

# **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, penyelenggara 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 (Pangasuti, 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).

Sanitasi makanan adalah suatu usaha pencegahan yang memfokuskan pada kegiatan atau tindakan yang perlu dilakukan untuk memastikan bahwa makanan dan minuman bebas dari bahaya yang beresiko mengganggu kesehatan, makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia yang dibutuhkan setiap saat dan harus dikelola dengan baik dan benar agar dapat memberikan manfaat bagi tubuh. Proses pengolahan makanan berlangsung melalui beberapa tahapan pengolahan, mulai dari penerimaan bahan makanan mentah, pencucian bahan makanan, persiapan dan pemasakan hingga menjadi makanan yang siap santap (Widyastuti & Almira, 2019).

Laporan BPOM ada tahun 2019 terdapat 5 provinsi di Indonesia yang tercatat sebagai daerah dengan kasus keracunan terbanyak karna masih banyak yang melakukan aktivitas produksi tidak sesuai dengan pedoman mengenai cara produksi pangan olahan yang baik (CPPOB), yaitu 6.25 kasus keracunan, 474 kasus (7,63%) disebabkan oleh kontaminasi makanan dan 819 kasus (13,19) disebabkan oleh kontaminasi minuman, 265 kasus karena olahan rumah tangga dan 97 kasus olahan jasa boga diantaranya yaitu: Jawa Barat, Jawa Timur, DKI Jakarta, Bali dan Banten pada posisi ke-5. Pada tahun 2019 BPOM melaporkan ada 77 kasus kejadian luar biasa keracunan pangan (KLB KP) pada 21 provinsi di Indonesia. Jumlah yang terpapar 7.244 orang, 3281 mengalami gejala penyakit dan 5 orang dinyatakan meninggal. Kejadian ini menunjuk bahwa penjamah makanan masih belum memahami dan belum menerapkan praktik pengolahan makanan yang baik, Salah satu aspek yang belum terpenuhi yaitu higiene sanitasi bagi para penjamah makanan (BPOM, 2019).

Penjamah makanan menjadi salah satu faktor utama penyebab timbulnya keracunan makanan, diantaranya yaitu: personal higiene dan sanitasi yang kurang baik, pemilihan dan pengurusan bahan makanan yang tidak sesuai serta kurangnya kebersihan peralatan masak yang digunakan dan ruang pengolahan makanan (Wibowo, 2019).

Hasil penelitian yang dilakukan oleh Permatasari, dkk (2021) menyatakan bahwa dampak dari mengabaikan higiene sanitasi makanan dapat memicu banyaknya kejadian penyakit akibat makanan. Untuk menghasilkan makanan dan minuman yang berkualitas, salah satunya perlu memperhatikan higiene sanitasi makanan yaitu sikap bersih perilaku penjamah makanan agar tidak terjadi kontaminasi pada makanan. Ada banyak faktor dalam kebersihan makanan seperti tempat pengolahan makanan, peralatan, bahan makanan dan penjamah makanan. Penjamah makanan berperan penting dalam upaya kesehatan makanan karena dapat menularkan penyakit.

Peraturan Menteri Kesehatan RI No 1096/Menkes/PER/VI/2011, menyebutkan bahwa perilaku tenaga pengolahan makanan selama berkerja atau mengolah makanan antara lain : tidak merokok, tidak makan, atau

mengunyah tidak memakai perhiasan kecuali cincin kawin, selalu mencuci tangan sebelum berkerja, setelah berkerja dan setelah keluar dari toilet/kamar mandi, selalu memakai pakaian kerja dan pelindung dengan benar, serta pakaian bersih selalu bersih serta tidak banyak berbicara dan selalu menutup mulut pada saat batuk atau bersin dengan menjauhi makanan atau keluar dari ruangan.

Timbulnya keracunan makanan dapat terjadi karena kurangnya memperhatikan heigiene sanitasi, higiene penjamah makanan merupakan kunci keberhasilan pengolahan makanan yang aman dan sehat. Kondisi higiene sanitasi yang buruk dapat mempengaruhi kualitas makanan yang disajikan kepada konsumen. Hal ini jelas mempengaruhi tingkat kesehatan konsumen yang mengkonsumsi makanan tersebut. Kebersihan makanan yang buruk dapat menyebabkan masalah kesehatan (Suryani & Astuti, 2019).

Sejauh ini belum ada gambaran mengenai keadaan pengetahuan dan perilaku tenaga pengolahan terhadap higiene dan sanitasi pada tenaga penyelenggaraan makanan di Instalasi RSUD Sukadana, karena itu peneliti memilih RSUD Sukadana menjadi tempat penelitian di karenakan ingin mengetahui higiene dan sanitasi di Instalasi Gizi RSUD Sukadana.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan masalah yang didapat peneliti ingin mengetahui bagaimana gambaran pengetahuan dan perilaku makanan terhadap higiene dan sanitasi penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi tahun 2023?

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Penelitian ini untuk mengetahui gambaran pengetahuan dan perilaku tenaga pengolah makanan terhadap higiene dan sanitasi penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RSUD Sukadana tahun 2023.

### **2. Tujuan Khusus**

- a. Diketuinya gambaran tingkat pengetahuan tenaga pengolah makanan terhadap higiene dan sanitasi penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RSUD Sukadana tahun 2023.

- b. Diketuainya perilaku tenaga pengolahan makanan terhadap hygiene dan sanitasi penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RSUD Sukadana tahun 2023.
- c. Diketuainya gambaran sanitasi tempat pengolahan makanan (dapur) penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RSUD Sukadana tahun 2023.
- d. Diketuainya gambaran sanitasi peralatan pengolahan yang digunakan untuk mengolah makanan penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RSUD Sukadana tahun 2023.

#### **D. Manfaat Penelitian**

##### **1. Manfaat Teoritis :**

Untuk menambah wawasan dan mengetahui gambaran pengetahuan, dalam membuat laporan bersifat ilmiah bidang gizi tentang gambaran pengetahuan dan perilaku tenaga pengolahan makanan terhadap hygiene dan sanitasi penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi pengolahan makanan di Rumah Sakit.

##### **2. Manfaat Praktis :**

Memberikan informasi sebagai sarana masukan agar terciptanya agar kesesuaian tingkat pemahaman gambaran pengetahuan dan perilaku tenaga pengolahan makanan terhadap hygiene dan sanitasi penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi pengolahan makanan di Rumah Sakit.

#### **E. Ruang Lingkup**

Penelitian ini merupakan jenis penelitian deskriptif untuk mengetahui tentang gambaran pengetahuan dan perilaku tenaga pengolah makanan terhadap hygiene dan sanitasi makanan yang dilaksanakan di Instalasi Gizi RSUD Sukadana pada bulan Mei tahun 2023. Penelitian ini mengambil variabel yaitu pengetahuan dan perilaku hygiene penjamah dan sanitasi ruangan, peralatan pengolahan makanan. Cara pengumpulan data menggunakan metode wawancara dan observasi alat ukurnya menggunakan form ceklist dan kuisioner dengan melihat pengetahuan dan perilaku hygiene penjamah makanan, sanitasi tempat pengolahan makanan, peralatan pengolahan makanan. Cara analisis data pada penelitian ini menggunakan

analisis univariat yaitu analisis dilakukan terhadap tiap variabel dari hasil penelitian.