

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Rumah Sakit

1. Definisi Rumah Sakit

Rumah Sakit merupakan salah satu sarana pelayanan kesehatan bagi masyarakat yang didalamnya terdapat pelayanan medis dan non medis yang menyediakan pelayanan mulai dari perawatan hingga pengobatan dalam membantu meningkatkan derajat kesehatan masyarakat. Menurut *World Health Organization* (WHO) Rumah Sakit merupakan bagian integral dari organisasi sosial dan kesehatan yang tujuannya memberikan pelayanan yang menyeluruh, kuratif dan pencegahan penyakit bagi masyarakat. Rumah Sakit harus mampu merefleksikan kebutuhan serta meningkatkan pelayanan dalam situasi darurat bagi masyarakat.

Depkes RI (2009) dalam UU No. 44 Tahun 2009, Rumah Sakit adalah institusi pelayanan kesehatan yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan perorangan secara paripurna yang menyediakan pelayanan rawat inap, rawat jalan dan gawat darurat. Dalam Pasal 1 angka 3 UU No 44 Tahun 2009, pelayanan kesehatan paripurna yang dimaksud adalah pelayanan kesehatan yang meliputi promotif, preventif, kuratif, dan rehabilitatif.

Pelayanan kesehatan promotif adalah pelayanan kesehatan yang berfokus pada kegiatan yang bersifat promosi kesehatan. Pelayanan

kesehatan preventif adalah kegiatan yang berfokus pada pencegahan terhadap suatu penyakit atau masalah kesehatan. Pelayanan kesehatan kuratif adalah rangkaian pelayanan kesehatan yang kegiatannya bertujuan untuk menyembuhkan dan mengurangi penyakit pada pasien, manajemen pengendalian penyakit dan kecacatan. Pelayanan kesehatan rehabilitatif adalah pelayanan kesehatan yang bertujuan membantu mengembalikan penderita atau pasien yang telah pulih untuk kembali ke masyarakat agar dapat beraktivitas kembali secara normal dan dapat bermanfaat bagi dirinya sendiri juga masyarakat sekitarnya.

2. Tugas dan Fungsi Rumah Sakit

Tugas pokok dari Rumah Sakit adalah menyelenggarakan pelayanan kesehatan paripurna yang meliputi pelayanan kesehatan promotif, preventif, kuratif, dan rehabilitatif bagi masyarakat.

Dalam menjalankan tugasnya, Rumah Sakit memiliki fungsi sebagaimana dalam Pasal 5 UU No 44 Tahun 2009 :

- 1) Penyelenggaraan pelayanan pengobatan dan pemulihan kesehatan sesuai dengan standar pelayanan rumah sakit
- 2) Pemeliharaan dan peningkatan kesehatan perorangan melalui pelayanan kesehatan yang paripurna tingkat kedua dan ketiga sesuai kebutuhan medis
- 3) Penyelenggaraan pendidikan dan pelatihan sumber daya manusia dalam rangka peningkatan kemampuan dalam pemberian pelayanan kesehatan

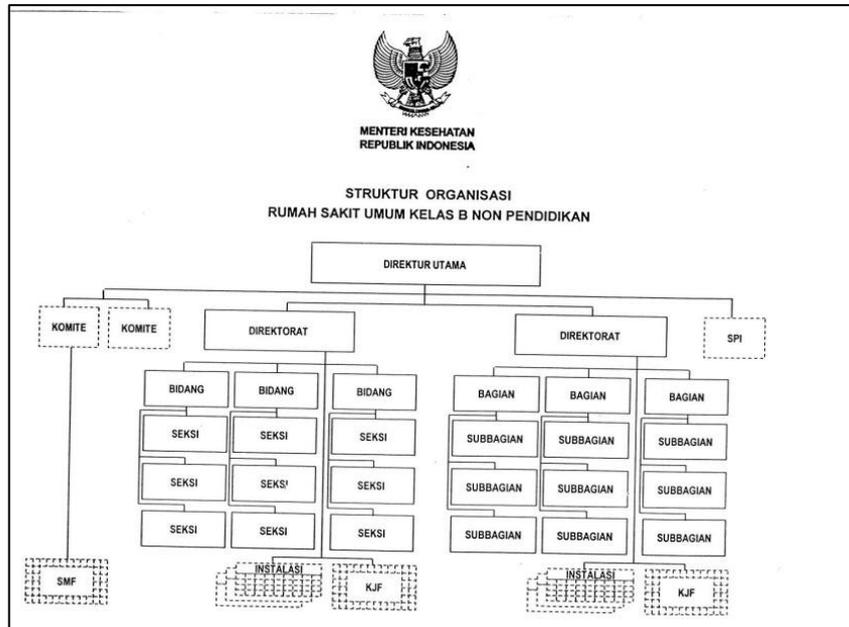
4) Penyelenggaraan penelitian dan pengembangan serta penapisan teknologi bidang kesehatan dalam rangka peningkatan pelayanan kesehatan dengan memperhatikan etika ilmu pengetahuan bidang kesehatan.

a. Rumah Sakit sebagai Penyelenggara Kesehatan Lingkungan

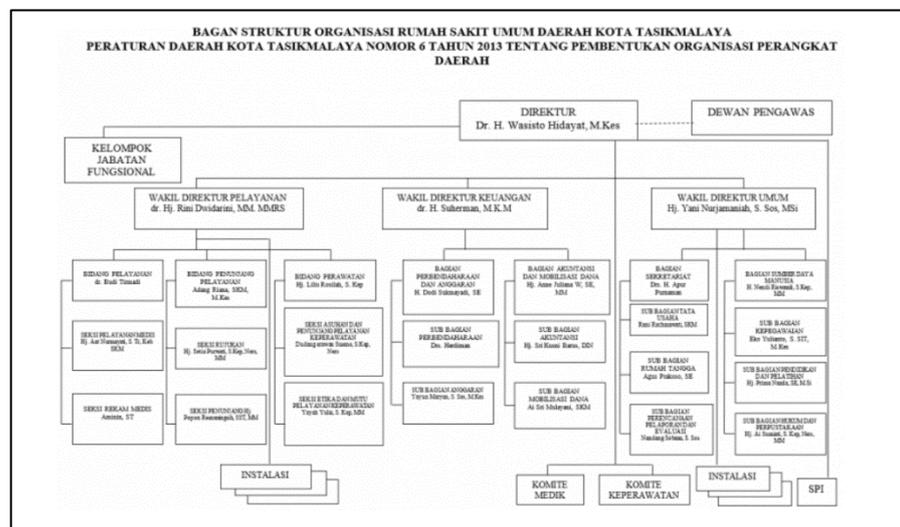
Dalam melaksanakan fungsinya, rumah sakit menggunakan berbagai bahan dan fasilitas atau media yang mungkin mengandung bahan berbahaya dan beracun, Hal ini dapat menimbulkan dampak terhadap penurunan kualitas lingkungan hidup di rumah sakit, yang ditandai dengan menurunnya kualitas air, udara, sarana dan bangunan, pangan, dan adanya vektor dan binatang pembawa penyakit.

Dengan demikian, perlu dilakukan upaya kesehatan lingkungan. Upaya ini bertujuan untuk mencegah terjadinya gangguan kesehatan akibat dari penurunan kualitas lingkungan hidup di rumah sakit, sehingga menghasilkan lingkungan hidup yang sehat baik secara fisik, biologi, kimia maupun sosial. Penyelenggaraan kesehatan lingkungan dilakukan melalui upaya penyehatan, pengamanan, dan pengendalian terhadap lingkungan di rumah sakit.

3. Struktur Organisasi Rumah Sakit



Gambar 2.1 Struktur Organisasi Rumah Sakit Umum Kelas B Non Pendidikan Menurut Permenkes No. 1045 Tahun 2006



Gambar 2.2 Struktur Organisasi RSUD dr. Soekardjo Kota Tasikmalaya

B. Instalasi Gizi

1. Definisi Instalasi Gizi

Instalasi Gizi adalah salah satu unit kerja di Rumah Sakit yang memberikan pelayanan kesehatan dalam bentuk pelayanan gizi bagi pasien baik rawat inap maupun rawat jalan. Pelayanan gizi ini bertujuan membantu proses penyembuhan pasien untuk meningkatkan status kesehatan melalui asupan – asupan gizi yang diberikan atau diarahkan oleh ahli gizi kepada pasien. Menurut Permenkes (2013), Pelayanan Gizi merupakan sebuah upaya perbaikan serta meningkatkan gizi, baik gizi dalam masyarakat, kelompok, maupun individu.

Pelayanan gizi di rumah sakit memberikan pelayanan yang disesuaikan dengan kondisi pasien, baik kondisi klinis, status metabolisme tubuh, dan status gizi. Terdapat berbagai masalah kesehatan yang berkaitan dengan keadaan gizi pasien, seperti hipertensi, diabetes melitus, jantung koroner, dan masalah kesehatan lainnya. Sehingga membutuhkan terapi gizi sebagai salah satu proses penyembuhan.

Pelayanan gizi di rumah sakit terdiri dari pelayanan gizi rawat inap, pelayanan gizi rawat jalan, penyelenggaraan makanan, penelitian dan pengembangan (Permenkes Nomor 78 Tahun 2013). Pelayanan gizi berpengaruh terhadap standar akreditasi rumah sakit yang menjamin keselamatan pasien. Semakin baik rumah sakit memberikan pelayanan gizi maka semakin baik pula rumah sakit tersebut memenuhi standar mutu akreditasi. Dalam melaksanakan pelayanan gizi, instalasi membutuhkan

tenaga kerja yang terdiri dari ahli gizi, tenaga jasa boga, logistik, dan tenaga pendukung lainnya.

2. Tujuan Pelayanan Instalasi Gizi

Instalasi Gizi Rumah Sakit memberikan layanan nutrisi yang disesuaikan dengan kondisi pasien berdasarkan kondisi klinis, Diet dan status metabolisme tubuh. status gizi pasien sangat mempengaruhi proses penyembuhan penyakit. Berdasarkan Permenkes (2013) tujuan dari pelayanan Instalasi Gizi ini adalah untuk meningkatkan :

- a. Menyelenggarakan Asuhan Gizi terstandar pada pelayanan gizi rawat jalan dan rawat inap
- b. Menyelenggarakan Makanan sesuai standar kebutuhan gizi dan aman dikonsumsi
- c. Menyelenggarakan penyuluhan dan konseling gizi pada klien/pasien dan keluarganya
- d. Menyelenggarakan penelitian aplikasi di bidang gizi dan dietetik sesuai perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi

3. Kegiatan Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit

Instalasi Gizi Rumah Sakit merupakan yang paling kompleks bila dilihat dari aspek manajemen penyelenggaraannya. Hal ini karena banyaknya jumlah tenaga kerja, jumlah pasien, dan banyaknya jumlah atau variasi menu yang diolah.

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit bertujuan untuk menyediakan makanan yang tepat bagi pasien yang dapat membantu

proses penyembuhan mereka. Bahkan beberapa instalasi gizi rumah sakit tidak hanya menyediakan makanan untuk pasien, namun untuk karyawan dan pengunjung. Adapun karakteristik dalam penyelenggaraan makanan di rumah sakit sebagai berikut :

- a. Bahan makanan disesuaikan dengan jumlah pasien dan jenis dietnya.

Adanya penyesuaian bahan makanan ini bertujuan agar tersedianya jumlah makanan sesuai dengan spesifikasi yang ditetapkan rumah sakit serta dapat memenuhi kebutuhan gizi pasien.

- b. Standar makanan disesuaikan dengan kebijakan rumah sakit.

Standar makanan ini merupakan acuan jenis dan jumlah bahan makanan yang akan disajikan untuk pasien perharinya. Penyusunan ini disesuaikan dengan kecukupan gizi pasien yang tercantum dalam panduan diet yang sesuai dengan kebijakan rumah sakit.

- c. Adanya peraturan yang mengatur pelayanan dan distribusi makanan

Dalam melaksanakan pelayanan dan distribusi makanan, terdapat suatu pedoman yang ditetapkan oleh pimpinan rumah sakit sebagai acuan dalam pelaksanaan. Pedoman ini adalah Peraturan Pemberian Makanan Rumah Sakit (PPMRS) yang isinya

mencakup ketentuan konsumen yang dilayani, kandungan gizi, pola menu serta frekuensi makan, dan jenis menu.

- d. Makanan yang disediakan merupakan makanan lengkap untuk satu hari serta makanan selingan.

Makanan terdiri dari makanan lengkap atau utama yang mencakup adanya karbohidrat (nasi, bubur), protein hewani atau nabati (daging ayam, tahu, tempe), vitamin dan serat (sayuran) serta makanan selingan yang meliputi buah atau snack. Tentunya semua makanan ini sudah disesuaikan dengan jenis dietnya. Makanan biasanya disediakan tiap harinya pada pagi, siang dan sore atau malam.

- e. Dilakukan dengan kelengkapan sarana dan prasarana yang baik serta disesuaikan dengan kebutuhan

Fasilitas sarana dan prasarana yang lengkap diperlukan sebagai penunjang dalam pelaksanaan penyelenggaraan makanan. Tidak hanya lengkap, fasilitas yang digunakan pun harus dalam kondisi yang baik agar makanan yang dihasilkan dapat memiliki kualitas yang baik pula serta dapat memenuhi kebutuhan yang ditetapkan.

- f. Menggunakan tenaga kerja di bidang gizi dan kuliner

Tenaga kerja terdiri dari ahli gizi yang bertugas merencanakan, mengatur asupan gizi bagi pasien dan tenaga kerja

bidang kuliner yang bertugas mengolah dan memodifikasi makanan sesuai arahan yang berlaku.

C. Sanitasi dalam Penyelenggaraan Makanan

Sanitasi merupakan usaha yang lebih fokus terhadap kebersihan lingkungan hidup manusia. Dalam rangka penyehatan pangan, maka diperlukan penerapan sanitasi makanan dalam pengolahannya untuk mencegah terjadinya penularan penyakit akibat makanan. Sanitasi memiliki peran penting dalam menunjang kesehatan manusia dengan mencegah dan mengendalikan terjadinya infeksi penyakit pada manusia (WHO). Upaya sanitasi ini dapat dilakukan di berbagai elemen, tak terkecuali dalam penyelenggaraan makanan. Di Instalasi Gizi Rumah Sakit, upaya sanitasi sangat penting dilakukan dalam setiap penyelenggaraan makanan, hal ini dilakukan untuk mencegah adanya kontaminasi makanan oleh bakteri pathogen yang dibawa oleh vektor. Pelayanan gizi bertujuan membantu proses penyembuhan pasien untuk meningkatkan status kesehatan melalui asupan – asupan gizi yang diberikan atau diarahkan oleh ahli gizi kepada pasien, maka dari itu kualitas dari makanan yang diberikan haruslah terjamin, baik dari nutrisinya maupun kebersihannya.

Menurut UU RI No. 18 Tahun 2012, Sanitasi Pangan adalah upaya untuk menciptakan dan mempertahankan kondisi pangan yang sehat dan higienis yang bebas dari bahaya cemaran biologis, kimia, dan benda lain. Dalam penerapan sanitasi ini harus mendasar pada 6 (enam) prinsip sesuai dengan

Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga, yang terdiri dari pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan jadi atau masak, pengangkutan makanan, dan penyajian makanan.

1. Sanitasi Peralatan Pengolahan Makanan

Peralatan pengolahan makanan merupakan salah satu komponen penting dalam penyelenggaraan makanan. Dari mulai bahan makan mentah sampai matang, tak lepas dari penggunaan peralatan pengolah. Peralatan pengolah ini terdiri dari pisau, panci dan wajan, mangkuk adonan, loyang, alat pengupas, sendok, spatula, jepitan, dan lain sebagainya. Tiap peralatan ini mempunyai fungsi yang berbeda – beda disesuaikan dengan bahan makanan yang akan diolah.

Sebagai sarana penunjang dalam penyelenggaraan makanan, peralatan pengolahan makanan juga perlu diperhatikan dari segi kebersihannya. Peralatan harus dalam kondisi yang bersih dan baik sebelum dan setelah digunakan Hal ini bertujuan agar makanan yang dihasilkan terjamin kualitasnya.

Adapun yang perlu diperhatikan dalam penerapan sanitasi peralatan pengolahan makanan adalah mengenai teknik pencucian, penyimpanan peralatan, dan kondisi fisik peralatan.

a. Teknik Pencucian

Dalam pencucian peralatan pengolah makanan harus menggunakan sabun pencuci dengan spons tau sabut kemudian dibilas dengan air bersih. Untuk disinfektan peralatan tersebut bisa menggunakan air panas 80°C selama 2 menit atau 100°C selama 1 menit atau direndam dalam air mengandung chlor 50 ppm selama 2 menit . Selain itu, tempat pencucian peralatan juga harus terpisah dengan tempat pencucian bahan makanan, hal ini untuk mencegah adanya kontaminasi silang.

b. Penyimpanan peralatan

Peralatan pengolah makanan harus disimpan dalam keadaan kering dan diletakan di tempat tertutup yang terlindung dari pencemaran serangga, tikus dan hewan lainnya.

c. Kondisi fisik peralatan

Peralatan yang digunakan harus memiliki kondisi yang baik dan tidak rusak. Selain itu permukaan peralatan juga tidak terlarut garam – garam dari sisa makanan.

D. Vektor Penyakit dan Kecoa

1. Definisi Vektor

Vektor adalah artropoda yang berperan sebagai pembawa, penular, dan atau sumber penyakit. Dalam dunia kesehatan lebih dikenal juga dengan *Vector Borne Disease* karena perannya dalam penularan penyakit (Menkes RI, 2017).

Vektor menyebabkan penyakit menular pada manusia dengan cara menularkan patogen pada manusia melalui gigitan pada kulit atau selaput lendir, atau dengan melepaskan kuman yang terbawa pada makanan atau bahan lain, sehingga menyebabkan penyakit pada yang manusia mengkonsumsi atau menggunakan bahan tersebut.

Berdasarkan penjelasan diatas, terdapat dua cara penularan penyakit dari vektor ke manusia, yaitu :

a. Penularan biologi

Penularan secara biologi merupakan penularan secara aktif, dimana patogen telah berkembang biak dalam tubuh vektor sebelum ditularkan pada manusia. Contohnya adalah penularan penyakit demam berdarah dengue (DBD), plasmodium tumbuh dan berkembang biak dalam tubuh nyamuk, kemudian patogen tersebut ditularkan melalui gigitan nyamuk, sehingga patogen tersebut akan menyerang sel tubuh manusia dan menjadi sakit.

b. Penularan mekanik

Penularan secara mekanik merupakan penularan secara pasif, patogen oleh vektor melalui bahan yang biasa digunakan manusia, seperti makanan dan jika bahan tersebut digunakan atau dikonsumsi maka akan menyebabkan sakit. Contohnya adalah penularan bakteri *E. coli* yang dibawa oleh kecoa, sehingga menyebabkan penyakit diare.

2. Vektor Kecoa

Kecoa merupakan salah satu vektor mekanik pembawa penyakit yang banyak ditemukan di rumah dan gedung, termasuk rumah sakit. Kecoa biasanya ditemukan pada tempat – tempat yang kotor, lembab. Penularan penyakit terjadi ketika mikroorganisme patogen ini dibawa oleh kaki dan bagian tubuh kecoa sebagai bakteri yang kemudian mengkontaminasi benda yang dihindapinya termasuk makanan.

Kecoa adalah salah satu serangga yang termasuk kedalam ordo Orthoptera yaitu memiliki dua sayap yang terdiri dari sayap depan dan sayap belakang. Kecoa terdiri dari berbagai spesies, salah satunya *Blatella germanica* yang sering ditemukan di berbagai tempat. Berikut penjelasan kecoa *Blatella germanica* (Hafsa *et al*, 2018) :

a. Klasifikasi Kecoa (*Blatella germanica*)

Klasifikasi kecoa german adalah sebagai berikut :

Kingdom : *Animalia*

Phylum : *Arthropoda*

Class : *Insecta*

Order : *Dictyoptera*

Suborder : *Blattodea*

Family : *Blattidae*

Genus : *Blattella*

Species : *B.germanica*

b. Morfologi

Secara umum morfologi kecoa sebagai berikut :

- 1) Memiliki tubuh yang bulat dan pipih
- 2) Panjang kecoa dewasa 16 mm
- 3) Kepala yang dilengkapi dengan antena panjang bersegmen dan memiliki mulut untuk mengunyah
- 4) Tubuh terdiri dari kepala, thorax (dada), dan abdomen (perut)
- 5) Memiliki 3 pasang kaki
- 6) Sayap otot vestigial, membuat tidak bisa terbang kecuali untuk jangka pendek, meluncur, gerakan ke bawah
- 7) Mata majemuk
- 8) Metamorfosis tidak sempurna
- 9) Nokturnal, namun beberapa individu bisa aktif di siang hari
- 10) Merupakan mahluk omnivora atau pemakan segala

c. Siklus hidup

Kecoa merupakan salah satu serangga yang mengalami metamorfosis tidak sempurna. Metamorfosis ini hanya terdiri dari tiga tahap yaitu telur, nimfa, dan dewasa.

Pada fase telur, telur dihasilkan oleh kecoa dewasa betina dan membutuhkan waktu selama 30 – 40 hari untuk

menetas. Telur kecoa dilapisi oleh selaput keras yang disebut *ootheca* atau kulit telur. Telur – telur ini selanjutnya diletakan pada tempat tersembunyi seperti sudut – sudut, sela – sela kayu dan diletakan secara berkelompok. Jumlah telur dan waktu inkubasi setiap selaput bervariasi menurut spesies (Depkes, 2009).

Nimfa merupakan kecoa yang baru menetas dari telur atau disebut juga kecoa muda. Bentuk kecoa muda ini hampir sama dengan kecoa dewasa namun belum memiliki sayap. Fase nimfa berlangsung selama 7-12 minggu sampai menjadi kecoa dewasa yang memiliki sayap.

Pada fase dewasa, kecoa jantan lebih cepat dewasa dari kecoa betina, hal ini dikarenakan pada kecoa jantan mengalami pergantian kulit lebih sedikit dari betina. Kecoa dewasa sudah mempunyai 2 pasang sayap. Kecoa ini hidup berkoloni dan mencari makan pada tempat yang sama. Setelah menjadi dewasa, kecoa akan kawin dan kemudian menghasilkan telur kembali.

d. Perilaku

Kecoa rumah (*Blattella germanica*) biasanya mendiami dapur, dengan fokus sekunder di kamar mandi, kamar tidur, dan ruang hidup lainnya dalam struktur sangat penuh.

Kecoa ini memakan segala jenis makanan, namun mereka cenderung menyukai makanan yang mengandung karbohidrat dan gula. Hal ini karena karbohidrat sangat berperan dalam kebutuhan nutrisi tubuh kecoa, terutama pada reproduksinya. Selain itu kecoa juga memakan makanan yang bukan bahan makanan seperti pinggiran buku, bagian dalam sol sepatu, dan serangga mati.

E. Pengendalian Vektor Kecoa

Upaya pengendalian vektor kecoa menurut Depkes RI, 2002 terdapat 4 cara yaitu

1. Pencegahan

Pencegahan ini terdiri dari :

- a. Upaya pembersihan telur kecoa yang dilakukan dengan membersihkan, menghancurkan telur – telur kecoa yang menempel pada celah, sudut dinding dan lantai, celah lemari, dan celah benda – benda.
- b. Untuk upaya pencegahan kecoa dapat dilakukan dengan menghancurkan sarang, menutup semua celah, lubang atau tempat tersembunyi yang dapat menjadi sarang kecoa seperti di dapur, toilet, sudut pintu dan jendela, dan menutup atau mengubah instalasi pipa sanitasi.

2. Sanitasi

Sanitasi merupakan upaya kesehatan yang lebih fokus terhadap kebersihan lingkungan hidup manusia. Upaya ini meliputi ketersediaan air bersih, tempat sampah, sarana dan prasarana yang bersih dan lain sebagainya. Untuk cara sanitasi dalam pengendalian vektor kecoa adalah dengan

- a. membersihkan sisa – sisa makanan pada lantai atau meja
- b. mencuci peralatan makan setelah digunakan
- c. bersihkan secara teratur tempat – tempat persembuyian kecoa seperti kolong lemari, meja, dan tempat persembuyian lainnya
- d. menutup pintu tempat keluar masuknya kecoa dengan perbaiki pipa yang bocor, bersihkan saluran air dan wastafel.
- e. Tidak menyimpan lap atau kain kotor sembarangan dan segera dicuci

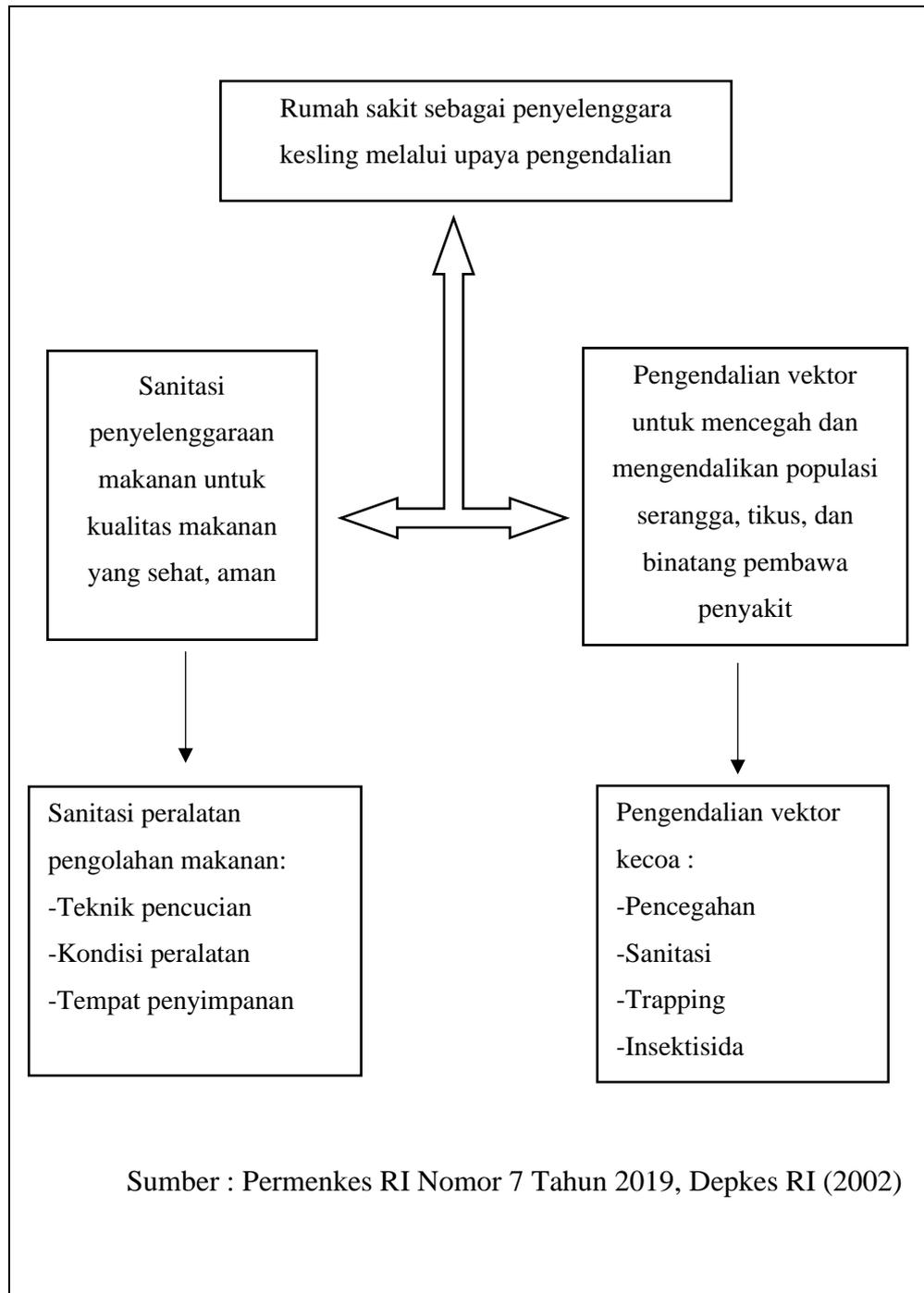
3. Trapping

Trapping merupakan metode menggunakan perangkap untuk menangkap kecoa. Perangkap ini bisa menggunakan perangkap mekanis atau menggunakan perangkap berbahan dasar alami. Selain itu, perangkap juga dapat digunakan sebagai media monitoring terhadap kepadatan vektor. Pemasangan perangkap ini dapat dilakukan di sudut – sudut ruangan, dekat wastafel dan toilet, dibawah lemari, meja dan tempat – tempat persembunyian atau jalan masuk kecoa lainnya.

4. Insektisida

Penggunaan insektisida untuk pengendalian kecoa dilakukan apabila ketiga cara diatas (pencegahan, sanitasi, trapping) dilakukan secara tidak benar, sehingga gagal atau tidak dilakukan sama sekali. Insektisida ini diletakan di tempat – tempat persembunyian kecoa seperti celah – celah dan lubang. Insektisida yang kerap digunakan untuk pengendalian kecoa antara lain insektisida jenis *Clordane*, *Dieldrin*, *Heptachlor*, *Lindane*, *Organophosphate* majemuk, *Diazinon*, *Dichlorvos*, *Malathion* Dan *Runnel*

F. Kerangka Teori



Gambar 2.3 Kerangka Teori