

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Hygiene adalah upaya yang dilakukan untuk memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan dan/perorangan untuk mencegah penyebaran penyakit. Termasuk dalam konteks makanan dengan menjaga dan memastikan kebersihan makanan mulai dari tahap pengolahan sampai saat makanan dikonsumsi.

Menurut WHO, sanitasi lingkungan (environmental sanitation) merupakan upaya pengendalian semua faktor lingkungan fisik manusia yang mungkin menimbulkan atau dapat menimbulkan hal-hal yang merugikan bagi perkembangan fisik, kesehatan dan daya tahan hidup manusia. Sanitasi pangan adalah upaya untuk menciptakan dan mempertahankan kondisi Pangan yang sehat dan higienis yang bebas dari bahaya cemaran biologis, kimia, dan benda lain (UU RI No 18, 2012).

Makanan merupakan kebutuhan pokok manusia yang dibutuhkan setiap saat serta memerlukan pengelolaan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh. Makanan dan minuman yang memenuhi syarat kesehatan, perlu diadakan pengawasan terhadap *hygiene* dan sanitasi makanan dan minuman. Utamanya adalah usaha yang diperuntukan untuk umum seperti rumah sakit, restoran, rumah makan, atau pedagang kaki lima mengingat bahwa makanan dan minuman merupakan media yang potensial dalam penyebaran penyakit (Depkes RI, 2004).

Makanan yang kita konsumsi tidak hanya harus mempunyai bentuk yang menarik dan memenuhi nilai gizi, akan tetapi juga harus aman dalam arti tidak mengandung bibit penyakit dan sehat untuk dikonsumsi. (Depkes RI, 2002). Makanan yang terkontaminasi oleh virus atau bakteri biasanya disebut dengan *food borne disease*. Umumnya *Food Borne disease* bersifat

toksis maupun infeksius. Untuk tersedianya makanan yang sehat maka perlu diterapkan sanitasi makanan dan minuman didalam pengolahan makanan agar makanan yang kita konsumsi terhindar dari bibit penyakit seperti penyakit diare, kholera, dysentri, thypus atau penyakit saluran pencernaan yang dapat menyebabkan kematian.

Pengawasan terhadap *hygiene* sanitasi makanan dan minuman bertujuan agar selalu mempertahankan kualitas makanan baik secara bakteriologis, kimiawi maupun fisik. Kegiatan pengawasan terhadap pengelolaan makanan dan minuman tersebut sangat dibutuhkan perhatian dari pemerintah pusat maupun pemerintahan daerah karena tanpa adanya perhatian yang sungguh-sungguh dari pihak yang terkait maka usaha untuk menurunkan angka penyakit yang disebabkan oleh makanan yang tidak memenuhi syarat kesehatan akan sulit untuk tercapai.

Untuk menciptakan makanan dan minuman yang higienis maka pemerintah merumuskan pertutan tentang persyaratan terhadap *hygiene* sanitasi makanan dan minuman di rumah sakit yang tertuang di dalam undang - undang peraturan menteri kesehatan No. 1096/Menkes/Per/2011.

Pasien di rumah sakit butuh dilindungi dari makanan dan minuman yang dikelola di instalasi Gizi Rumah Sakit agar tidak menimbulkan cros silang 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 kesehatan bagi pasien yang di rawat di rumah sakit.

Rumah sakit adalah bagian dari suatu organisasi sosial dan kesehatan dengan fungsi menyediakan pelayanan paripurna (komprehensif), penyembuhan penyakit (kuratif), dan pencegahan penyakit (preventif) kepada masyarakat. (*World Health Organization*) dengan adanya perhatian terhadap sanitasi makanan di Rumah Sakit diharapkan dapat mengurangi, memperkecil, maupun menghilangkan dampak negatif

yang mungkin ditimbulkan dari kegiatan penyediaan makanan dalam rangka penyembuhan dan sekaligus pemulihan penderita di Rumah Sakit.

Rumah Sakit Umum Daerah Dr. Ferdinand Lumban Tobing milik pemerintah dan merupakan salah satu rumah sakit dengan tipe B yang terletak di wilayah Kota Sibolga, Sumatera Utara. Rumah Sakit Umum Ferdinan Lumban Tobing salah satu Rumah Sakit yang juga menyelenggarakan pengelolaan makanan yang diperuntukkan khususnya bagi pasien dan pegawai yang ada dirumah sakit tersebut.

Berdasarkan beberapa sumber diketahui bahwa masih banyak ditemukan nya permasalahan pada saat pengolahan makanan dan minuman salah satunya penjamah makanan yang tidak menggunakan APD dengan lengkap ketika sedang mengolah makanan. Berdasarkan latar belakang tersebut maka penulis ingin mengetahui keadaan sanitasi makanan dan minuman di Rumah Sakit Umum Ferdinan Lumbantobing dengan melakukan penelitian yang berjudul. **“PENERAPAN PRINSIP HYGIENE SANITASI MAKANAN MINUMAN, PENGUKURAN KEPADATAN LALAT DI RSUD FERDINAN LUMBAN TOBING TAHUN 2024?”**

B. RUMUSAN MASALAH

Berdasarkan latar belakang diatas meruskan masalah yang dikemukakan dalam penelitian : “Bagaimana Penerapan Prinsip *hygiene* Sanitasi Makanan Minuman, Pengukuran Kepadatan Lalat Di RSUD Ferdinan Lumban Tobing Tahun 2024?”

C. TUJUAN PENELITIAN

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui penerapan prinsip sanitasi makanan minuman, pengukuran kepadatan alat di RSUD Ferdinan Lumban Tobing Tahun 2024.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui pemilihan bahan makanan di RSUD Ferdinand Lumban Tobing Sibolga Tahun 2024.
- b. Mengetahui penyimpanan bahan makanan di RSUD Ferdinand Lumban Tobing Sibolga Tahun 2024.
- c. Mengetahui pengolahan makanan di RSUD Ferdinand Lumban Tobing Sibolga Tahun 2024.
- d. Mengetahui penyimpanan makanan di RSUD Ferdinand Lumban Tobing Sibolga Tahun 2024.
- e. Mengetahui pengangkutan makanan di RSUD Ferdinand Lumban Tobing Sibolga Tahun 2024.
- f. Mengetahui penyajian makanan di RSUD Ferdinand Lumban Tobing Sibolga Tahun 2024.
- g. Mengetahui pengukuran kepadatan alat di tempat pengolahan makanan di RSUD Ferdinand Lumban Tobing Sibolga Tahun 2024.

D. MANFAAT PENELITIAN

1. Bagi Penulis

Menambah pengalaman dan pengetahuan penulis dibidang sanitasi khususnya *hygiene* sanitasi makanan dan minuman.

2. Bagi Pihak Rumah Sakit

Sebagai bahan masukan bagi pihak rumah sakit untuk meningkatkan penerapan *hygiene* sanitasi makanan dan minuman.

3. Bagi Perpustakaan Jurusan Kesehatan Lingkungan

Menambah bahan pustaka dalam bidang kesehatan lingkungan khususnya penyehatan makanan dan minuman serta pengembangan ilmu pengetahuan di bidang *hygiene* sanitasi makanan dan minuman.