

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Rumah sakit adalah lembaga pelayanan kesehatan yang menyediakan pelayanan kesehatan individu secara menyeluruh, meliputi rawat inap, rawat jalan, dan layanan gawat darurat. Pangan siap saji di rumah sakit mencakup semua makanan dan minuman yang disajikan oleh dapur rumah sakit untuk pasien dan staf, serta makanan dan minuman yang dijual di lingkungan rumah sakit. Pengelolaan pangan siap saji ini termasuk dalam pengelolaan jasa boga kategori B (Elisa et al, 2024).

Makanan merupakan salah satu kebutuhan dasar manusia yang sangat penting untuk kelangsungan hidup. Selain itu, makanan berperan dalam menjaga kesehatan, meningkatkan kecerdasan, dan produktivitas kerja. Oleh karena itu, makanan yang disajikan harus berkualitas baik, bergizi tinggi, lezat, menarik, higienis, dan aman untuk dikonsumsi. Untuk mewujudkan hal ini, diperlukan sistem pengelolaan yang baik (Wulandari, 2011 dalam Safitri et al., 2019).

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit mencakup rangkaian proses yang dimulai dari penyusunan menu, perencanaan kebutuhan bahan, pengelolaan anggaran, hingga pengadaan distribusi, pencatatan, pelaporan, serta evaluasi. Tujuan utamanya adalah menyediakan makanan berkualitas yang memenuhi kebutuhan gizi, terjangkau, aman, dan sesuai dengan

preferensi konsumen untuk mendukung status gizi yang optimal. Sasaran utama layanan ini adalah pasien rawat inap, namun dapat diperluas untuk karyawan rumah sakit sesuai dengan kebijakan yang berlaku. Lingkup kegiatan ini meliputi produksi serta distribusi makanan (PGRS, 2013).

Beberapa faktor yang mempengaruhi terjadinya keracunan makanan antara lain higiene perorangan yang buruk, cara penanganan makanan yang tidak sehat, dan perlengkapan pengolahan makanan yang tidak bersih. Salah satu penyebabnya adalah kurangnya pengetahuan dalam memperhatikan kesehatan diri dan lingkungannya dalam proses pengolahan makanan yang baik dan sehat (Zulaikah, 2012; Musfirah, 2014 dalam Ningsih, 2014).

RS Bhayangkara merupakan salah satu rumah sakit tipe C di Kota Bandar Lampung Provinsi Lampung yang penyelenggaraan makanannya menggunakan sistem swakelola, dimana Instalasi Gizi bertanggung jawab atas pelaksanaan seluruh kegiatan penyelenggaraan makanan. Hingga saat ini, belum ada penelitian yang membahas gambaran pengetahuan dan perilaku penjamah makanan terkait higiene sanitasi di rumah sakit ini.

Survei awal pada Instalasi Gizi RS Bhayangkara menemukan bahwa dari 8 penjamah makanan yang terlibat dalam proses pengolahan, penyajian dan distribusi, masih ditemukan ketidakpatuhan terhadap penggunaan alat pelindung diri (APD), khususnya sarung tangan, saat mengolah dan menyajikan makanan. Kondisi ini berpotensi meningkatkan risiko kontaminasi silang yang dapat membahayakan kesehatan pasien, terutama yang memiliki sistem imun lemah.

Pelaksanaan protokol higiene yang tidak sesuai dapat meningkatkan risiko terjadinya penyakit yang ditularkan melalui makanan, seperti keracunan dan infeksi saluran pencernaan, yang berdampak negatif pada proses penyembuhan pasien serta menambah beban pelayanan kesehatan rumah sakit. Selain itu, kurangnya data mengenai pengetahuan dan perilaku penjamah makanan menyulitkan upaya perbaikan yang tepat sasaran dalam pengelolaan makanan di rumah sakit.

Oleh karena itu, penelitian ini sangat penting dilakukan sebagai langkah awal untuk menilai gambaran pengetahuan dan perilaku penjamah makanan terkait higiene sanitasi, guna mengetahui faktor-faktor yang mempengaruhi pelaksanaan standar kesehatan dalam pengolahan makanan serta meningkatkan mutu layanan pangan siap saji demi keselamatan pasien.

B. Rumusan Masalah

Penerapan standar kebersihan dan keamanan dalam pengolahan makanan oleh petugas di Instalasi Gizi RS Bhayangkara masih belum maksimal. Kurangnya pemakaian alat pelindung diri seperti sarung tangan menjadi salah satu kendala utama dalam menjaga higienitas makanan. Oleh karena itu, rumusan masalah dalam penelitian ini adalah "Bagaimana Gambaran Pengetahuan dan Perilaku Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RS Bhayangkara Kota Bandar Lampung Tahun 2025?".

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana Gambaran Pengetahuan dan Perilaku Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RS Bhayangkara Kota Bandar Lampung Tahun 2025.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui Gambaran Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RS Bhayangkara Kota Bandar Lampung Tahun 2025.
- b. Mengetahui Gambaran Tingkat Perilaku Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RS Bhayangkara Kota Bandar Lampung Tahun 2025.
- c. Mengetahui Gambaran Pendidikan Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RS Bhayangkara Kota Bandar Lampung Tahun 2025.
- d. Mengetahui Gambaran Lama Bekerja Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RS Bhayangkara Kota Bandar Lampung Tahun 2025.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Aplikatif

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan masukan dan evaluasi terkait Gambaran Pengetahuan dan Perilaku Penjamah Makanan Mengenai Higiene dan Sanitasi Di Instalasi Gizi RS Bhayangkara Kota Bandar Lampung. Temuan ini dapat digunakan untuk meningkatkan kesadaran dan pemahaman penjamah makanan, serta membantu pihak rumah sakit dalam merancang program pelatihan atau kebijakan yang lebih efektif guna memastikan penerapan standar higiene dan sanitasi yang lebih optimal di lingkungan kerja.

2. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi yang relevan serta menambah pengetahuan dan wawasan sebagai sumber pembelajaran dalam melakukan penelitian. Selain itu, penelitian ini juga berperan sebagai aplikasi praktis dari teori ilmu pengetahuan yang telah diperoleh selama masa pendidikan, khususnya terkait Gambaran Pengetahuan dan Perilaku Penjamah Makanan Mengenai Higiene Dan Sanitasi Di Instalasi Gizi RS Bhayangkara Kota Bandar Lampung.

E. Ruang Lingkup

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kuantitatif yang bertujuan untuk menggambarkan pengetahuan dan perilaku penjamah makanan di instalasi gizi RS Bhayangkara berdasarkan data yang terukur secara numerik. Variabel penelitian meliputi Pendidikan, pengetahuan, lama bekerja dan perilaku pengolahan makanan. Responden penelitian ini adalah seluruh penjamah makanan, dengan data yang dikumpulkan melalui kuesioner, ceklis, dan observasi. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Mei 2025 di RS Bhayangkara Kota Bandar Lampung.