

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pelayanan gizi di rumah sakit merupakan komponen penunjang yang diselenggarakan oleh instalasi gizi. Kegiatan pelayanan gizi di rumah sakit meliputi, pelayanan gizi rawat jalan, pelayanan gizi rawat inap, penyelenggaraan makanan, penelitian dan pengembangan. Menurut Kemenkes RI (2013), kegiatan penyelenggaraan makanan di rumah sakit bertujuan untuk menyediakan makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya, aman dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi yang optimal. Penyediaan makanan di rumah sakit merupakan serangkaian proses dari perencanaan sampai dengan pendistribusian makanan. Penyediaan makanan ini dilaksanakan dengan tujuan untuk menyediakan makanan dengan kualitas baik, kuantitas sesuai dengan kebutuhan, dan pelayanan yang baik serta layak bagi pasien yang mengonsumsi makanan tersebut (Pangastuti, 2019).

Pelayanan gizi di rumah sakit baik berupa layanan asuhan gizi maupun penyelenggaraan makan bagi pasien di rumah sakit merupakan faktor yang sangat berperan dalam membantu proses penyembuhan penyakit. Jika pasien mendapat asupan gizi yang tepat selama menjalani perawatan di rumah sakit maka hal ini dapat membantu proses penyembuhan, mencegah terjadinya komplikasi, menurunkan morbiditas dan mortalitas (Jiastuti, 2018).

Menurut Fatmawati, dkk. (2013), salah satu prinsip dasar penyelenggaraan makanan institusi adalah penyelenggaraan makanan yang menerapkan hygiene dan sanitasi sesuai ketentuan yang berlaku. Salah satu faktor yang mendukung prinsip hygiene dan sanitasi penyelenggaraan makanan adalah faktor kebersihan penjamah makanan atau hygiene perorangan. Hygiene perorangan merupakan perilaku bersih, aman dan sehat penjamah makanan untuk mencegah terjadinya kontaminasi pada makanan mulai dari persiapan bahan makanan sampai penyajian makanan. Beberapa prosedur penting bagi penjamah makanan, yaitu cuci tangan

sebelum dan sesudah memegang bahan makanan, memakai alat pelindung diri yang lengkap dan kebersihan serta kesehatan diri.

Dampak positif berupa produk pelayanankesehatan yang baik terhadap pasien dan memberikan keuntungan retribusi bagi pemerintah dan lembaga pelayanan itu sendiri, Pada sisi lain keberadaan rumah sakit dapat menimbulkan dampak negatif berupa pengaruh buruk kepada manusia, seperti sampah dan limbah rumah sakit yang dapat menyebabkan pencemaran lingkungan, sumber penularan penyakit dan menghambat proses penyembuhan.

Perilaku penjamah makanan di rumah sakit, baik secara langsung maupun tidak langsung dapat mempengaruhi kualitas makanan yang disajikan untuk pasien. Berapapun ketatnya peraturan telah dibuat dan dikeluarkan ditambah peralatan kerja dan fasilitas yang memadai, semua akan sia-sia bila penjamah makanan tidak mengikuti prosedur mencuci tangan, persyaratan menggunakan dan pemeliharaan sarung tangan, dan pakaian kerja yang bersih untuk mengurangi transfer patogen ke makanan (Clayton, 2015).

Pengolahan makanan adalah proses perubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan jadi atau masak atau siap santap, dengan memperhatikan kaidah cara pengolahan makanan yang baik.(Irawan,2016).

Faktor kebersihan penjamah atau pengelola makanan yang biasa disebut hygiene personal merupakan prosedur menjaga kebersihan dan pengelolaan makanan yang aman dan sehat. Prosedur menjaga kebersihan merupakan bersih atau mencegah kontaminasi pada makanan yang ditangani. Prosedur yang penting bagi pekerja pengolahan makanan adalah mencuci tangan, kebersihan dan kesehatan diri. Penyebaran penyakit melalui makanan di Amerika Serikat sebanyak 25%, disebabkan pengolahan makanan yang terinfeksi dan hygiene personal yangburuk(Fatmawati,2013).

Menurut Penelitian Hasanah (2020) dalam Analisis Penerapan hygiene Sanitasi Pada Penyelenggaraan Makanan di Instalasi Gizi RSUD Sekayu menyatakan bahwa para penjamah makanan belum ada kepatuhan untuk memakai Alat Pelindung Diri (APD), dan pemeriksaan kesehatan dilakukan sekali dalam setahun yang mana tidak sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 7 Tahun 2019 tentang Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit.

Menurut Penelitian Harahap (2017) Pengetahuan tenaga penjamah makanan mengenai higiene dan sanitasi dapat menjadi faktor baik atau buruknya keamanan pangan dalam penerapan hygiene dan sanitasi dalam pengolahan makanan. Kesehatan penjamah makanan sangat penting higiene dan sanitasi yang tidak memadai dalam tahapan produksi dapat menimbulkan tumbuh dan berkembangnya patogen dalam makanan. Sedangkan dalam penelitian Kirana & Gunawan (2019) yang dilakukan di Rumah Sakit Umum Daerah Hj. Anna Lasmanah Kabupaten Banjarnegara menyatakan bahwa untuk tempat pengolahan makanan didapatkan hasil sebesar 82,33% yang dikategorikan baik, bahan makanan yang dipakai dengan hasil 97,96% yang dikategorikan baik, alat-alat yang dipakai untuk mengolah makanan dengan hasil 66,67% yang dikategorikan cukup.

Menurut Penelitian Harahap (2018) Observasi yang dilakukan di Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Sultan Sulaiman, di Sumatra Utara pada 15 Maret 2018 dapat dilihat bahwa kondisi ruangan instalasi gizi sudah cukup bersih serta memiliki sarana dan prasarana yang cukup lengkap. Namun masih ditemukan pelaksanaan manajemen yang kurang baik, seperti dalam kegiatan pengolahan makanan ditemukan bahwa tidak semua tenaga pengolah makanan memakai APD (Alat Pelindung Diri) seperti celemek, penutup kepala dan masker ketika mengolah makanan dimana hal tersebut tidak sesuai dengan syarat higiene serta memungkinkan terjadinya kontaminasi terhadap makanan. Masalah juga ditemukan dalam kegiatan pendistribusian makanan kepada pasien yaitu keterlambatan dalam mengantar makanan khususnya makan pagi yang terlambatnya bisa sampai 15 menit, dalam penyajiannya makanan yang disajikan tidak dalam keadaan tertutup melainkan terbuka karena tidak ada penutup makanan dan sering mengalami kekosongan pelastik perekat untuk makanan (wrapping) dimana hal tersebut tidak sesuai dengan prinsip higiene. Dalam mendistribusikan makanan digunakan troli tertutup sedangkan untuk mendistribusikan snack digunakan troli terbuka.

Rumah sakit Batin Mangunang Tanggamus merupakan rumah sakit tipe C yang memiliki instalasi gizi dengan jumlah tugas penjamah makanan adalah 10 orang terdiri dari 6 orang tenaga pemasak dan 4 orang pramusaji dengan

latarbelakang pendidikannya yaitu DI dan SMA dengan 1 staf pengolah makanan dengan latar belakang D3. Sedangkan untuk Ahli Gizi di RSUD Batin Mangunang berjumlah 4 orang dengan latar belakang S1 Kesehatan Masyarakat, dan D3 Gizi.

Dari hasil pengamatan dalam mengolah makanan di Instalasi Gizi RSUD Batin Mangunang Tanggamus, sebagian besar pegawai tidak menggunakan APD, celemek pengolah dan tutup kepala, dalam memegang makanan tidak menggunakan sarung tangan plastik, semua pegawai tidak menggunakan masker, saat pengolahan makanan penjamah pengolah makanan tidak menggunakan sandal karet, berbicara saat mengolah makanan, memakai perhiasan seperti cicin. dalam membawa plato makanan sampai ke pasien pramusaji tidak menggunakan troli.

Berdasarkan permasalahan diatas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang gambaran pengetahuan dan perilaku tenaga pengolah makanan terhadap hygiene dan sanitasi penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Batin Mangunang Tanggamus.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, rumusan masalah yang diangkat dalam penelitian ini adalah “Bagaimana gambaran pengetahuan dan perilaku tenaga pengolah makanan terhadap hygiene dan sanitasi penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RSUD Batin Mangunang Tanggamus.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Diketuinya Bagaimana gambaran pengetahuan dan perilaku tenaga pengolah makanan terhadap hygiene dan sanitasi penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RSUD Batin Mangunang Tanggamus.

2. Tujuan Khusus

- a. Diketuinya gambaran pengetahuan dan perilaku tenaga pengolah makanan terhadap hygiene dan sanitasi penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RSUD Batin Mangunang Tanggamus

- b. Diketuainya gambaran pengetahuan dan perilaku tenaga pengolah makanan terhadap hygiene dan sanitasi penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RSUD Batin Mangunang Tanggamus
- c. Diketuainya gambaran pengetahuan dan perilaku tenaga pengolah makanan terhadap hygiene dan sanitasi penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RSUD Batin Mangunang Tanggamus
- d. Diketahui gambaran pengetahuan dan perilaku tenaga pengolah makanan terhadap hygiene dan sanitasi penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RSUD Batin Mangunang Tanggamus
- e. Diketahui gambaran pengetahuan dan perilaku tenaga pengolah makanan terhadap hygiene dan sanitasi penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RSUD Batin Mangunang Tanggamus

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Aplikatif

Hasil yang diperoleh dari penelitian ini dapat dijadikan sebagai bahan masukan dan evaluasi tentang gambaran pengetahuan dan perilaku tenaga pengolah makanan terhadap hygiene dan sanitasi penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RSUD Batin Mangunang Tanggamus.

2. Manfaat Teoritis

Penelitian ini dapat memberikan informasi dan dapat menambahkan pengetahuan serta wawasan sebagai sumber pembelajaran dalam melakukan penelitian sebagai aplikasi dan teori ilmu pengetahuan yang telah didapat selama pendidikan tentang gambaran pengetahuan dan perilaku tenaga pengolah makanan terhadap hygiene dan sanitasi penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RSUD Batin Mangunang Tanggamus.

E. Ruang Lingkup

Penelitian ini merupakan jenis penelitian deskriptif untuk melihat gambaran pengetahuan dan perilaku tenaga pengolah makanan terhadap hygiene dan sanitasi penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RSUD Batin Mangunang Tanggamus. Data yang dikumpulkan adalah data primer yaitu dengan cara pengisian kuisisioner

oleh tenaga pengolah makanan dan pengisian lembar pengamatan oleh peneliti. Responden penelitian ini adalah seluruh pengolah makanan yang ada di Rumah Sakit Umum Daerah Batin Mangunang Tanggamus. Variable yang diteliti meliputi pengetahuan, perilaku tenaga pengolah makanan, tempat pengolah makanan(dapur), peralatan pengolahmakanan, peralatan penyajianmakanan.