

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Rumah sakit merupakan lembaga pelayanan kesehatan yang terstruktur dengan baik, meliputi berbagai aspek seperti layanan medis, fasilitas kedokteran permanen, perawatan yang berkelanjutan, diagnosis, dan pengobatan penyakit yang diderita pasien, yang semuanya dilakukan oleh tenaga medis profesional. Sebagai bagian dari organisasi sosial dan sistem kesehatan, rumah sakit berfungsi untuk memberikan pelayanan yang komprehensif, termasuk rawat inap, rawat jalan, dan layanan gawat darurat. Dalam menjalankan fungsinya, rumah sakit melibatkan berbagai sumber daya manusia, seperti tenaga medis dan penunjang medis, tenaga perawatan, tenaga farmasi, tenaga manajemen rumah sakit, serta tenaga non-kesehatan (Amran et al., 2022).

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit mencakup serangkaian kegiatan, mulai dari perencanaan menu, penghitungan kebutuhan bahan makanan, penyusunan anggaran, pengadaan, penerimaan dan penyimpanan bahan, hingga pemasakan, distribusi, pencatatan, pelaporan, dan evaluasi. Tujuan dari proses ini adalah untuk menyediakan makanan berkualitas yang memenuhi kebutuhan gizi, aman, sesuai anggaran, dan dapat diterima oleh konsumen, demi mencapai status gizi yang optimal. Sasaran penyelenggaraan makanan di rumah sakit terutama pasien yang rawat inap. Sesuai dengan kondisi rumah sakit dapat juga dilakukan penyelenggaraan makanan bagi karyawan. (Kemenkes RI, 2013).

Menjaga kualitas makanan sangat penting untuk menyediakan makanan yang sehat dan aman. Hal ini membantu melindungi manusia yang mengkonsumsi makanan tersebut, terutama pasien dari keracunan makanan. Penjamah makanan harus menjaga kebersihan pribadi dengan baik agar makanan yang di olah tidak tercemar bakteri atau patogen berbahaya. Namun pengetahuan, sikap dan prilaku penjamah makanan dapat mempengaruhi praktike ketika mengolah makanan. (Agestika & Kasmira, 2023)

Organisasi kesehatan dunia WHO (World Health Organization) melaporkan bahwa perkiraan beban global yang disebabkan oleh penyakit

bawaan makanan (*foodborne disease*) dapat mengakibatkan 600 juta kasus keracunan dan 420.000 kematian setiap tahunnya di seluruh dunia. Di Amerika Serikat *foodborne disease* merupakan penyakit yang terus menjadi masalah besar dan tantangan yang berat untuk diselesaikan. Pusat Pengendalian dan Pencegahan Penyakit Amerika Serikat yaitu CDC (*Center For Disease Control and Prevention*) memperkirakan bahwa 1 dari 6 orang warga Amerika atau sekitar 48 juta orang jatuh sakit setiap tahunnya, 128.000 orang dirawat di rumah sakit, dan 3.000 orang meninggal karena penyakit bawaan makanan yaitu penyakit yang disebabkan oleh konsumsi makanan atau minuman yang terkontaminasi atau bisa disebut dengan keracunan makanan (Oliver, 2019).

Hygiene dan sanitasi berperan penting dalam mencegah kontaminasi makanan, baik biologis, kimia, maupun fisik. Praktik kebersihan diri, lingkungan, dan peralatan yang baik dapat mengurangi risiko masuknya mikroorganisme, zat berbahaya, dan benda asing ke dalam makanan. Dengan demikian, penerapan *hygiene* dan sanitasi yang tepat sangat penting untuk menjaga keamanan dan kualitas makanan (Widyastuti & Almira, 2019).

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 ke makanan (Clayton, 2015 dalam Elisa, 2022).

Rumah Sakit Umum Daerah KH. Muhammad Thohir Kabupaten Pesisir Barat Lampung merupakan salah satu rumah sakit type D yang terletak di Jl. Atar Sedangkek Pekon Way Suluh, Kecamatan Krui Selatan, Kabupaten Pesisir Barat, Lampung. Pada Instalasi Gizi RSUD KH. Muhammad Thohir terdapat 4 ahli gizi dan 3 orang penjamah makanan. Pada bulan Oktober tahun 2024 RSUD KH. Muhammad Thohir melayani kurang lebih 6 pasien rawat inap.

Berdasarkan hasil survey yang telah dilakukan di Instalasi Gizi RSUD KH. Muhamammad Thohir Kabupaten Pesisir Barat Lampung ditemukan masih ada beberapa penjamah makanan yang kurang menerapkan perilaku *hygiene* dan sanitasi dalam pengolahan makanan, seperti penggunaan APD yang kurang

lengkap saat bekerja. Berdasarkan masalah tersebut, penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang Gambaran Pengetahuan, sikap dan perilaku penjamah makanan dalam penerapan *hygiene* sanitasi di Instalasi Gizi RSUD KH. Muhammad Thohir Kabupaten Pesisir Barat Lampung.

B. Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang diangkat dalam penelitian ini adalah bagaimana gambaran pengetahuan, sikap, dan perilaku penjamah makanan dalam penerapan *hygiene* sanitasi di Instalasi Gizi RSUD KH. Muhammad Thohir Kabupaten Pesisir Barat Lampung tahun 2025.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana gambaran pengetahuan, sikap, dan perilaku penjamah makanan dalam penerapan *hygiene* sanitasi di Instalasi Gizi RSUD KH. Muhammad Thohir Kabupaten Pesisir Barat Lampung Tahun 2025.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari penelitian ini adalah untuk :

- a. Mengetahui gambaran pengetahuan penjamah makanan terhadap penerapan *hygiene* sanitasi di Instalasi Gizi RSUD KH. Muhammad Thohir Kabupaten Pesisir Barat Lampung tahun 2025.
- b. Mengetahui gambaran sikap penjamah makanan terhadap penerapan *hygiene* sanitasi di Instalasi Gizi RSUD KH. Muhammad Thohir Kabupaten Pesisir Barat Lampung tahun 2025.
- c. Mengetahui gambaran perilaku penjamah makanan terhadap penerapan *hygiene* sanitasi di Instalasi Gizi RSUD KH. Muhammad Thohir Kabupaten Pesisir Barat Lampung tahun 2025.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Hasil data penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan dan wawasan mengenai gambaran pengetahuan, sikap, dan perilaku penjamah makanan dalam penerapan *hygiene* sanitasi di Instalasi Gizi RSUD KH. Muhammad Thohir Kabupaten Pesisir Barat Lampung Tahun 2025.

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 RSUD KH. Muhammad Thohir Kabupaten Pesisir Barat Lampung Tahun 2025.

E. Ruang Lingkup

Penelitian yang dilakukan merupakan jenis penelitian deskriptif untuk melihat gambaran pengetahuan, sikap, dan perilaku penjamah makanan dalam penerapan *hygiene* sanitasi di Instalasi Gizi RSUD KH. Muhammad Thohir Kabupaten Pesisir Barat Lampung. Responden penelitian ini adalah seluruh penjamah makanan yang ada di Instalasi Gizi RSUD KH. Muhammad Thohir Kabupaten Pesisir Barat Lampung, dengan mengambil variable penelitian yaitu pengetahuan, sikap, perilaku penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD KH. Muhammad Thohir Kabupaten Pesisir Barat Lampung. Penelitian ini dilakukan pada bulan April tahun 2025 di Instalasi Gizi RSUD KH. Muhammad Thohir Kabupaten Pesisir Barat Lampung.