

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Pelayanan Gizi Rumah Sakit

Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) merupakan salah satu layanan esensial yang bertujuan memenuhi kebutuhan gizi masyarakat. Layanan ini disesuaikan dengan kondisi setiap pasien berdasarkan faktor klinis, status gizi, serta metabolisme tubuh. Status gizi pasien memiliki dampak signifikan terhadap proses penyembuhan penyakit, sedangkan penyakit itu sendiri juga dapat memengaruhi kondisi gizi pasien. Dalam banyak kasus, kekurangan nutrisi dapat memperburuk kondisi pasien sehingga mengganggu fungsi organ dan meningkatkan risiko (Permenkes Nomor 78 Tahun 2013 tentang PGRS).

Program pelayanan gizi bertujuan meningkatkan kualitas layanan Rumah Sakit melalui pelayanan yang efektif, efisien, dan terintegrasi. Kegiatannya mencakup produksi dan distribusi makanan, pelayanan gizi di ruang perawatan, pelatihan, konsultasi, rujukan, serta pengembangan program gizi.

2.2. Pengertian *Hygiene*

Hygiene adalah upaya kesehatan yang berfokus pada pemeliharaan dan perlindungan kebersihan individu. Contohnya seperti mencuci tangan dengan sabun dan air untuk menjaga kebersihan tangan, mencuci piring agar tetap bersih, serta membuang makanan yang sudah rusak demi menjaga keseluruhan kualitas makanan (Depkes RI, 2004). *Hygiene* menjadi salah satu langkah pencegahan penyakit yang sangat penting karena menekankan pada aktivitas kesehatan individu serta lingkungan di sekitarnya.

2.3. *Personal Hygiene*

Menurut PGRS (Kemenkes, 2013) *personal hygiene* dan kesehatan penjamah makanan merupakan kunci pengolahan makanan yang aman, karena penjamah dapat menjadi sumber cemaran fisik, kimia, maupun

biologis. Oleh sebab itu, penerapan *personal hygiene* penting untuk mencegah penularan penyakit. Macam-macam *personal hygiene* adalah sebagai berikut:

- a. Perawatan kulit kepala dan rambut.
- b. Perawatan mata.
- c. Perawatan hidung.
- d. Perawatan telinga.
- e. Perawatan kuku tangan dan kuku kaki.
- f. Perawatan genetalia.
- g. Perawatan kulit seluruh tubuh.
- h. Kebiasaan buang air besar di jamban.

2.4. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi *Personal Hygiene*

Menurut Yulianto (2020), untuk mendukung *personal hygiene* ada pada diri seseorang tentu ada faktor-faktor yang mempengaruhinya. Faktor-faktor yang mempengaruhi *personal hygiene* antara lain meliputi:

a.) Citra Tubuh (*Body Image*)

Penampilan umum mencerminkan pentingnya *personal hygiene*, sedangkan citra tubuh sebagai persepsi subjektif seseorang terhadap fisiknya dapat memengaruhi kepedulian terhadap kebersihan diri.

b.) Praktik Sosial

Kelompok sosial, kebiasaan keluarga, jumlah anggota rumah, serta ketersediaan air panas atau air mengalir yang memengaruhi praktik *hygiene* pribadi.

c.) Status sosial ekonomi

Status social ekonomi memengaruhi praktik *personal hygiene*, karena pelaksanaannya membutuhkan sarana dan prasarana memadai seperti kamar mandi dan perlengkapan mandi.

d.) Pengetahuan

Suatu pengetahuan *personal hygiene* yang memengaruhi praktik dan dampak pada kesehatan.

2.5. Persyaratan *Hygiene* Penjamah Makanan

Penjamah makanan adalah individu yang menyiapkan atau menyajikan makanan, baik di rumah tangga, jasa boga, industri makanan, maupun Rumah Sakit. Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 tahun 2023 tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah Nomor 66 tahun 2014 tentang Kesehatan Lingkungan, syarat penjamah makanan yaitu:

- 1.) Harus dalam keadaan sehat dan bebas dari penyakit menular seperti diare, demam tifoid/tifus, hepatitis A, dan lain-lain.
- 2.) Penjamah makanan yang sedang sakit tidak diizinkan untuk mengolah makanan sampai penjamah pulih dan sehat kembali.
- 3.) Menggunakan perlengkapan pelindung seperti celemek, masker, dan penutup kepala, serta alas kaki atau sepatu tertutup yang terbuat dari bahan kuat, tidak licin, dan menjaga luka pada tangan (jika ada) dengan penutup tahan air dalam keadaan bersih.
- 4.) Menggunakan pakaian kerja yang khusus digunakan hanya di tempat kerja.
- 5.) Memiliki kuku yang pendek, bersih, dan tidak dicat dengan pewarna kuku.
- 6.) Selalu mencuci tangan dengan sabun sebelum dan secara berkala saat mengolah makanan.
- 7.) Tidak memakai perhiasan atau aksesoris lain seperti cincin, gelang, bros, dan sejenisnya saat mengolah makanan.
- 8.) Tidak merokok, bersin, meludah, batuk, atau mengunyah makanan saat mengolah makanan.
- 9.) Tidak menangani makanan setelah menggaruk-garuk bagian tubuh tanpa mencuci tangan atau menggunakan *hand sanitizer* terlebih dahulu.
- 10.) Menggunakan sarung tangan atau alat bantu seperti sendok atau penjepit makanan saat mengambil makanan yang sudah matang.
- 11.) Melakukan pemeriksaan kesehatan secara rutin minimal satu kali setahun di fasilitas layanan kesehatan.

- 12.) Memiliki sertifikat pelatihan keamanan pangan siap saji, dan pengelola atau pemilik atau penanggung jawab memiliki sertifikat pelatihan keamanan pangan siap saji.

2.6. Sanitasi

Sanitasi adalah upaya pencegahan penyakit melalui pengendalian kesehatan lingkungan dengan tujuan utama mencegah pencemaran makanan dan risiko keracunan. Sanitasi berkaitan erat dengan kesehatan lingkungan yakni pengendalian faktor fisik yang dapat mengganggu kesehatan dan kelangsungan hidup manusia (Avicena et al., 2018).

Kurangnya pengawasan terhadap kebersihan dapat berkontribusi pada munculnya penyakit akibat keracunan makanan. Contohnya termasuk penyediaan air bersih untuk mencuci tangan dan tempat sampah yang memadai untuk mencegah pembuangan sampah sembarangan (Depkes, 2004).

2.7. Sanitasi Makanan

Sanitasi makanan adalah upaya menjaga makanan tetap bersih, sehat, dan aman melalui pencegahan bahaya sejak produksi, pengolahan, penyimpanan, hingga penyajian. Tujuannya untuk menjamin keamanannya, mencegah terjadinya kontaminasi silang (Andayani, 2020).

Menurut Permenkes No. 2 Tahun 2023 tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 tentang Kesehatan Lingkungan, dijelaskan bahwa jasa boga di kelompokkan atas:

- 1.) Jasa boga/katering adalah Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) yang produknya siap dikonsumsi bagi umum di luar tempat usaha atas dasar pesanan dan tidak melayani makan di tempat usaha (*dine in*).
- 2.) Jasa boga golongan A adalah jasa boga yang melayani kebutuhan.
- 3.) Jasa boga golongan B adalah jasa boga yang melayani lebih dari 750 porsi per hari atau kebutuhan khusus, seperti embarkasi/deberkasi haji, asrama, perusahaan, angkutan umum, lembaga pemasyarakatan, rumah sakit, serta balai atau tempat pelatihan.
- 4.) Jasa boga golongan C adalah jasa boga yang melayani kebutuhan alat angkutan umum internasional dan pesawat udara.

Rumah Sakit termasuk kedalam jasaboga golongan B atau fasilitas pelayanan kesehatan, beberapa kriteria jasaboga golongan B yang harus di penuhi berdasarkan Permenkes No 2 Tahun 2023 tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 tentang Kesehatan Lingkungan adalah:

A.) Bangunan dan Fasilitas Sanitasi

1.) Bangunan

- a.) Bangunan harus berada di lokasi yang jauh dari sumber pencemaran seperti TPA sampah atau peternakan. Jika tidak memungkinkan, harus ada upaya untuk mencegah kontaminasi dari bau, debu, asap, atau vektor penyakit.
- b.) Bangunan harus mudah di rawat, di bersihkan, dan di sanitasi.
 - 1.) Tata letak ruang harus dirancang untuk mencegah kontaminasi silang, misalnya dengan menggunakan sekat pemisah.
 - 2.) Ruang penyimpanan bahan makanan mentah dan matang (*freezer*) harus terpisah untuk menghindari kesalahan.
- c.) Ruang Karyawan
 1. Tempat pengolahan pangan harus menyediakan ruang istirahat dan loker terpisah untuk penjamah makanan (karyawan).
 2. Loker harus dibedakan antara laki-laki dan perempuan, serta diposisikan agar tidak mencemari proses pengolahan makanan.
- d.) Pintu
 1. Pintu harus rapat untuk mencegah masuknya vektor dan binatang pembawa penyakit.
 2. Pintu harus terbuat dari bahan yang tidak menyerap, tahan lama, memiliki permukaan yang halus, dan tidak rusak.
 3. Pintu harus dibuat membuka ke arah luar atau dapat menutup sendiri untuk memudahkan evakuasi.
 4. Pintu akses ke tempat penyimpanan bahan pangan dan pangan matang harus dirancang sedemikian rupa agar terpisah.
- e.) Jendela/Ventilasi:

1. Jendela/ventilasi harus rapat untuk mencegah masuknya vektor dan binatang pembawa penyakit (jalur pertukaran udara tidak boleh menjadi jalur masuk vektor penyakit).
 2. Jendela/ventilasi harus terbuat dari bahan yang mudah dibersihkan, memiliki permukaan halus dan rata, tahan lama, serta kedap air.
 3. Jendela/ventilasi dan bukaan lainnya sebaiknya dipasang saringan tahan serangga yang mudah dilepas untuk dibersihkan, dan harus dijaga tetap dalam kondisi baik.
 4. Jendela/ventilasi harus memiliki sirkulasi udara yang mengalir dengan baik.
 5. Jendela/ventilasi yang tidak tertutup rapat harus dipastikan dapat mencegah masuknya vektor dan binatang pembawa penyakit.
- f.) Dinding
1. Dinding harus terbuat dari bahan yang mudah dibersihkan, permukaannya halus dan rata, tahan lama, serta kedap air. Dinding harus selalu bersih.
 2. Bagian yang terkena percikan air/minyak harus dilapisi bahan kedap air/minyak.
- g.) Langit-langit
1. Langit-langit harus terbuat dari bahan yang kuat, mudah dibersihkan, permukaannya halus dan rata, tahan lama, serta kedap air.
 2. Langit-langit harus bersih dan tinggi langit-langit minimal 2,4 meter.
- h.) Lantai
1. Lantai harus terbuat dari bahan yang kuat, rata, kedap air, tidak licin, dan mudah dibersihkan.
 2. Permukaan lantai dapur harus dibuat cukup landai ke arah saluran pembuangan air limbah.
 3. Pertemuan sudut lantai dan dinding seharusnya cembung (*konus*).
- i.) Pencahayaan
- Pencahayaan alami maupun buatan harus cukup untuk bekerja dan pencahayaan tidak boleh mengubah warna dan intensitasnya.
- j.) Pembuangan asap dapur harus dikeluarkan melalui cerobong yang dilengkapi dengan sungkup asap atau penyedot udara.

2.) Fasilitas Sanitasi

a.) Sarana Cuci Tangan Pakai Sabun (CTPS)/wastafel:

1. Sarana CTPS/wastafel terbuat dari bahan yang kuat, permukaan halus dan mudah dibersihkan.
2. Sarana CTPS/wastafel terletak di lokasi yang mudah diakses oleh penjamah pangan dan pengunjung.
3. Sarana CTPS/wastafel dilengkapi dengan air yang mengalir, sabun dan pengering/tisu.

b.) Jamban/Toilet

1. Jamban/toilet harus berbentuk leher angsa dan terbuat dari bahan yang kuat, permukaannya halus, serta mudah dibersihkan.
2. Harus tersedia jamban/toilet dalam jumlah yang cukup, bersih, dilengkapi dengan air mengalir, sabun, tempat sampah, tisu/pengering, dan ventilasi yang baik.
3. Harus tersedia jamban/toilet terpisah untuk laki-laki dan perempuan.
4. Jamban/toilet harus terhubung dengan tangki septik yang disedot setidaknya sekali dalam 5 (lima) tahun terakhir.

c.) Sarana Pencucian Peralatan:

1. Sarana pencucian peralatan terbuat dari bahan yang kuat, permukaannya halus, dan mudah dibersihkan, atau menggunakan mesin pencuci piring elektrik (*dishwasher*).
2. Proses pencucian peralatan dilakukan dengan 3 (tiga) tahap, yaitu pencucian, pembilasan, dan sanitasi.
3. Sarana pencucian peralatan terpisah dari pencucian bahan pangan.

d.) Tempat Sampah/Limbah:

1. Terbuat dari bahan yang kuat, tertutup, mudah dibersihkan, dilapisi kantong plastik, dan tidak disentuh tangan untuk membukanya.
2. Terpilih antara sampah basah (organik) dan sampah kering (anorganik), dan dikosongkan secara rutin minimal 1 x 24 jam.
3. Sistem pengelolaan Air Limbah Domestik (SPALD) berfungsi dengan baik.
4. Saluran limbah dari dapur dilengkapi dengan *grease trap*/penangkap lemak.

5. Tempat Penampungan Sementara (TPS) kedap air, mudah dibersihkan, dan tertutup.
 6. Memiliki dokumentasi atau jadwal pemeliharaan sistem pembuangan air limbah.
- e.) Peralatan
1. Terbuat dari bahan yang kedap air dan tahan karat, yang tidak akan memindahkan zat beracun, bau, atau rasa lain pada pangan, serta bebas dari lubang, celah, atau retakan.
 2. Terbuat dari bahan tara pangan (*food grade*) atau peralatan makan sekali pakai tidak digunakan ulang.
 3. Peralatan yang sudah bersih harus disimpan dalam keadaan kering dan ditempatkan pada rak yang terlindung dari vektor dan binatang pembawa penyakit.
 4. Peralatan harus dalam keadaan bersih sebelum digunakan.
 5. Peralatan masak dibedakan untuk pangan mentah dan pangan matang seperti talenan dan pisau.
 6. Memiliki tempat penyimpanan pangan beku, dingin, dan hangat sesuai dengan tujuannya.
 7. Lemari pendingin dan *freezer* dijaga pada suhu yang benar.
 8. Wadah/pengangkut peralatan makan dan minum kotor terbuat dari bahan yang kuat, tertutup, dan mudah dibersihkan.
 9. Memiliki dokumentasi atau jadwal pemeliharaan peralatan, seperti pengecekan suhu alat pendingin.
 10. Memiliki meja atau rak untuk persiapan bahan pangan.
- f.) Peralatan aspek keselamatan dan kesehatan kerja:
1. Memiliki Alat Pemadam Api Ringan (APAR) yang mudah dijangkau untuk situasi darurat, disertai dengan petunjuk penggunaan yang jelas.
 2. Memiliki *personal* yang bertanggung jawab dan dapat menggunakan APAR.
 3. APAR tidak kedaluwarsa.
 4. Memiliki perlengkapan P3K dan obat-obatan yang tidak kedaluwarsa.

5. Tersedia petunjuk jalur evakuasi yang jelas pada setiap ruangan ke arah titik kumpul.
6. Menerapkan Kawasan Tanpa Rokok (KTR).
- g.) Penjamah pangan (untuk DAM sering disebut operator DAM)
 1. Harus sehat dan bebas dari penyakit menular seperti diare, demam tifoid/tifus, hepatitis A, dan lain-lain.
 2. Penjamah pangan yang sedang sakit tidak diperbolehkan mengolah pangan untuk sementara waktu sampai sehat kembali.
 3. Menggunakan perlengkapan pelindung seperti celemek, masker, tutup kepala dan alas kaki/sepatu tertutup yang terbuat dari bahan yang kuat dan tidak licin serta menutup luka tangan (jika ada) dengan penutup tahan air dan kondisi bersih.
 4. Menggunakan pakaian kerja yang hanya digunakan di tempat kerja.
 5. Berkuku pendek, bersih, dan tidak memakai pewarna kuku.
 6. Selalu mencuci tangan dengan sabun sebelum dan secara berkala saat mengolah pangan.
 7. Tidak menggunakan perhiasan dan aksesori lain seperti cincin, gelang, bros, dan lain-lain ketika mengolah bahan pangan.
 8. Tidak merokok, bersin, meludah, batuk, dan mengunyah makanan saat mengolah pangan.
 9. Tidak menangani pangan setelah menggaruk-garuk anggota badan tanpa melakukan cuci tangan atau penggunaan *sanitizer* terlebih dahulu.
 10. Mengambil pangan matang menggunakan sarung tangan atau alat bantu seperti sendok dan penjepit makanan.
 11. Melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala minimal 1 (satu) kali setahun di fasilitas pelayanan kesehatan.

3.) Pangan

Pengelolaan pangan olahan siap saji harus menerapkan enam prinsip *hygiene* sanitasi pangan yang terdiri dari:

- a.) Pemilihan/Penerimaan Bahan Pangan
 1. Bahan pangan yang tidak dikemas atau berlabel berasal dari sumber yang jelas/dipercaya baik mutunya, utuh dan tidak rusak.

2. Bahan pangan kemasan harus mempunyai label. Terdaftar atau ada izin edar dan memiliki tanggal kedaluwarsa. Pangan kemasan kaleng tidak menggelembung, bocor penyok, dan berkarat.
 3. Pada saat penerimaan bahan pangan pada area yang bersih dan harus dipastikan tidak terjadi kontaminasi.
 4. Bahan pangan saat diterima harus berada pada wadah dan suhu yang sesuai dengan jenis pangan.
 5. Jika bahan pangan tidak langsung digunakan maka bahan pangan harus diberikan label tanggal penerimaan dan disimpan sesuai dengan jenis pangan
 6. Memiliki dokumentasi penerimaan bahan pangan.
- b.) Penyimpanan Bahan Pangan Mentah
1. Bahan mentah yang membutuhkan pendinginan misalnya sayur harus disimpan pada suhu yang sesuai.
 2. Bahan pangan yang berbau tajam harus tertutup rapat agar tidak keluar baunya dan terkena sinar matahari secara langsung.
 3. Tempat penyimpanan bahan pangan harus selalu terpelihara dan dalam keadaan bersih, terlindung dari debu, bahan kimia vektor dan binatang pembawa penyakit.
 4. Setiap bahan pangan ditempatkan secara terpisah dan dikelompokkan menurut jenisnya dalam wadah yang bersih, dan tara pangan (*food grade*).
 5. Semua bahan pangan sebaiknya disimpan pada rak-rak (*pallet*) dengan ketinggian atau jarak rak terbawah kurang lebih 15 meter dari lantai, 5 meter dari dinding dan 60 meter dari langit-langit.
 6. Suhu gudang bahan pangan kering dan kaleng di jaga kurang dari 25°C.
 7. Penempatan bahan pangan harus rapi dan ditata tidak padat untuk menjaga sirkulasi udara dan bahan pangan yang menggunakan karung tidak diletakkan langsung pada lantai.
 8. Penyimpanan harus menerapkan prinsip *First In First Out* (FIFO) yaitu yang disimpan lebih dahulu digunakan dahulu dan *First Expired First Out* (FEFO) yaitu yang memiliki masa kedaluwarsa lebih pendek lebih dahulu digunakan.

c.) Pengolahan/Pemasakan Pangan

1. Bahan pangan yang akan digunakan dibersihkan dan dicuci dengan air mengalir sebelum dimasak.
2. Pengolahan pangan dilakukan sedemikian rupa untuk menghindari kontaminasi silang.
3. Peracikan bahan, persiapan bumbu, persiapan, pengolahan dan prioritas dalam memasak harus dilakukan sesuai tahapan dan higienis.
4. Bahan pangan beku sebelum digunakan harus dilunakkan (*thawing*) sampai bagian tengahnya lunak. Selama proses pencairan/pelunakan, bahan pangan harus tetap di dalam wadah tertutup, pembungkus atau kemasan pelindung.
5. Pangan masak sampai matang sempurna.
6. Mencicipi pangan menggunakan peralatan khusus contohnya sendok.
7. Penyiapan buah dan sayuran segar yang langsung dikonsumsi dicuci dengan menggunakan air berstandar kualitas air minum.
8. Pangan matang yang sudah dilakukan pemorsian harus segera ditutup agar tidak terkontaminasi.

d.) Penyimpanan pangan matang

1. Penyimpanan pangan matang tidak dicampur dengan bahan pangan.
2. Wadah penyimpanan pangan matang harus terpisah untuk setiap jenis pangan.
3. Setiap jasa boga harus menyimpan pangan matang untuk bank sampel yang disimpan di kulkas dalam jangka waktu 2 x 24 Jam. setiap menu makanan harus ada 1 porsi sampel contoh makanan yang disimpan sebagai bank sampel untuk konfirmasi bila terjadi Kejadian Luar Biasa (KLB)/keracunan pangan.
4. Pangan matang harus disimpan terpisah.

e.) Pengangkutan Pangan Matang

Alat pengangkut bebas dari sumber kontaminasi debu, vektor dan binatang pembawa penyakit serta bahan kimia.

f.) Penyajian Pangan Matang

1. Penyajian pangan matang harus bersih dan terhindar dari pencemaran.

2. Penyajian pangan matang harus dalam wadah tertutup dan tara pangan (*foodgrade*).
3. Pangan matang yang disajikan di dalam kotak atau kemasan harus diberikan tanda batas waktu (*expired date*) tanggal dan waktu makanan boleh dikonsumsi serta nomor sertifikat laik *hygiene* sanitasi.
4. Penyajian dalam bentuk prasmanan harus menggunakan piring yang bersih untuk setiap sajian baru, piring yang masih ada sisa pangan tidak digunakan untuk sajian baru.
5. Pangan matang sisa jika sudah melampaui batas waktu konsumsi dan suhu penyimpanan tidak boleh dikonsumsi.
6. Memiliki kemasan pangan yang memungkinkan menggunakan segel.