

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Rumah sakit merupakan institusi pelayanan kesehatan yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan perorangan secara paripurna yang menyediakan pelayanan rawat inap, rawat jalan, dan gawat darurat. Setiap rumah sakit mempunyai kewajiban untuk memberi pelayanan kesehatan yang aman, bermutu, anti diskriminasi, dan efektif (Permenkes No. 14 tahun 2018). Setiap rumah sakit memiliki sarana dan prasarana untuk mendukung proses pelayanan kesehatan, salah satunya adalah Instalasi Gizi. Instalasi Gizi merupakan fasilitas yang digunakan dalam proses penanganan makanan dan minuman meliputi kegiatan pengadaan bahan mentah, penyimpanan, pengolahan, dan penyajian makanan dan minuman (Depkes RI, 2007). Persyataan tersebut membuktikan bahwa Instalasi Gizi merupakan peran utama dalam pelaksanaan kegiatan penyelenggaraan makanan di rumah sakit.

Penyelenggaraan makanan rumah sakit sendiri adalah suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi (Permenkes No. 78 tahun 2013). Semua proses yang terdapat di dalamnya memiliki peran masing-masing yang akan menunjang terlaksananya kegiatan penyelenggaraan makanan.

Diantara semua proses penyelenggaraan makanan, penyimpanan bahan makanan termasuk ke dalam proses yang rentan dan akan berakibat fatal apabila terjadi kesalahan. Sebab berdasarkan pengertiannya menurut Permenkes No 79 (2013), penyimpanan bahan makanan adalah suatu tata cara untuk menata, menyimpan, memelihara jumlah, kualitas, dan keamanan bahan makanan kering dan basah di gudang bahan makanan kering dan gudang bahan makanan dingin atau beku. Tujuan dari penyimpanan sendiri yaitu agar tersedianya bahan makanan yang siap digunakan dalam jumlah dan kualitas yang tepat sesuai dengan kebutuhan. Selain itu, kegiatan penyimpanan dilakukan untuk mempertahankan mutu bahan makanan, menghindari kerusakan dan kehilangan dalam melayani kebutuhan unit.

Pada pelaksanaannya Instalasi Gizi Rumah Sakit PMI Bogor mengelola kegiatan gizi sesuai dengan fungsi manajemen yang mengacu pada Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit yang berlaku dan menerapkan standar prosedur yang ditetapkan serta penerapan *hygiene* dan sanitasi yang baik. Hal tersebut dilakukan karena makanan yang dikonsumsi pasien maupun pegawainya harus memperhatikan keamanan makanan yang meliputi aspek *hygiene* dan sanitasi tempat pengolahan makanan, *hygiene* personal karyawan, *hygiene* dan sanitasi peralatan makan dan alat masak, temperatur dan waktu penanganan makanan, penerimaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, persiapan, dan distribusi makanan. Semua faktor diatas harus dilakukan oleh seluruh elemen yang ada di rumah sakit khususnya di Instalasi Gizi.

Menurut Departemen Kesehatan RI (2004), menjelaskan bahwa *hygiene* merupakan suatu upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu, sedangkan pengertian sanitasi menurut WHO ialah salah satu

usaha untuk mengawasi faktor-faktor yang berasal dari lingkungan fisik yang akan berpengaruh kepada manusia, terutama hal-hal yang dapat memberikan efek merusak perkembangan fisik, kesehatan dan kelangsungan hidup.

Hygiene sanitasi yang diterapkan di dalam proses penyelenggaraan makanan di rumah sakit, khususnya dalam proses penyimpanan bahan makanan penting untuk selalu diperhatikan kualitasnya, sebab apabila terdapat kesalahan dalam proses penyimpanan, bahan dan produk makanan akan rusak dan bila terus dipakai dan tidak ada pengendalian maka makanan akan terkontaminasi oleh bakteri yang tumbuh dalam bahan makanan tersebut.

Penerapan kebersihan *hygiene* dan sanitasi ini akan bermanfaat untuk menghasilkan lingkungan yang terpelihara serta terhindar dari segala yang kotor dan keji. Baik yang berasal dari makanan maupun hal lainnya, dalam rangka mewujudkan dan melestarikan kehidupan yang sehat dan nyaman. Menurut Departemen Kesehatan RI (2004), menyatakan bahwa *hygiene* sanitasi makanan adalah suatu upaya yang dapat dilakukan untuk mengendalikan faktor tempat, orang, dan makanan yang memiliki kemungkinan untuk menimbulkan gangguan kesehatan dan keracunan makanan. Makanan yang aman dikonsumsi adalah makanan yang tidak tercemar dan tidak menyebabkan kerugian pada kesehatan manusia.

Penerapan *hygiene* dan sanitasi pada proses penyimpanan bahan makanan menjadi fokus penulis dalam pengerjaan Laporan Akhir ini. Proses penyimpanan bahan makanan merupakan tahapan yang penting dan sangat berpengaruh dalam pelaksanaan penyelenggaraan makanan rumah sakit, karena prosesnya memiliki banyak faktor pengganggu dan rentan terjadi kesalahan. Maka, proses penerapan *hygiene* dan sanitasinya harus selalu diamati dan dilakukan evaluasi agar tidak terjadi kesalahan yang dapat merusak bahan makanan dan menimbulkan kerugian bagi pihak rumah sakit.

Berdasarkan uraian yang telah disampaikan, maka laporan akhir ini berjudul *Penerapan Hygiene dan Sanitasi dalam Proses Penyimpanan Bahan Makanan di RS PMI Bogor*.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, dapat ditarik rumusan masalah yang terdapat dalam Laporan Akhir ini yaitu:

- 1) Bagaimana keadaan umum dan sistem pelayanan gizi di RS PMI Bogor?
- 2) Apa saja jenis dan spesifikasi bahan makanan di RS PMI Bogor?
- 3) Bagaimana mekanisme proses penyimpanan bahan makanan di RS PMI Bogor?
- 4) Bagaimana penerapan *hygiene* dan sanitasi dalam proses penyimpanan bahan makanan di RS PMI Bogor?
- 5) Bagaimana tindak lanjut yang dilakukan terhadap *hygiene* sanitasi pada proses penyimpanan bahan makanan di RS PMI Bogor?

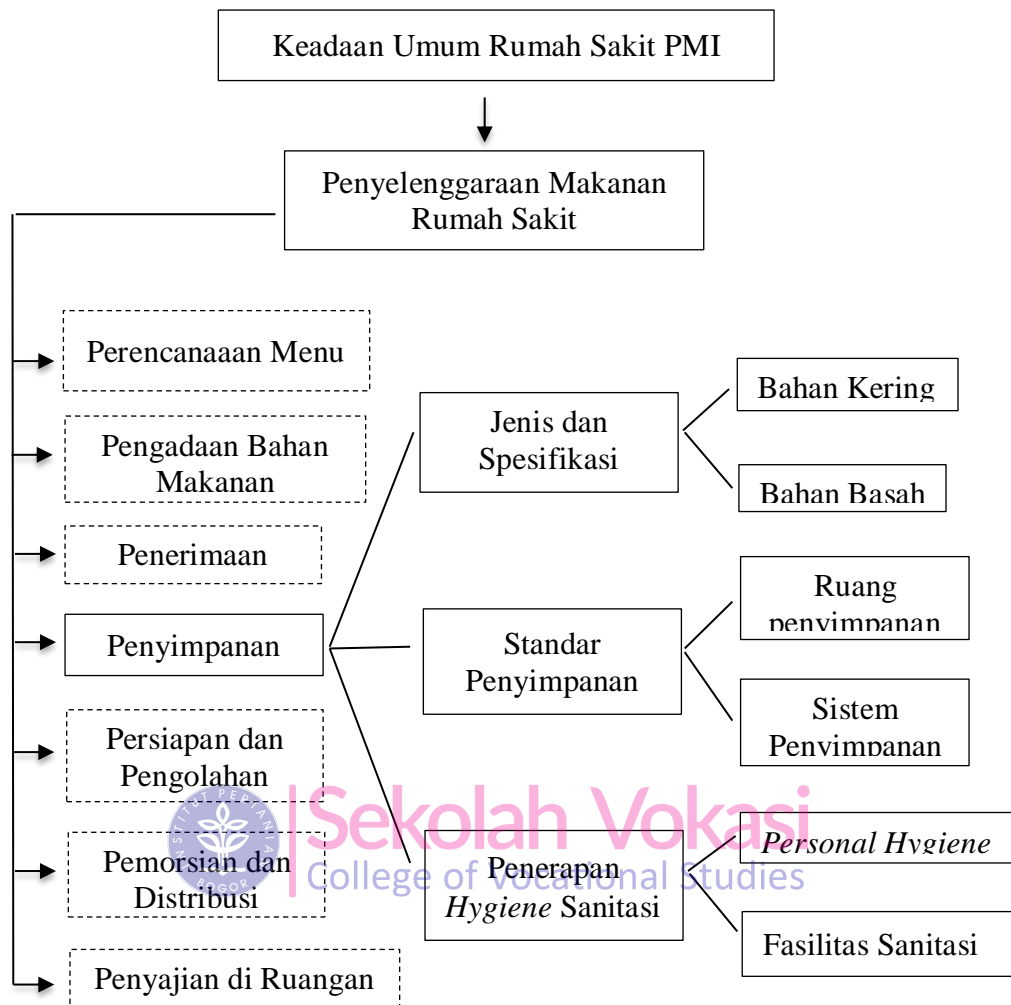
1.3 Tujuan

Tujuan umum dari pembuatan laporan ini adalah mengevaluasi penerapan *hygiene* dan sanitasi dalam proses penyimpanan bahan makanan yang ada di Rumah Sakit PMI Bogor. Tujuan khusus dari pembuatan laporan ini yaitu sebagai berikut:

- 1) Mengamati keadaan umum dan unit gizi dari RS PMI Bogor yang meliputi tipe rumah sakit, sumber daya manusia, fasilitas fisik, jenis diet, peralatan, dan kapasitas tempat tidur.
- 2) Mengidentifikasi jenis dan spesifikasi bahan makanan RS PMI Bogor
- 3) Mempelajari sistem penyimpanan bahan makanan di Instalasi Gizi RS PMI Bogor.
- 4) Mengidentifikasi proses *hygiene* dan sanitasi dalam tahapan penyimpanan bahan makanan di RS PMI Bogor.



1.4 Kerangka Pikir



Gambar 1 Kerangka pikir

Keterangan:

: Variabel yang diamati

: Variabel yang tidak diamati

Gambar 1 merupakan kerangka pikir dari penelitian yang dilakukan terhadap penerapan *hygiene* sanitasi dalam proses penyimpanan bahan makanan di RS PMI Bogor. Proses penyelenggaraan makanan di RS PMI terdiri dari beberapa tahap, mulai dari perencanaan menu, pengadaan bahan makanan, penerimaan, penyimpanan, persiapan dan pengolahan, pemorsian dan distribusi, serta penyajian di ruangan. Tahap penyimpanan yang diteliti meliputi kegiatan penyimpanan seperti mengamati jenis dan spesifikasi bahan makanan yang terbagi menjadi dua yaitu bahan makanan kering dan basah. Lalu ruang dan sistem penyimpanan, serta penerapan *hygiene* sanitasi terkait *personal hygiene* dan fasilitas sanitasi. Pengamatan yang dilakukan akan dibandingkan dengan standar penyimpanan dan penerapan *hygiene* sanitasi yang berlaku yang kemudian akan dilakukan evaluasi.