

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Rumah sakit adalah sarana pelayanan kesehatan untuk masyarakat, dimana rumah sakit memberikan pelayanan berupa perawatan dan pengobatan bagi masyarakat untuk membantu meningkatkan derajat kesehatan masyarakat. Rumah sakit mempunyai tugas melaksanakan pelayanan kesehatan dalam upaya peningkatan, pencegahan penyakit serta upaya pemulihan. Rumah sakit juga mempunyai fungsi menyediakan dan menyelenggarakan pelayanan medis, pengobatan, perawatan, pelayanan penunjang medis dan non medis, pendidikan dan penelitian.

Dalam penyelenggaraan pelayanan penunjang medis, instalasi gizi merupakan salah satu unit yang memiliki peranan tak kalah penting di rumah sakit. Instalasi gizi memberikan pelayanan gizi pada pasien dalam proses penyembuhan untuk meningkatkan status kesehatan pasien. Instalasi gizi rumah sakit merupakan tempat pengolahan/produksi makanan yang meliputi penerimaan bahan mentah atau makanan terolah, pembuatan, perubahan bentuk, pengemasan, pewadahan, penyimpanan bahan makanan serta pendistribusian makanan siap saji di rumah sakit (Permenkes, 2016). Instalasi gizi rumah sakit dalam pelaksanaan kegiatan pengolahan makanan, harus memperhatikan aspek – aspek higiene sanitasi makanan. Higiene sanitasi ini

meliputi pengolahan makanan, penjamah makanan, lingkungan tempat pengolahan makanan dan peralatan pengolah makanan.

Selain menjadi sumber gizi, makanan juga bisa menjadi media penularan penyakit, WHO mengatakan bahwa lebih dari 200 penyakit yang diketahui ditularkan melalui makanan. Pada tahun 2017, Kemenkes RI mencatat telah terjadi distribusi KLB (Kejadian Luar Biasa) keracunan yang diakibatkan oleh keracunan pangan hingga mencapai persentase 23 persen. Direktorat Surveilans dan Penyuluhan Keamanan Pangan, Deputi Bidang Pengawasan Pangan dan Bahan Berbahaya pada tahun 2017 mencatat bahwa jumlah orang yang mengalami KLB keracunan pangan terdapat 5293 orang dan 2041 orang diantaranya sakit. Dari 53 kasus yang terjadi, 24 (45,28%) diantaranya diduga diakibatkan oleh mikrobiologi dan 7 diantaranya (13,21%) sudah terkonfirmasi. Mikrobiologi patogen pada makanan ini bisa terjadi akibat kurangnya sanitasi pada pengolahan makanan. Upaya penerapan sanitasi dan keamanan pangan perlu memperhatikan beberapa langkah diantaranya, kebersihan dan keamanan dalam produksi pangan, kebersihan individu dalam pengolahan pangan, keamanan ketersediaan air, manajemen pengolahan air limbah, perlindungan pangan dari kontaminasi dalam proses pengolahan dan penyajian, serta pencucian dan penyimpanan peralatan dan perlengkapan pengolahan pangan (Atmoko, dalam Dion 2020). Berdasarkan data survey awal yang dilakukan pada bulan November 2022, Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) dr. Soekardjo merupakan 1 dari 5 Rumah Sakit Umum yang belum memenuhi syarat pada Instalasi Gizi, karena masih terdapat sarana prasarana

yang belum memenuhi standar menurut aturan yang berlaku. Diantaranya belum adanya lemari penyimpanan peralatan masak, tempat khusus untuk peralatan makan infeksius, keran air panas, dan masih menggunakan meja kayu untuk memasak makanan. Media meja kayu memiliki bahan yang mudah lembab, sulit dibersihkan bila kotor, dan mudah rusak, sehingga bila digunakan terus menerus dapat mengganggu keamanan pangan.

Vektor merupakan hewan atau artropoda yang membawa parasit. Kecoa merupakan salah satu vektor penyakit yang paling umum ditemukan di tempat tinggal. Kecoa menyukai habitat yang terdapat bahan organik, seperti makanan, sehingga kecoa dapat dengan mudah menularkan penyakit pada manusia dengan cara mencemari atau merusak makanan. Berdasarkan laporan dari pihak Instalasi Gizi RSUD dr. Soekardjo, bahwa vektor kecoa kerap kali ditemukan pada dapur utama. Selain itu, program pengendalian vektor kecoa secara khusus pun masih belum terlaksana di Instalasi Gizi RSUD dr. Soekardjo.

Sebagai vektor penyakit, kecoa berperan dalam penyebaran penyakit diare, disentri, tifus, hepatitis, kolera, dan gangguan pernapasan. Patogen yang dibawa oleh kecoa bisa menjadi salah satu penyebab infeksi nosokomial. Infeksi nosokomial atau HAIs (*Health Associated Infections*) merupakan infeksi yang bisa terjadi pada seseorang yang berada atau sedang menjalani perawatan di rumah sakit. Sembilan puluh persen penyebab HAIs disebabkan oleh bakteri, sedangkan sisanya disebabkan oleh mikrobakterial, virus, jamur dan protozoa (Jain & Singh, dalam Elsyne 2019). Salah satu faktor resiko

terjadinya infeksi nosokomial adalah kesehatan lingkungan rumah sakit yang belum optimal. Aspek kesehatan lingkungan ini mencakup sanitasi dan pengendalian vektor.

Pengendalian vektor kecoa dapat dilakukan melalui 4 cara menurut Depkes RI (2002) yaitu pencegahan, sanitasi, *trapping*, dan insektisida (Purnama, 2015). Pada proses penyelenggaraan makanan, pengendalian vektor merupakan aspek yang perlu dilakukan untuk mencegah terjadinya kontaminasi makanan oleh bakteri patogen yang dibawa oleh vektor. Keracunan makanan di rumah sakit dapat terjadi akibat kebiasaan pekerja yang kurang memperhatikan sanitasi (Ketrina, 2019). Infeksi bakteri *E. coli* dapat menular melalui makanan, alat kesehatan, alat penunjang medis, atau kontak langsung melalui tangan medis atau personil rumah sakit lainnya (Lestanyo, *et al*, 2020).

Berdasarkan uraian diatas, pengendalian vektor sangat penting dilakukan di Rumah Sakit, terutama pada Instalasi Gizi yang merupakan tempat penyelenggaraan makanan, dimana dapur dapat menjadi salah satu habitat vektor. Penelitian tentang sanitasi peralatan pengolah makan dan vektor kecoa di rumah sakit masih terbatas, sehingga penulis tertarik untuk meneliti penerapan sanitasi peralatan pengolah makanan dan pengendalian vektor kecoa di Instalasi Gizi RSUD dr. Soekardjo Kota Tasikmalaya

B. Rumusan Masalah

Bagaimana penerapan sanitasi peralatan pengolahan makanan dan pengendalian vektor kecoa di Instalasi Gizi RSUD dr. Soekardjo Kota Tasikmalaya?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui penerapan sanitasi peralatan pengolah makanan dan pengendalian vektor kecoa di Instalasi Gizi RSUD dr. Soekardjo Kota Tasikmalaya.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui penerapan teknik pencucian pada peralatan pengolahan makanan di Instalasi Gizi RSUD dr. Soekardjo
- b. Mengetahui cara penyimpanan peralatan pengolahan makanan di Instalasi Gizi RSUD dr. Soekardjo
- c. Mengetahui kondisi peralatan pengolahan makanan di Instalasi Gizi RSUD dr. Soekardjo
- d. Mengetahui pencegahan vektor kecoa di Instalasi Gizi RSUD dr. Soekardjo
- e. Mengetahui pemahaman sanitasi peralatan pengolahan makanan di Instalasi Gizi RSUD dr. Soekardjo
- f. Mengetahui upaya yang dilakukan dalam pengendalian vektor kecoa di Instalasi Gizi RSUD dr. Soekardjo

- g. Mengetahui efektivitas dari upaya dalam pengendalian vektor kecoa di Instalasi Gizi RSUD dr. Soekardjo

D. Ruang Lingkup Penelitian

1. Lingkup Masalah

Penerapan sanitasi peralatan pengolah makanan dan pengendalian vektor kecoa.

2. Lingkup Metode

Jenis penelitian ini adalah kualitatif dengan metode yang digunakan adalah deskriptif dengan desain penelitian studi evaluatif.

3. Lingkup Keilmuan

Berdasarkan tujuan peneliti untuk mengetahui penerapan sanitasi peralatan pengolah makanan dan pengendalian vektor kecoa di Instalasi Gizi Rumah Sakit. Maka ruang lingkup keilmuan yang berhubungan dengan masalah ini adalah sebagai berikut :

- a. Higiene dan Sanitasi Makanan
- b. Vektor dan Penyakit Kesehatan

4. Lingkup Tempat

Penelitian ini akan dilakukan di Instalasi Gizi Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) dr. Soekardjo yang terletak di jalan Rumah Sakit No.33, Kota Tasikmalaya.

5. Lingkup Sasaran

Populasi dalam penelitian ini adalah Instalasi Gizi RSUD dr. Soekardjo, dengan sampel penelitian dikhususkan pada orang – orang

yang bertanggung jawab terhadap pengelolaan peralatan pengolahan makanan dan pemeriksaan, pencatatan, pengendalian vektor penyakit di Instalasi Gizi RSUD dr. Soekardjo.

6. Lingkup Waktu

Waktu pelaksanaan penelitian ini dilakukan setelah pelaksanaan sidang proposal skripsi dengan waktu penelitian kurang lebih 3 bulan lamanya, yaitu pada bulan Oktober – Januari.

E. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang dapat diperoleh dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagi Peneliti

Dengan dilakukannya penelitian ini diharapkan dapat memberi manfaat bagi peneliti berupa pengetahuan dan wawasan mengenai sanitasi pengolahan makanan terutama terhadap peralatan pengolahan makanan dan upaya pengendalian vektor, serta dapat mengaplikasikan ilmu dalam kehidupan sehari – hari khususnya dalam aspek sanitasi pengolahan makanan.

2. Bagi Instansi Terkait

Penelitian ini diharapkan dapat digunakan instansi sebagai sumber informasi dan bahan masukan terhadap pelaksanaan sanitasi peralatan pengolahan makanan dan upaya pengendalian vektor penyakit khususnya di Instalasi Gizi Rumah Sakit.

3. Bagi Peneliti Lain

Penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai referensi bagi peneliti lain yang akan melakukan penelitian dengan masalah serupa di kemudian hari.