

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Rumah sakit adalah institusi pelayanan kesehatan yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan perorangan secara paripurna yang menyediakan pelayanan rawat inap, rawat jalan dan gawat darurat (Permenkes RI, 2019). Rumah sakit melakukan beberapa jenis pelayanan diantaranya pelayanan medik, pelayanan non medik, pelayanan keperawatan, pelayanan rehabilitasi, dan peningkatan kesehatan (Permenkes, 2004). Adapun pelayanan penunjang non medik diantaranya pelayanan gizi, pelayanan sterilisasi yang tersentral, pelayanan darah, rekam medik dan farmasi sesuai dengan peraturan perundang-undangan (Permenkes RI, 2019).

Pelayanan Gizi di Rumah Sakit (PGRS) merupakan bagian integral dari pelayanan kesehatan paripurna di rumah sakit dengan beberapa kegiatan, salah satu kegiatannya yaitu penyelenggaraan makanan. Pelayanan gizi di rumah sakit bertugas memberikan pelayanan makanan kepada pasien rawat jalan dan rawat inap yang disesuaikan dengan standar diet masing-masing pasien dan juga harus disesuaikan dengan unit pelayanan kesehatan yang lain agar dapat mencapai pelayanan gizi yang optimal. Tujuan pelayanan gizi kepada pasien rawat inap agar memperoleh asupan makanan yang sesuai kondisi kesehatannya dalam upaya mempercepat proses penyembuhan, mempertahankan dan meningkatkan status gizi. Pelaksanaan pelayanan gizi di rumah sakit disesuaikan dengan pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (Kemenkes RI, 2013).

Menurut Fatmawati, Ali, dan Erna (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 penjamah makanan yang bersih, aman dan sehat untuk mencegah terjadinya kontaminasi pada makanan dimulai 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.

Makanan yang dikonsumsi merupakan kebutuhan dasar untuk bisa bertahan hidup, dimana makanan tersebut harus memenuhi unsur-unsur zat gizi yang diperlukan tubuh untuk proses metabolisme dan akan diserap oleh tubuh untuk menjalankan fungsinya (Pratidina, Yusniar dan Hanan, 2017). Makanan yang dikonsumsi harus memenuhi zat-zat gizi, makanan tersebut juga harus aman dari *hazrat* (harus terbebas dari kontaminasi berbahaya) yang bisa membahayakan tubuh. Faktor yang harus diperhatikan bukan hanya bahan yang digunakan tetapi perlu juga diperhatikan *hygiene* penjamah makanan maupun proses pengolahan makanan tersebut. Namun hal ini terkadang luput dari perhatian pengolah makanan, padahal *hygiene* penjamah makanan merupakan hal yang penting untuk keamanan makanan supaya terhindar dari kontaminasi (Ningsih, 2014 dalam Setiawati, 2021).

Penyelenggaraan makanan yang *hygiene* dan sehat menjadi prinsip dasar penyelenggaraan makanan di rumah sakit. Makanan yang tidak dikelola dengan baik dan benar oleh penjamah makanan dapat menimbulkan dampak negatif seperti penyakit dan keracunan akibat bahan kimia, mikroorganisme, tumbuhan atau hewan, serta dapat pula menimbulkan berbagai penyakit lainnya (Abidin, 2018). Makanan yang tidak aman juga dapat menyebabkan penyakit yang disebut *Foodborne disease*, yaitu gejala penyakit yang timbul akibat mengkonsumsi makanan yang mengandung atau tercemar bahan/senyawa beracun atau *organism pathogen* (organisme yang menyebabkan penyakit pada organisme lain). Oleh karena itu keamanan makanan menjadi hal mutlak yang harus dipenuhi dalam proses pengolahan makanan di rumah sakit (Kemenkes RI, 2013).

Perilaku penjamah makanan di rumah sakit, baik secara langsung maupun tidak langsung dapat mempengaruhi kualitas makanan yang disajikan untuk pasien. Ketatnya peraturan yang telah dibuat akan sia-sia bila penjamah makanan tidak mengikuti prosedur mencuci tangan, persyaratan menggunakan

sarung tangan dan pakaian kerja yang bersih untuk mengurangi transfer patogen kemakanan (Clayton, 2015 dalam Elisa, 2022).

Faktor kebersihan penjamah makanan atau pengelola makanan biasa disebut *hygiene personal* merupakan prosedur menjaga kebersihan pribadi dan pengelolaan makanan yang aman dan sehat. Prosedur menjaga kebersihan merupakan upaya mencegah kontaminasi pada makanan yang ditangani. Prosedur yang penting bagi pekerja pengolahan makanan adalah mencuci tangan, kebersihan dan kesehatan diri. Ternyata di Amerika ada sebanyak 25% merupakan penyebab penyakit melalui makanan yang disebabkan pengolahan makanan yang terinfeksi dan *hygiene personal* yang buruk (Fatmawati, Ali, dan Erna 2013).

Berdasarkan hasil penelitian Purkrifani (2017), dalam analisis penerapan personal *hygiene* penjamah makanan pada bagian pengolahan dan distribusi di instalasi gizi rumah sakit umum pusat Dr. M. Djamil Padang menunjukkan bahwa ada sebanyak 61,4% penjamah makanan yang tidak mencuci tangan menggunakan sabun, 61,4% penjamah makanan tidak memakai sepatu kerja, 90,9% penjamah makanan yang tidak memakai sarung tangan, serta masih ada sebanyak 38,7% penjamah makanan yang berbicara pada saat pengolahan makanan.

Berdasarkan hasil penelitian Maru (2018), dalam analisis gambaran pengetahuan sikap dan tindakan penjamah makanan dalam penerapan *hygiene* dan sanitasi makanan di Instalasi Gizi RS Jiwa Prof. HB. Saanin Padang, didapatkan masih ada 25% tenaga penjamah makanan memiliki pengetahuan yang kurang baik dan sebanyak 75% memiliki pengetahuan yang baik terhadap *hygiene* dan sanitasi makanan, 50% memiliki sikap kurang dan 62,5% tenaga penjamah makanan masih melakukan penerapan yang kurang baik.

Menurut hasil penelitian Elisa (2022), dalam analisis gambaran pengetahuan dan perilaku tenaga pengolah makanan terhadap *hygiene* dan sanitasi penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RSUD Batin Mangunang menunjukkan sebanyak 70% pengolah makanan memiliki pengetahuan *hygiene* sanitasi yang cukup. Perilaku penjamah makanan yang memiliki perilaku kurang cukup tinggi yaitu sebanyak (80%), dan yang memiliki perilaku cukup (20%).

Berdasarkan hasil dari beberapa penelitian yang sudah dilakukan didapatkan hasil bahwa banyak penjamah makanan yang memiliki pengetahuan tinggi namun dalam penerapan sikap dan perilakunya terhadap *hygiene* dan sanitasi pada pengolahan makanan banyak yang kurang, oleh karena itu pada penelitian kali ini peneliti ingin meneliti tentang gambaran pengetahuan, sikap, dan perilaku penjamah makanan di salah satu rumah sakit di Provinsi Lampung yaitu, Rumah Sakit Jiwa Provinsi Lampung. Peneliti tertarik meneliti di rumah sakit jiwa tersebut karena sebelumnya belum ada yang meneliti mengenai *hygiene* dan sanitasi di rumah sakit tersebut.

Rumah Sakit Jiwa Provinsi Lampung merupakan salah satu rumah sakit khusus type B yang terletak di JL. Raya Gedong Tataan Km 13, Kabupaten Pesawaran, Lampung. Rumah Sakit Jiwa Provinsi Lampung merupakan salah satu rumah sakit yang memberikan pelayanan jiwa sepenuhnya baik rawat inap maupun rawat jalan dan juga memberikan pelayanan umum. RSJ ini memiliki pasien seluruhnya mengidap penyakit gangguan jiwa dan memiliki 8 ruangan yaitu ruang Murai, Anggrek, Garuda, Cendrawasih, Gelatik, Melati, Merpati, dan kutilang masing-masing ruangan berkapasitas 10 - 50 orang.

Berdasarkan hasil penelitian awal yang sudah dilakukan di Rumah Sakit Jiwa Provinsi Lampung didapatkan data bahwa dari banyaknya kegiatan di Rumah Sakit Jiwa Provinsi Lampung salah satunya adalah penyelenggaraan makanan yang dilakukan oleh instalasi gizi. Pada bulan Oktober 2022 Instalasi Gizi Rumah Sakit Jiwa Provinsi Lampung melayani kurang lebih 2104 pasien yang rawat inap. Rumah Sakit Jiwa Provinsi Lampung ini memiliki instalasi gizi dengan jumlah petugas penjamah makanan ada 8 orang yang terdiri dari 3 orang tenaga pemasak dan 5 orang pramusaji.

Rumah Sakit Jiwa Provinsi Lampung mampu merawat pasien dalam jangka waktu yang cukup lama. Salah satu kegiatan pelayanan rumah sakit untuk pasiennya adalah penyelenggaraan makanan dengan prinsip penyelenggaraan yang menerapkan *hygiene* dan sanitasi sesuai dengan ketentuan yang berlaku sehingga melatar belakangi peneliti tertarik untuk melakukan penelitian mengenai gambaran pengetahuan, sikap dan perilaku penjamah makanan dalam

penerapan *hygiene* dan sanitasi penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Jiwa Provinsi Lampung.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan penelitian sebelumnya yang sudah dilakukan di beberapa rumah sakit didapatkan bahwa ternyata perilaku penjamah makanan masih cukup banyak yang belum menerapkan *hygiene* dan sanitasi dalam penyelenggaraan makanan, oleh karena itu rumusan masalah yang diangkat dalam penelitian ini adalah “Gambaran pengetahuan, sikap, dan perilaku penjamah makanan dalam penerapan *hygiene* dan sanitasi penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Jiwa Provinsi Lampung”.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana gambaran pengetahuan, sikap, dan perilaku penjamah makanan dalam penerapan *hygiene* dan sanitasi penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Jiwa Provinsi Lampung.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari penelitian ini adalah :

- a. Mengetahui gambaran pengetahuan petugas penjamah makanan terhadap *hygiene* dan sanitasi penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Jiwa Provinsi Lampung.
- b. Mengetahui gambaran sikap petugas penjamah makanan terhadap *hygiene* dan sanitasi penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Jiwa Provinsi Lampung.
- c. Mengetahui gambaran perilaku petugas penjamah makanan terhadap *hygiene* dan sanitasi penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Jiwa Provinsi Lampung.
- d. Mengetahui gambaran tempat pengolahan makanan terhadap *hygiene* dan sanitasi penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Jiwa Provinsi Lampung.

- e. Mengetahui gambaran peralatan pengolahan makanan terhadap *hygiene* dan sanitasi penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Jiwa Provinsi Lampung.
- f. Mengetahui gambaran peralatan penyajian makanan terhadap *hygiene* dan sanitasi penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Jiwa Provinsi Lampung.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Hasil data penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi dan menambah pengetahuan tentang gambaran pengetahuan, sikap, perilaku *hygiene* dan sanitasi penjamah makanan di rumah sakit.

2. Manfaat Aplikatif

Hasil yang diperoleh dari penelitian ini dapat dijadikan sebagai bahan masukan dan evaluasi perilaku penjamah makanan dalam penerapan *hygiene* dan sanitasi penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Jiwa Provinsi Lampung.

E. Ruang Lingkup

Penelitian ini merupakan jenis penelitian deskriptif untuk melihat gambaran pengetahuan, sikap, dan perilaku penjamah makanan dalam penerapan *hygiene* dan sanitasi penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Jiwa Provinsi Lampung, dengan mengambil variabel penelitian yaitu pengetahuan, sikap, perilaku, sanitasi ruangan, peralatan pengolah makanan dan peralatan penyajian makanan. Responden penelitian ini adalah seluruh penjamah makanan yang ada di Rumah Sakit Jiwa Provinsi Lampung.