

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pelayanan makanan di rumah sakit memiliki peran penting dalam mencegah kekurangan gizi pada pasien melalui penyediaan makanan diet yang memenuhi standar kesehatan. Tujuannya meliputi memastikan kualitas, kuantitas, serta kelayakan makanan, demi mendukung pemulihan kesehatan pasien. Standar Layanan Nutrisi Rumah Sakit (Kemenkes RI, 2013) menjadi landasan pelaksanaannya.

Pengelolaan makanan di rumah sakit memerlukan perhatian terhadap standar higiene serta sanitasi supaya makanan yang disiapkan tidak jadi sarang penyakit kepada pasien. Proses pengolahan harus dilakukan dengan menjaga kebersihan bahan makanan, mengingat risiko kontaminasi dapat muncul dari penjamah makanan maupun petugas yang terlibat dalam penyajian (Haniyah, 2021).

Hygiene sanitasi mencakup tindakan pengendalian risiko kontaminasi makanan yang dapat bersumber dari bahan, individu, lokasi, maupun peralatan, guna memastikan makanan layak dan aman untuk dikonsumsi (Kemenkes RI, 2013). Penting untuk memperhatikan kebersihan dan sanitasi makanan, sebab kelalaian dalam pengolahan, penyimpanan, atau penyajiannya berisiko menjadikan makanan sebagai media penyebaran penyakit (Sari & Suyasa, 2021).

Pada pengolahan makanan harus menerapkan penerapan kebersihan serta sanitasi makanan dimulai lewat memilih bahan pangan, penyimpanan bahan konsumsi, pengolahan konsumsi, pengangkutan konsumsi, sampai dengan penyajiannya. Pengelolaan sanitasi yang kurang baik dapat mengakibatkan berbagai dampak buruk bagi manusia, seperti keracunan makanan. Keamanan pangan mengacu pada kondisi serta tindakan yang dilakukan untuk melindungi makanan dari kontaminasi biologis, kimiawi, atau fisik yang dapat membahayakan kesehatan. Dalam pengolahan makanan di rumah sakit, keamanan pangan menjadi syarat mutlak yang wajib terpenuhi. Asupan yang kurang bersih bisa memicu penyakit yang

dikenal sebagai foodborne disease, ialah gangguan kesehatan akibat mengonsumsi makanan yang terkontaminasi zat berbahaya atau organisme patogen (Maru 2018). Proses membersihkan atau mencuci peralatan memerlukan pengetahuan dasar, karena peralatan yang dibersihkan dengan metode yang benar dapat menjamin kebersihan dan kesehatan alat pengolahan makanan (Syahlan, 2019).

Pemahaman tentang higiene didalam proses pengolahan makanan di dapur memiliki peran besar karena pengolahan yang tepat bisa memengaruhi kualitas makanan yang dihasilkan. Apabila pengolahan dilakukan standar SOP dan prinsip higiene diterapkan, makanan yang dihasilkan akan berkualitas. Sebaliknya, pengolahan yang tidak memenuhi standar akan berdampak negatif pada kualitas makanan (Syafran, 2020). Kebanyakan orang tidak menerapkan higiene perorangan dengan benar, seperti memakai pakaian pelindung lengkap saat bekerja atau menggunakan sarung tangan saat menyentuh makanan. Namun, kebiasaan yang umum dilakukan adalah mencuci tangan secara rutin serta menjaga kebersihan kuku, rambut, dan tangan (Pebrianti, 2023).

Berdasarkan hasil penelitian Ayuningtyas (2021), Instalasi Gizi RSUD Lubuk Sikaping di dapatkan masih ada 38,5% penjamah makanan berpengetahuan kurang baik dan 61,5% penjamah pangan yang berpengetahuan baik, 23,1% penjamah pangan punya sikap yang kurang baik serta 76,9% penjamah makanan punya sikap yang baik mengenai penerapan hygiene dan sanitasi makanan, 42,5% penjamah konsumsi memiliki tindakan kurang baik didalam menerapkan hygiene serta sanitasi makanannya.

Menurut penelitian Lumbanraja (2019), praktik higiene di Instalasi Gizi RSUD Deli Serdang menunjukkan bahwa masih adanya penjamah makanan yang tidak membersihkan tangan selepas bekerja (8,3%), serta tangan yang bersentuhan langsung dengan makanan (8,3%). Selain itu, 25% penjamah makanan tidak menggunakan celemek, sarung tangan, atau penutup kepala, meskipun sanitasi secara keseluruhan sudah tergolong baik.

Dari hasil riset (Nur Hidayah & Astuti, 2023), dalam analisis gambaran pengetahuan, sikap, dan perilaku hygiene sanitasi didapatkan 52,9% sikap penjamah hidangan tetap tidak efisien kepada personal hygiene sanitasi, 29,4% perilaku kurang baik pada kesenjangan konsumsi siap atau makanan masak, 79,4% sikap kurang baik pada sajian konsumsi dan 38,2% mempunyai wawasan kurang baik pada hygiene sanitasi.

Menurut hasil penelitian Dermawan dkk (2019), di Rumah Sakit Advent Kota Bandar Lampung ditemukan data bahwasannya 13,3% penjamah pangan mempunyai pengetahuan kurang baik, 86,6% penjamah pangan memiliki pengetahuan cukup namun masih banyak Perilaku yang kurang tepat terkait hygiene selama menangani bahan makanan dan memasak di dapur meliputi tidak memakai penutup kepala, sarung tangan, dan masker, menggunakan perhiasan, serta berbicara dengan rekan kerja saat proses pengolahan makanan berlangsung.

Dari hasil pada berbagai riset yang telah dilaksanakan didapati hasil bahwasannya masih banyak penjamah makanan yang mempunyai pengetahuan cukup namun masih banyak di antaranya yang melakukan tindakan yang tidak tepat pada standar perilaku hygiene serta sanitasi ketika kontak dengan bahan pangan dan melaksanakan proses memasak di dapur. Oleh karenanya, didalam riset ini peneliti bermaksud untuk mengkaji gambaran pengetahuan serta pelaksanaan hygiene dan sanitasi di Rumah Sakit Advent Bandar Lampung, Provinsi Lampung. Peneliti memilih rumah sakit ini karena ingin memahami bagaimana penerapan hygiene dan sanitasi dilakukan di tempat tersebut.

B. Rumusan Masalah

Hasil studi terdahulu di beberapa Rumah Sakit mengindikasikan bahwa masih terdapat banyak pengolah makanan yang belum sepenuhnya menerapkan hygiene dan sanitasi dalam pengolahan makanan. Oleh karena itu, rumusan masalah penelitian ini adalah “gambaran pengetahuan dan pelaksanaan *hygiene* sanitasi pada tenaga penjamah makanan di Rumah Sakit Advent Bandar Lampung”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Riset ini tujuannya mengkaji gambaran pengetahuan serta perilaku tenaga pengolah pangan terkait hygiene serta sanitasi di Rumah Sakit Advent Bandar Lampung.

2. Tujuan Khusus

Riset ini tujuannya ialah :

- a. Diketahui gambaran pemahaman *hygiene* dan sanitasi pekerja pengolah makan di Rumah Sakit Advent Bandar Lampung.
- b. Diketahui gambaran perilaku *hygiene* dan sanitasi petugas pengolah makan di Rumah Sakit Advent Bandar Lampung.
- c. Diketahui gambaran *hygiene* serta sanitasi tempat pengolahan konsumsi di Rumah Sakit Advent Bandar Lampung.
- d. Diketahui gambaran *hygiene* dan sanitasi alat olahan serta alat sajian konsumsi di Rumah Sakit Advent Bandar Lampung.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Riset ini bertujuan menyumbangkan data sekaligus memperkaya pemahaman terkait gambaran pengetahuan serta praktik hygiene serta sanitasi kepada tenaga pengolah konsumsi di Rumah Sakit Advent Bandar Lampung.

2. Manfaat Aplikatif

Temuan dari riset ini bisa dipakai sebagai bahan evaluasi serta masukan guna mendorong perilaku tenaga pengolah makanan dalam menerapkan hygiene dan sanitasi di Rumah Sakit Advent Bandar Lampung.

E. Ruang Lingkup

Riset ini menggunakan pendekatan deskriptif dengan tujuan mengidentifikasi gambaran pemahaman serta sikap pengolah konsumsi didalam menjalankan hygiene serta sanitasi di Rumah Sakit Advent Bandar Lampung. Variabel yang dikaji mencakup pengetahuan, perilaku, sanitasi ruangan, serta peralatan pengolahan juga penyediaan konsumsi. Responden

riset ini ialah semua tenaga pengolah konsumsi dengan pengumpulan data melalui kuisioner, ceeklis, angket dan observasi. Penelitian ini menggunakan angket karena angket adalah alat pengumpulan data yang efisien, praktis dan dapat menjangkau responden dalam waktu singkat, selain itu juga dapat melihat apakah jawaban responden sama dengan observasi perilaku responden. Riset ini dilangsungkan di bulan april 2025 di Rumah Sakit Advent Bandar Lampung.