

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

Dalam melakukan penelitian diperlukan hal-hal yang digunakan sebagai dasar dalam pelaksanaannya. Pada bab ini membahas latar belakang tentang permasalahan yang akan dikaji dalam penelitian ini, beserta pengidentifikasian masalah, penyusunan rumusan masalah, penyusunan batasan masalah, asumsi-asumsi, tujuan dan manfaat dalam penelitian ini.

### **1.1 Latar Belakang**

Pelayanan makanan di rumah sakit merupakan salah satu bentuk kegiatan pelayanan bagi pasien yang dirawat inap di rumah sakit. Pelayanan makanan yang bermutu dapat dijadikan sebagai salah satu patokan kepuasan yang berefek terhadap keinginan pasien rawat inap untuk tetap kembali berobat di suatu rumah sakit. Selain itu, kebutuhan gizi pasien rawat inap dapat terpenuhi dalam upaya mempercepat penyembuhan penyakit. Subbagian rumah sakit yang bertanggung jawab mengenai hal ini adalah unit gizi.

Pelayanan makanan yang kurang mencukupi syarat kesehatan selain menyebabkan proses perawatan lebih lama, juga dapat menimbulkan risiko terhadap infeksi silang yang diantaranya disebabkan melalui makanan (Iskak, 2006). Makanan dapat menjadi media berkembang biak kuman, juga sebagai penghantar kuman antara pasien dengan petugas pelayanan makanan. Oleh sebab itu, sebagai suatu bentuk tindakan pencegahan terjadinya risiko bahaya, maka suatu sistem keamanan terhadap makanan diperlukan.

*Hazard Analysis Critical Control Point* atau disingkat HACCP didefinisikan sebagai suatu pendekatan sistematis yang ditujukan untuk mengidentifikasi, menilai, dan mengendalikan bahaya yang mungkin terjadi selama proses pengolahan makanan sampai makanan jadi, guna menjamin bahwa makanan akan aman pada saat dikonsumsi, yakni tidak adanya risiko bagi kesehatan (Wahono, 2004). HACCP bukan merupakan sistem yang mengandalkan pengujian pada produk akhir, melainkan melakukan pengkajian di semua tahapan pengolahan makanan.

Rumah sakit mempunyai kewajiban untuk mengikuti akreditasi nasional segera setelah mendapatkan izin operasional. Sebagaimana yang tercantum dalam Peraturan Menteri

Kesehatan nomor 56 tahun 2014 tentang Klasifikasi Rumah Sakit pasal 76, yaitu, setiap rumah sakit wajib mengikuti akreditasi nasional. Kesehatan nomor 56 tahun 2014 tentang Klasifikasi Rumah Sakit pasal 76, yaitu, setiap rumah sakit wajib mengikuti akreditasi nasional. Beberapa kriteria akreditasi yang ditetapkan oleh KARS (Komisi Akreditasi Rumah Sakit) berhubungan dengan pelayanan makanan di antaranya adalah pencegahan dan pengendalian infeksi, hak pasien dan keluarga, dan sasaran keselamatan pasien. Elemen penilaian kriteria akreditasi tersebut meliputi sanitasi dapur sampai distribusi makanan ke pasien. Kriteria akreditasi ini dibuat bertujuan untuk mengurangi risiko infeksi di fasilitas pelayanan makanan. Sehingga, dengan mengikuti akreditasi ini dapat menjadi jaminan keamanan makanan suatu di rumah sakit.

Rumah Sakit Ibu dan Anak Mardi Waloeja Rampal (RSIA MWR) merupakan salah satu rumah sakit di Kota Malang yang menjadi pilihan pasien. RSIA MWR mengkhususkan diri ke pelayanan yang dibutuhkan ibu dan anak-anak.

Berdasarkan hasil observasi pendahuluan yang dilakukan dengan penanggung jawab unit gizi, diperoleh informasi bahwa RSIA MWR sedang mempersiapkan diri untuk mengikuti akreditasi nasional. Untuk itu, oleh manajemen, sejumlah peraturan sudah dibuat untuk unit gizi. Namun dalam pelaksanaannya masih terdapat penyimpangan. Beberapa penyimpangan yang terjadi antara lain ialah tidak menggunakan alat pelindung diri saat kegiatan pengolahan makanan, ruangan untuk menerima bahan mentah dan menyimpan makanan jadi berada di meja yang sama, adanya dinding yang terkelupas sehingga pasir terkikis perlahan, tidak ada pemisahan antara talenan daging dan sayur sehingga muncul risiko kontaminasi silang. Berdasarkan wawancara tidak terstruktur dengan pasien rawat inap, beberapa pasien mengaku menemukan rambut dan staples pada makanan.

Dengan melihat perlunya perhatian terhadap penanganan makanan pada konsumen yang rentan seperti pasien rawat inap, oleh karena itu, HACCP penting untuk diterapkan sebagai suatu tindakan preventif atas risiko bahaya. Jika sistem HACCP tersebut dapat berjalan, maka beberapa kriteria akreditasi rumah sakit yaitu tentang pencegahan dan pengendalian infeksi, hak pasien dan keluarga, dan sasaran keselamatan pasien dapat terpenuhi, mengingat saat ini RSIA MWR sedang mempersiapkan dokumen-dokumen untuk pemenuhan kewajiban akreditasi nasional.

## **1.2 Identifikasi Masalah**

Berdasarkan penjelasan latar belakang sebelumnya, maka dapat diidentifikasi permasalahan yaitu:

1. Terdapat penyimpangan di unit gizi yang dapat menimbulkan risiko bahaya pada makanan pasien.
2. Belum diterapkannya sistem keamanan makanan yang baik di unit gizi RSIA MWR.
3. Belum ada tindakan pencegahan dan kontrol yang baik terhadap risiko bahaya di di unit gizi RSIA MWR.

## **1.3 Perumusan Masalah**

Berdasarkan penjelasan latar belakang dan identifikasi masalah yang telah diuraikan di atas, maka perumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Jenis bahaya dari tahap proses apa saja yang dapat mempengaruhi timbulnya risiko bahaya pada makanan pasien?
2. Rekomendasi perbaikan apa yang dapat dilakukan RSIA MWR sehingga dapat mempersiapkan diri sebelum mengikuti akreditasi?

## **1.4 Batasan Masalah**

Batasan masalah yang digunakan dalam penelitian ini yaitu :

1. Tidak melakukan implementasi sistem HACCP karena bergantung pada kesiapan dan keinginan rumah sakit untuk mengimplementasi rencana HACCP dalam waktu dekat.
2. Tidak dilakukan pembahasan biaya.

## **1.5 Asumsi – Asumsi**

Asumsi-asumsi yang digunakan dalam penelitian ini yaitu sebagai berikut :

1. Aktivitas dalam proses produksi di RSIA MWR berjalan secara normal.
2. Tidak terjadi perubahan strategi, sistem dan kebijakan perusahaan selama dilakukan penelitian.

## **1.6 Tujuan Penelitian**

Tujuan yang ingin dicapai pada penelitian ini yaitu:

1. Mengidentifikasi jenis bahaya yang dapat mempengaruhi timbulnya risiko bahaya pada makanan pasien.

2. Menentukan rekomendasi perbaikan yang tepat sebagai persiapan diri sebelum mengikuti akreditasi.

### **1.7 Manfaat Penelitian**

Dari pelaksanaan penelitian ini diharapkan dapat memperoleh manfaat sebagai berikut :

1. Memberikan gambaran jenis-jenis bahaya pada proses produksi yang akan mempengaruhi keamanan pangan produk berdampak pada kepuasan serta loyalitas konsumen/pasien/pasien.
2. Meningkatkan sistem keamanan pasien rawat inap di RSIA MWR.