

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pelayanan gizi di rumah sakit merupakan pelayanan kesehatan penunjang yang mempunyai tugas mendukung upaya penyembuhan penderita dalam waktu sesingkat mungkin. Makanan yang memenuhi kebutuhan gizi dan termakan habis akan mempercepat penyembuhan dan memperpendek hari rawat. Penyelenggaraan makanan yang higienis dan sehat menjadi prinsip dasar penyelenggaraan makanan di rumah sakit karena pelayanan rumah sakit diperuntukan untuk orang sakit dengan ancaman penyebaran kuman pathogen yang tinggi. Makanan yang tidak dikelola dengan baik dan benar oleh penjamah makanan dapat menimbulkan dampak negative seperti penyakit dan keracunan akibat bahan kimia, mikroorganisme, tumbuhan atau hewan, serta dapat pula menimbulkan alergi (Maria, 2011).

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.

Higiene sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi (Kemenkes, 2011). Sanitasi pangan merupakan upaya pencegahan terhadap kemungkinan tumbuh dan berkembangnya jasad renik pembusuk dan pathogen dalam makanan , minuman, peralatan dan bangunan yang dapat merusak pangan dan

membahayakan manusia. Kegiatan sanitasi makanan di rumah sakit bertujuan untuk menyediakan makanan yang berkualitas baik dan aman bagi kesehatan konsumen, menurunkan resiko penularan penyakit atau gangguan kesehatan melalui makanan serta mewujudkan perilaku pengolah makanan dalam bekerja yang sehat dan benar dalam penanganan makanan (Kemenkes, 2013).

Keamanan makanan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah makanan dari kemungkinan cemaran biologis, kimiawi, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan. Keamanan makanan menjadi hal yang mutlak yang harus dipenuhi dalam proses pengolahan makanan di rumah sakit. Makanan yang tidak aman dapat menyebabkan penyakit yang disebut *foodborne disease*, yaitu gejala penyakit yang timbul akibat mengkonsumsi makanan yang mengandung atau tercemar bahan atau senyawa beracun atau organisme patogen (Kemenkes, 2013). 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.

Menurut penelitian Fithri (2016), mengenai hubungan tingkat pengetahuan penjamah makanan dengan praktik *hygiene* sanitasi menunjukkan bahwa tingkat pengetahuan yang kurang sebesar 63,9%. Dalam penelitian yang dilakukan oleh Mulyani (2013) di Instalasi Gizi Rumah Sakit Abdul Moeloek diperoleh sebanyak 47,6% yang berperilaku kurang hygiene, 40,5% berpengetahuan kurang dan sebanyak 42,9% pengolah makanan memiliki sikap kurang baik dalam mengolah makanan saat bekerja. Sedangkan dalam Penelitian yang dilakukan oleh Maru (2018) di Instalasi Gizi RS Jiwa Hb Saanin Padang diperoleh sebanyak 25% tenaga penjamah makanan memiliki pengetahuan yang kurang baik dan sebanyak 75% memiliki pengetahuan yang baik terhadap hygiene dan sanitasi makanan, 50% memiliki sikap negatif terhadap hygiene dan sanitasi

makanan, dan 62,5% melakukan penerapan yang kurang baik terhadap hygiene dan sanitasi makanan.

Berdasarkan permasalahan yang ditemui pada Instalasi Gizi RSUD Alimudin Umar yaitu petugas penjamah tidak pernah mendapatkan pelatihan hygiene sanitasi. Sedangkan untuk alat pelindung diri (APD) petugas penjamah makanan sudah memakai masker, celemek, dan penutup kepala. Tetapi, pada saat pengolahan bahan makanan ada beberapa yang tidak menggunakan masker secara benar serta berbicara saat pengolahan bahan makanan. Selain itu, ada beberapa tenaga pengolah makanan yang menggunakan cat kuku (Sari, dkk.,2021).

Dipilihnya RSUD Alimudin Umar sebagai tempat penelitian, karena RSUD Alimudin Umar adalah rumah sakit kelas C terletak di Liwa Kabupaten Lampung Barat, Provinsi Lampung, yang penyelenggaraan makanannya menggunakan system swakelola dimana instalasi gizi bertanggung jawab terhadap pelaksanaan seluruh kegiatan penyelenggaraan makanan. Serta Penelitian di RSUD Alimudin Umar sendiri belum ada yang membahas tentang gambaran pengetahuan, sikap, dan perilaku hygiene sanitasi pada pengolah makanan Sehingga peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang gambaran pengetahuan, sikap, dan perilaku hygiene sanitasi pada pengolah makanan di RSUD Alimudin Umar Lampung Barat.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan penelitian sebelumnya yang sudah dilakukan di beberapa rumah sakit didapatkan bahwa perilaku pengolah makanan masih cukup banyak yang belum menerapkan hygiene dan sanitasi, oleh karena itu peneliti ingin mengetahui “Gambaran Pengetahuan, Sikap, dan Perilaku Hygiene Sanitasi pada Pengolah Makanan di RSUD Alimudin Umar Lampung Barat”.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum penelitian ini adalah untuk mengetahui gambaran pengetahuan, sikap, dan perilaku hygiene sanitasi pada pengolah makanan di RSUD Alimudin Umar Lampung Barat.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui gambaran tingkat pendidikan pengolah makanan tentang hygiene sanitasi di RSUD Alimudin Umar Lampung Barat.
- b. Mengetahui gambaran tingkat pengetahuan pengolah makanan tentang hygiene sanitasi di RSUD Alimudin Umar Lampung Barat.
- c. Mengetahui sikap pengolah makanan tentang hygiene sanitasi di RSUD Alimudin Umar Lampung Barat
- d. Mengetahui perilaku pengolah makanan tentang hygiene sanitasi di RSUD Alimudin Umar Lampung Barat

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Aplikatif

Hasil yang diperoleh dari penelitian ini dapat dijadikan sebagai bahan masukan dan evaluasi tentang gambaran pengetahuan, sikap dan perilaku hygiene sanitasi pada pengolah makanan di RSUD Alimudin Umar Lampung Barat

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, sikap dan perilaku hygiene sanitasi pada pengolah makanan di RSUD Alimudin Umar Lampung Barat

E. Ruang Lingkup

Penelitian ini merupakan jenis penelitian deskriptif untuk mengetahui gambaran pengetahuan, sikap dan perilaku higiene sanitasi pada pengolah makanan di RSUD Alimuddin Umar Lampung Barat, dengan mengambil variabel penelitian yaitu pendidikan, pengetahuan, sikap, dan perilaku pengolah makanan. Responden penelitian petugas pengolah makanan dengan pengumpulan data melalui observasi dan wawancara. yang dilaksanakan pada bulan April 2023.