. Undang-Undang, 2009, hlm.1)

Makanan merupakan suatu kebutuhan yang sangat penting bagi kehidupan manusia. Makanan memberikan energi dan bahan yang diperlukan untuk membangun, mengganti jaringan yang rusak, bekerja, dan sebagai pertahanan tubuh terhadap penyakit.

Seiring dengan kemajuan zaman, mudahnya akses dalam memperoleh makanan membuat masyarakat perlu dilindungi dari makanan yang tidak memenuhi persyaratan agar tidak membahayakan kesehatan (Indonesia. 2011, hlm. 1)

Makanan merupakan salah satu komponen penting dalam rantai penyembuhan pasien di Rumah Sakit. Makanan yang diberikan tidak hanya harus memenuhi unsur gizi tetapi juga unsur keamanannya, dalam arti harus bebas dari komponen-komponen yang menyebabkan penyakit.

Pelayanan gizi di Rumah Sakit merupakan pelayanan kesehatan penunjang yang mempunyai tugas mendukung upaya penyembuhan penderita dalam waktu sesingkat mungkin. Makanan yang memenuhi kebutuhan gizi dan termakan habis akan mempercepat penyembuhan dan memperpendek hari rawat. Penyelenggaraan makanan yang higienis dan sehat menjadi prinsip dasar penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit karena pelayanan makanan Rumah Sakit diperuntukkan untuk orang sakit dengan ancaman penyebaran kuman patogen yang tinggi.

Tujuan dari penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit adalah untuk menyediakan makanan yang bernilai gizi, berkualitas, aman dan jumlah sesuai kebutuhan pelanggan serta pelayanan yang memadai. Penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit harus optimal dan sesuai dengan mutu pelayanan standar kesehatan serta indikasi penyakit pasien.

Higiene Sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan. Sanitasi makanan merupakan salah satu upaya pencegahan yang menitikberatkan pada kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu atau merusak kesehatan mulai dari sebelum makanan diproduksi, selama proses pengolahan, penyiapan, pengangkutan, penjualan sampai pada saat makanan dan minuman tersebut siap untuk dikonsumsi kepada konsumen.

Tujuan kegiatan penyehatan makanan dan minuman di Rumah Sakit ditujukan untuk tersedianya makanan yang berkualitas baik dan aman bagi kesehatan konsumen, menurunnnya kejadian resiko penularan penyakit atau gangguan kesehatan melalui makanan dan terwujudnya perilaku kerja yang sehat dan benar dalam penanganan makanan (Indonesia. 2013, hlm. 25)

Permasalahan pengolahan makanan yang baik ini menjadi masalah bersama yang patut untuk diperhatikan lebih lanjut. Berdasarkan hasil penelitian Bambang Sukanana, dkk pada tahun 2008, menyimpulkan bahwa proses pengolahan makanan di 3 Rumah Sakit yang berada di daerah Jakarta belum memenuhi syarat

higiene dan sanitasi makanan. Keadaan tersebut mendorong Gian Komalasari untuk melakukan penelitian yang serupa pada tahun 2010 dan didapatkan hasil bahwa upaya Higiene dan Sanitasi pengelolaan makanan di RSUD X, kurang memenuhi syarat. (Komalasari 2010, hlm 47)

Pentingnya pengolahan makanan yang aman di Rumah Sakit dan untuk melindungi masyarakat dari makanan dan minuman yang tidak memenuhi persyaratan higiene sanitasi, maka diterbitkanlah suatu peraturan yang mengatur Higiene Sanitasi Jabodagab yaitu Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011. Diperaturan ini jelas mengatatakan bahwa pengelolaan makanan harus memperhatikan kaidah cara pengolahan makanan yang baik yaitu melalui 6 prinsip higiene sanitasi makanan. Yang terdiri dari pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan jadi/masak, pengangkutan makanan dan penyajian makanan. Hal ini juga sesuai dengan salah satu point dalam Renstra (Rencana Strategis) Kementerian Kesehatan 2015-2019 yaitu menguatkan manajemen, regulasi dan sistem informasi. Dengan adanya sebuah peraturan Menkes RI sebagai regulasi yang berlaku dan sah, maka diharapkan pelaksanaan program dan kegiatan dapat berjalan dengan baik.

Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Kota Depok merupakan satu-satunya Rumah Sakit milik pemerintah yang ada di Kota Depok, Jawa Barat. Saat ini RSUD Kota Depok sedang dalam rencana pengembangan untuk meningkatkan kualitas dan kuantitas untuk meningkatkan derajat kesehatan bagi semua lapisan masyarakat. Untuk mencapai visi misinya perlu didukung oleh seluruh instalasi termasuk instalasi gizi yang berperan dalam penyediaan makanan, harus menjamin keamanan makanan yang akan dikonsumsi oleh pasien.

Mengingat pentingnya penyelenggaraan, penyehatan, dan pengolahan makanan yang dilakukan di Instalasi gizi RSUD Kota Depok terutama dalam hal meningkatkan kesehatan bagi masyarakat yang setinggi-tingginya, dan sesuai dengan regulasi yang telah diciptakan, maka perlu adanya penelitian gambaran pelaksanaan 6 prinsip higiene sanitasi makanan di Instalasi Gizi RSUD Kota Depok berdasarkan peraturan perundangan.

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang ada, dapat dirumuskan “Bagaimana gambaran penerapan, perencanaan, evaluasi dan umpan balik dari kegiatan penyelenggaraan makanan di RSUD Kota Depok berdasarkan 6 prinsip higiene sanitasi makanan telah sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan RI nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011?

## 1.3 Tujuan Penelitian

### a. Tujuan Umum

Mengetahui gambaran penerapan, perencanaan, evaluasi dan umpan balik dari kegiatan penyelenggaraan makanan di RSUD Kota Depok berdasarkan 6 prinsip higiene sanitasi makanan telah sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan RI nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011

### b. Tujuan Khusus

- 1) Mengetahui gambaran pelaksanaan 6 prinsip higiene sanitasi makanan di Instalasi Gizi RSUD Kota Depok
- 2) Mengetahui gambaran pelaksanaan SOP penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RSUD Kota Depok
- 3) Mengetahui gambaran pelaksanaan menu penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RSUD Kota Depok
- 4) Mengetahui data dan informasi mengenai rujukan pemberian makanan di Instalasi Gizi RSUD Kota Depok
- 5) Mengetahui bagaimana pihak Instalasi Gizi RSUD Kota Depok mengevaluasi masalah gizi.

## 1.4 Manfaat Penelitian

### a. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharap akan berguna bagi para akademisi untuk pengembangan ilmu pengetahuan mengenai manajemen, sebagai bahan acuan dan pembelajaran, atau sebagai dasar penelitian selanjutnya yang

berkaitan dengan analisa 6 prinsip higiene sanitasi makanan di instalasi gizi.

**b. Manfaat Praktis**

- 1) Bagi Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Kota Depok
  - a) Diharapkan penelitian ini dapat memberikan informasi dan gambaran terkait dengan higiene sanitasi makanan di Instalasi Gizi RSUD Kota Depok.
  - b) Sebagai masukan untuk seluruh pelaksana instalasi gizi RSUD Kota Depok dan pimpinan Rumah Sakit dalam melaksanakan pengolahan makanan berdasarkan 6 prinsip higiene sanitasi makanan sesuai Peraturan perundangan
  - c) Sebagai bahan intervensi dan bahan masukan bagi pembuat kebijakan program.
- 2) Bagi Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jakarta  
Sebagai tambahan kepustakaan dan meningkatkan akreditasi dalam aspek penelitian terutama di bidang kesehatan khususnya gizi dan manajemen Rumah Sakit
- 3) Bagi Ilmu Pengetahuan  
Dapat memberikan tambahan referensi terutama dalam penelitian yang berkaitan 6 prinsip higiene sanitasi makanan dalam memaksimalkan peranan Instalasi Gizi
- 4) Bagi Peneliti  
Dapat menambah pengetahuan dalam mengetahui dan memahami teori yang berkaitan dengan 6 prinsip higiene sanitasi makanan serta sebagai salah satu syarat lulus sarjana kedokteran.