

# 1 PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Makanan merupakan salah satu kebutuhan dasar manusia yang berguna untuk mempertahankan hidup. Makanan yang dikonsumsi perlu dikelola dengan baik dan benar agar tidak menimbulkan gangguan kesehatan akibat *food borne disease* menurut data Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan makanan di Indonesia pada awal tahun 2020 terdapat 291 kasus dengan keluhan pusing, muntah, dan diare akibat konsumsi makanan yang dijual bebas di pinggir jalan (Kemenkes 2020). Makanan yang baik didapatkan dari sumber zat gizi beragam dan memperhatikan hygiene dan sanitasi makanan. Masalah sanitasi makanan sangatlah penting untuk diperhatikan, terutama di tempat umum yang erat kaitannya dengan pelayanan untuk orang banyak.

Salah satu tempat penyelenggaraan makanan untuk orang banyak adalah rumah sakit. Kegiatan pelayanan medis didukung dengan kegiatan penyelenggaraan makanan yang berada di unit instalasi gizi, hal ini menjadi komponen penting dalam rantai penyembuhan penyakit pada pasien sehingga diperlukan penerapan hygiene sanitasi makanan yang baik di rumah sakit.

Higiene sanitasi makanan menurut Permenkes RI No. 1096 tahun 2011 adalah suatu upaya untuk mengendalikan faktor resiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, penjamah, tempat dan peralatan yang digunakan. Berbagai macam faktor yang mampu mempengaruhi hygiene dan sanitasi makanan, salah satunya faktor penjamah makanan. Penjamah makanan harus memiliki pengetahuan yang baik terkait hygiene dan sanitasi makanan sehingga mampu menerapkannya selama proses pengolahan makanan. Kurangnya hygiene personal dapat menyebabkan kontaminasi pada makanan yang berpotensi untuk menyebabkan penyakit.

Makanan yang diberikan harus memenuhi unsur gizi dan keamanannya. Syarat sanitasi makanan dapat dilihat dari pengecekan kualitas air bersih. Salah satu indikator yang dapat digunakan untuk mengetahui kualitas air bersih adalah pengecekan adanya bakteri *Escherichia coli* pada air bersih. Bakteri *E. coli* merupakan bakteri patogen di dalam saluran pencernaan manusia. Kontaminasi oleh bakteri tersebut pada makanan dapat diketahui melalui pemeriksaan laboratorium.

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan No. 1096/MENKES/PER/VI/2011, bahwa kandungan kuman *E. coli* pada makanan harus 0 g sampel makanan. *Sampling* makanan penting dilakukan sebagai hasil dari penerapan hygiene sanitasi yang baik dalam penyelenggaraan makanan di rumah sakit. Setiap harinya Instalasi Gizi RS PMI Bogor berperan dalam menyediakan makanan dalam jumlah banyak dan beragam sesuai keadaan fisiologis pasien sehingga dalam penyajiannya dilakukan waktu tunggu yang singkat dan penerapan hygiene sanitasi makanan perlu diperhatikan.

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian di atas, rumusan masalah Higiene dan Sanitasi pada Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit di RS PMI Bogor adalah sebagai berikut :

1. Apa pentingnya penerapan higiene personal dan sanitasi pada Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit?
2. Bagaimana penerapan higiene personal dan sanitasi pada Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit di RS PMI Bogor?
3. Bagaimana cara pengelolaan limbah Instalasi Gizi RS PMI Bogor?

### 1.3 Tujuan

Tujuan umum pembuatan laporan ini adalah mempelajari Higiene dan Sanitasi pada Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit di RS PMI Bogor, secara khusus pembuatan laporan ini bertujuan untuk :

1. Mempelajari keadaan umum RS PMI Bogor.
2. Mempelajari penerapan higiene personal dan sanitasi pada Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit.
3. Mempelajari penerapan higiene personal dan sanitasi pada Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit di RS PMI Bogor.
4. Mempelajari penanganan limbah Instalasi Gizi RS PMI Bogor.

### 1.4 Manfaat

Manfaat dari Higiene dan Sanitasi pada Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit di RS PMI Bogor bagi mahasiswa yaitu pentingnya penerapan higiene personal dan sanitasi makanan dalam penyelenggaraan makanan dapat mengurangi tingkat kerusakan bahan makanan, bagi RS PMI Bogor yaitu meningkatkan upaya pencegahan makanan salah satunya dengan pemeliharaan dan kebersihan peralatan, dan bagi masyarakat yaitu mengedukasi penerapan higiene personal dan sanitasi makanan agar terhindar dari bahaya *food borne disease*.

## 2 TINJAUAN PUSTAKA

### 2.1 Higiene Sanitasi Makanan

Higiene adalah usaha kesehatan preventif yang menitikberatkan kegiatannya kepada usaha kesehatan individu (Depkes RI 2013). Prinsip personal higiene adalah mengetahui sumber cemaran dan menerapkan perilaku untuk mencegah pencemaran. Higiene perorangan merupakan usaha yang berkaitan dengan kebersihan untuk pemeliharaan dan peningkatan derajat kesehatan seseorang. Pemeliharaan higiene perorangan diperlukan untuk kesehatan, kenyamanan individu, dan keamanan. Higiene perorangan sangat penting untuk dijaga oleh penjamah makanan untuk mencegah kontaminasi dan penularan penyakit. Higiene makanan merupakan semua hal yang berkaitan dengan sistem produksi, baik dari bahan mentah hingga barang jadi yang mencakup dalam standarisasi higienitas, kontrol kualitas, proses produksi hingga distribusi, serta pengawasan dan pencegahan adanya kontaminasi bakteri.

Sanitasi adalah usaha pencegahan penyakit dengan cara menghilangkan faktor-faktor lingkungan yang berkaitan dengan rantai perpindahan penyakit. Sanitasi makanan merupakan usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan pada kegiatan dan tindakan untuk membebaskan makanan dari segala bahaya yang