

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Higiene sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor tempat, peralatan, orang, dan bahan makanan yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan gangguan kesehatan, penyakit, atau keracunan makanan. *Food borne disease* dapat melalui agen yang bersifat toksik maupun infeksius yang terpapar ke dalam makanan (Fikri et al., 2018).

Masalah higiene sanitasi makanan merupakan masalah yang penting terutama di tempat-tempat umum yang erat kaitannya dengan pelayanan untuk masyarakat agar, makanan tetap sehat dan bebas dari kontaminasi. Makanan yang terkontaminasi akan menyebabkan penyakit (*food borne disease*). Perlu dilakukan agar makanan tetap aman dan sehat meliputi penyimpanan, pencegahan kontaminasi, dan pembasmian organisme (Hasanah, 2020).

Menurut data WHO tahun 2020, terdapat 76 juta kasus penyakit bawaan di Amerika Serikat, 325.000 pasien memerlukan perawatan rawat inap, dan sekitar 5.000 orang meninggal. Menurut Akbar dkk, pada tahun 2022 di Indonesia terdapat 3.513 kasus keracunan pangan dan pada periode 1 Januari hingga 16 Oktober 2023 terdapat 4.792 kasus (Akbar dkk, 2023).

Data Kementerian Kesehatan menunjukkan bahwa Jawa Barat memiliki kasus keracunan makanan terbanyak di Indonesia, yakni sebanyak 1.679 kasus. Jawa Tengah berada di urutan 1.082 kasus keracunan. Daerah Istimewah Yogyakarta berada di urutan keempat dengan 184 kasus keracunan, disusul Sumatera Barat. Sehingga jumlah total keracunan menjadi 3.475 kasus.

Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Jiwa Dr. Soeharto Heerjdan di dapatkan pasien rawat inap yang terdeteksi mengalami diare dalam

rentang waktu Januari-September 2017 sebanyak 83 pasien (3,8%) dari 2.176 pasien (Miliyanti, 2019). Penyakit akibat makanan ini menjadi salah satu keamanan pangan yang harus mendapatkan perhatian lebih (Wahyuni, 2021).

Dalam menciptakan makanan dan minuman yang higienis, PERMENKES No. 7 TAHUN 2019 mengeluarkan peraturan tentang persyaratan terhadap higienis sanitasi makanan dan minuman di rumah sakit bagi pasien. Pasien di rumah sakit butuh dilindungi dari makanan dan minuman yang dikelola di Pengolahan Makanan Rumah Sakit agar tidak menimbulkan permasalahan antara pasien dengan rumah sakit. Penyediaan makanan dan minuman di rumah sakit yang baik bagi pasien merupakan salah satu upaya untuk mencegah terjadinya keracunan pada makanan dan Upaya peningkatan bagi pasien yang di rawat di rumah sakit (Bakri dkk, 2018).

Rumah Sakit adalah bagian integral dari suatu organisasi sosial dan Kesehatan dengan fungsi menyediakan pelayanan paripurna (komprehensif), penyembuhan penyakit (kuratif), kepada masyarakat. (World Health Organization) dengan adanya perhatian terhadap sanitasi makanan. Di rumah sakit diharapkan dapat mengurangi, memperkecil, maupun menghilangkan dapat mengurangi, memperkecil, maupun menghilangkan dampak negative yang mungkin ditimbulkan dari kegiatan penyediaan makanan dalam rangka penyembuhan dan sekaligus pemulihan penderita di Rumah Sakit.

Rumah Sakit Umum Pusat Haji Adam Malik ini milik pemerintah dan di bawah naungan Kementerian Kesehatan yang merupakan rumah sakit dengan tipe A yang terletak di wilayah Kota Medan, Sumatera Utara. Rumah sakit ini salah satu rumah sakit yang juga menyelenggarakan pengelolaan makanan seperti jasa boga golongan B yang diperuntukkan khususnya bagi pasien yang ada di rumah sakit tersebut.

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, diketahui bahwa masih ditemukan permasalahan pada saat pengolahan makanan dan minuman salah satunya tempat pengolahan yang tidak higienis, contohnya masuknya vektor kedalam tempat penyimpanan bahan pangan dan cara penyimpanan bahan pangan yang tidak sesuai dengan prinsip higiene, contohnya penyimpanan bahan pangan matang/jadi bercampur dengan bahan pangan yang belum matang/jadi. Salah satu contohnya susu bubuk bercampur dengan susu yang sudah siap untuk diminum atau sudah dikelola. Berdasarkan latar belakang tersebut, maka penulis ingin mengetahui Gambaran sanitasi makanan dan minuman di Rumah Sakit Umum Pusat Haji Adam Malik Medan dengan melakukan penelitian yang berjudul **“PENERAPAN PRINSIP HIGIENE SANITASI PADA PENGOLAHAN MAKANAN DAN MINUMAN DI RUMAH SAKIT UMUM PUSAT HAJI ADAM MALIK TAHUN 2025”**

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas merumuskan masalah yang dikemukakan dalam penelitian : “Bagaimana Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Pada Pengolahan Makanan Dan Minuman Di Rumah Sakit Umum Pusat Haji Adam Malik Medan Tahun 2025?”

C. Tujuan Penelitian

C.1 Tujuan Umum

Untuk mengetahui penerapan prinsip higiene sanitasi pada pengolahan makanan dan minuman di RSUP Haji Adam Malik Medan.

C.2 Tujuan Khusus

- a. Mengetahui pemilihan bahan makanan di RSUP Haji Adam Malik Medan Tahun 2025.
- b. Mengetahui penyimpanan bahan makanan di RSUP Haji Adam Malik Medan Tahun 2025

- c. Mengetahui pengolahan makanan di RSUP Haji Adam Malik Medan Tahun 2025.
- d. Mengetahui penyimpanan bahan makanan jadi/matang di RSUP Haji Adam Malik Medan Tahun 2025.
- e. Mengetahui pengangkutan makanan di RSUP Haji Adam Malik Medan Tahun 2025.
- f. Mengetahui penyajian makanan di RSUP Haji Adam Malik Medan Tahun 2025.

D. Manfaat Penelitian

D.1 Bagi Penulis

Menambah pengalaman dan pengetahuan penulis dibidang sanitasi khususnya higiene sanitasi makanan dan minuman.

D.2 Bagi Pihak Rumah Sakit

Sebagai bahan masukan pihak rumah sakit untuk meningkatkan penerapan higiene sanitasi makanan dan minuman.

D.3 Bagi Instansi Pendidikan

Menambah bahan Pustaka dalam bidang Kesehatan lingkungan khususnya penyehatan makanan dan minuman serta pengembangan ilmu pengetahuan di bidang higiene sanitasi makanan dan minuman.