

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Rumah sakit merupakan salah satu fasilitas pelayanan kesehatan yang tugasnya adalah menyelenggarakan pelayanan kesehatan, dalam lingkup perorangan maupun kelompok yang menyediakan pelayanan gawat darurat, pelayanan rawat inap dan pelayanan rawat jalan. (Undang-undang Republik Indonesia Nomor 44 Tahun 2016). Salah satu jenis pelayanan yang disediakan oleh rumah sakit adalah pelayanan gizi. Pelayanan gizi adalah dukungan yang diberikan ahli gizi. Layanan ini meliputi pengelolaan gizi dan diet yang bertujuan untuk memperbaiki kondisi gizi pasien. Hal ini sangat penting untuk mencegah, memperlambat, atau mengelola penyakit serta masalah kesehatan yang dihadapi pasien (Triyanti Permatasari, 2021).

Faktor-faktor yang menyebabkan penyakit yang ditularkan melalui makanan sangat beragam, termasuk diantaranya bakteri berbahaya contohnya seperti *Escherichia coli* (*E. coli*). Makanan yang terkontaminasi dapat menyebabkan penyakit infeksius. Ini terjadi ketika mikroorganisme berbahaya masuk ke dalam tubuh karena mengonsumsi makanan yang telah tercemar (Syahrizal, 2017). Menurut WHO, Penyakit bawaan makanan berasal dari makanan yang terkontaminasi dan dapat di setiap fase proses produksi, distribusi, dan konsumsi makanan. Beberapa jenis kontaminasi lingkungan, seperti pencemaran air, tanah, atau udara, dapat menjadi penyebabnya serta praktik penyimpanan dan pengolahan makanan yang tidak aman. (Annashr, 2023)

Dalam mengelola risiko terhadap keamanan makanan, setiap individu yang terlibat dalam rantai makanan harus mengelola potensi bahaya yang ada, baik yang berasal dari bahan makanan, perlengkapan yang digunakan, tempat, proses pembuatan, maupun orang yang menangani makanan sehingga menghasilkan keamanan yang terjamin (Aly, 2020). Selain itu, penjamah yang berperan dalam proses produksi, penyimpanan, pengangkutan, dan penyajian diharuskan agar

memenuhi persyaratan hygiene dan menjaga kebersihan peralatan, bahan makanan dan instalasi tempat produksi makanan untuk menjamin keamanan pangan demi keselamatan pasien.

Hygiene sanitasi makanan sangat penting untuk kelancaran produksi, karena mereka bertugas merencanakan, melaksanakan, dan mengelola penyelenggaraan makanan. Selain itu, penjamah juga bertanggung jawab untuk menjaga kesehatan pasien di rumah sakit agar tidak terpapar penyakit yang disebabkan oleh kontaminasi makanan. Upaya dalam menjaga kebersihan dan sanitasi makanan sangat penting untuk melindungi makanan dan mencegah dari kontaminasi serta mikroba yang bisa menyebabkan penyakit (Rika Aldiani, 2018).

Dalam penerapan sanitasi makanan di rumah sakit, sangat penting untuk fokus pada kebersihan bahan makanan merupakan hal yang sangat krusial. Hygiene dalam sanitasi makanan dapat dilihat melalui 6 (enam) prinsip utama yang mencakup pemilihan bahan baku makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, pengangkutan makanan, penyimpanan makanan serta penyajian makanan (Avicena S M, 2018).

Penjamah makanan (*food handler*) juga juga terlibat langsung dalam setiap aspek yang berkaitan dengan makanan dan perlengkapan masak dari mulai menyiapkan, membersihkan, mengolah, hingga mengantar dan menyajikan. Penjamah makanan merupakan salah satu faktor kunci yang dapat mempengaruhi kualitas makanan melalui kontaminasi fisik, kimia, atau biologis. Kontaminasi dapat terjadi karena perilaku, seperti tangan yang tidak bersih, batuk, bersin atau percikan air liur, serta menyisir rambut di dekat makanan dan mengenakan cincin. Penting bagi seorang pengolah makanan untuk menjaga kebersihan pakaian, serta merawat kebersihan kuku, menggunakan celemek dan penutup kepala, memakai sepatu yang kedap air, menggunakan alat bantu (sarung tangan yang sesuai, sendok, penjepit makanan, dangarpu) dan mencuci tangan ketika hendak mengolah dan penyajian makanan (Yusminatati, 2020). Penjamah makanan adalah salah satu jenis layanan yang berkesinambungan dengan gizi pasien.

Pelayanan gizi di rumah sakit adalah komponen penting dalam perawatan pasien. Selain menyediakan makanan yang aman dan bergizi, instalasi gizi juga

berperan dalam mengedukasi kepada pasien dan pasien terkait gizi, serta berkolaborasi dengan tim medis lainnya untuk mencapai hasil perawatan yang optimal. Dengan demikian, pengetahuan penjamah makanan dan tim medis lainnya mengenai kebutuhan gizi pasien harus terselenggara secara terkoordinasi, terutama dalam penyediaan makanan dan minuman.

Minuman dan makanan merupakan kebutuhan utama yang penting dan beresiko terpapar bakteri berbahaya. Kualitas makanan sangat dipengaruhi oleh pentingnya kebersihan dan sanitasi yang diterapkan oleh para penjamah makanan (Saputra, 2023).

Kualitas makanan yang berpotensi terkontaminasi bakteri patogen, memunculkan beberapa penelitian di beberapa negara industri termasuk di negara Indonesia. Mengungkapkan bahwa lebih dari 60 % penyakit yang terkait dengan makanan atau yang dikenal *foodborne disease* berasal dari masalah penjamah makanan yang kurang mampu dalam mengolah makanan, seperti tidak memperhatikan kebersihan tangan, kebersihan pakaian yang digunakan selama menangani makanan dan tempat / wadah yang akan disajikan (Ranny, 2021). Makanan yang tidak diolah dengan tepat dan baik oleh penjamah makanan dapat menyebabkan penyakit atau keracunan. Ini dapat terjadi karena adanya bahan kimia, mikroorganisme, tumbuhan atau hewan, dan juga bisa menyebabkan alergi (Fatmawati, 2021). Salah satu penelitian terkait baik dan buruknya pengelolaan makanan dilakukan oleh Habsyah Kamal dan (Rahmah R, 2022) dengan judul “Hygiene dan Sanitasi Penjamah Makanan pada Ruangan Pengelolaan RSUD Datu Beru Aceh Tengah.” Hasil penelitian Habsyah menunjukkan bahwa persentase kepatuhan terhadap hygiene dan sanitasi pada penjamah makanan mencapai 91,95% (Baik). Hal ini dicapai karena setiap penjamah makanan yang sedang bekerja tugasnya menunjukkan tingkat kepatuhan yang tinggi terhadap pedoman layanan yang telah ditetapkan.

Berdasarkan hasil penelitian (Sri Purwaningsih, 2019) tentang gambaran pengetahuan dan perilaku penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit dr. Soediran Mangun Sumarso Wonogiri terdapat beberapa penjamah makanan yang sering melepas masker, sarung tangan dan penutup kepala ketika sedang

melaksanakan proses pengolahan serta terdapat penjamah makanan yang menggunakan perhiasan seperti cincin dan gelang.

Berdasarkan penjelasan di atas, menunjukkan bahwa pengetahuan dan higiene sanitasi makanan pada penjamah makanan sangatlah perlu diperhatikan dalam rangka untuk mendapatkan makanan yang bermutu atau berkualitas baik. Oleh karena itu, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian lebih lanjut mengenai “ Hubungan Pengetahuan dengan Hygiene Sanitasi Makanan pada Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RSUD Waled Kabupaten Cirebon.”

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan penjelasan pada latar belakang, terdapat rumusan masalah yang ditulis penulis yaitu ”Apakah ada hubungan pengetahuan dengan hygiene Sanitasi makanan pada penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Waled Kabupaten Cirebon?”

1.3. Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Penelitian ini secara umum bertujuan untuk mengetahui hubungan pengetahuan dengan hygiene sanitasi makanan pada penjamah makanan di instalasi gizi RSUD Waled kabupaten Cirebon.

1.3.2 Tujuan Khusus

1.3.2.1. Untuk mengetahui distribusi frekuensi pengetahuan mengenai hygiene sanitasi makanan pada penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Waled Kabupaten Cirebon.

1.3.2.2. Untuk mengetahui hygiene sanitasi di Instalasi Gizi RSUD Waled kabupaten Cirebon.

1.3.2.3. Untuk mengetahui hubungan pengetahuan dengan hygiene sanitasi pada penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Waled Kabupaten Cirebon.

1.4. Manfaat Penelitian

1.4.2. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat mengembangkan pengetahuan, wawasan dan wawasan tentang hygiene sanitasi makanan dan hygiene sanitasi penjamah makanan di Instalasi Gizi, yang bermanfaat bagi peneliti lainnya sebagai bahan rujukan.

1.4.3. Manfaat Praktis

1.4.3.1. Bagi penulis

Diharapkan dapat dijadikan suatu pengalaman dan tambahan pengetahuan serta referensi apabila ingin mengadakan penelitian lebih lanjut.

1.4.3.2. Bagi Institusi ITEKes Mahardika

Diharapkan dapat menjadi sumber referensi dan pertimbangan dalam penerapan ilmu di Institusi mengenai pengetahuan dengan hygiene sanitasi makanan pada penjamah makanan di instalasi RSUD Waled Kabupaten Cirebon.

1.4.3.3. Bagi Rumah Sakit

Diharapkan dapat dijadikan suatu masukan khususnya pada Instalasi Gizi RSUD Waled Kabupaten Cirebon, untuk melakukan pelatihan kepada penjamah makanan agar dapat meningkatkan pengetahuan penjamah makanan serta meningkatkan kualitas hygiene sanitasi makanan.

1.5. Keaslian Penelitian

- 1) Rika Aldiani, dkk (2018) Melakukan penelitian tentang "Hubungan Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan di Instalasi Gizi RSUD Wangaya Denpasar Tahun 2018". Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui hubungan pengetahuan dan sikap penjamah makanan dengan penerapan hygiene sanitasi makanan di Instalasi Gizi RSUD Wangaya Denpasar. Menggunakan metode kuantitatif dengan menggunakan desain cross sectional.

pengambilan sampel diambil menggunakan metode accidental sampling. Perbedaan penelitian ini dengan penelitian yang dilakukan pada peneliti yaitu tidak ada variabel sikap. sedangkan persamaan pada penelitian yaitu desain penelitian. Hasil analisis yang didapat adalah tidak ada hubungan antara pengetahuan dengan penerapan hygiene sanitasi makanan dengan ρ -value 0,152 dan tidak ada hubungan antara sikap dengan penerapan hygiene sanitasi makanan dengan ρ -value 0,182.

- 2) Hairun Nisa Brutu, dkk (2021). Melakukan penelitian tentang “Hubungan Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan pada Rumah Makan di Desa Sukasari Kecamatan Pegajahan Kabupaten Serdang Bedagai”. Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk mengetahui hubungan antara pengetahuan dan sikap penjamah makanan dengan penerapan hygiene sanitasi pada rumah makan di Desa Sukasari Kecamatan Pegajahan Kabupaten Serdang Bedagai. Perbedaan penelitian ini dengan penelitian yang dilakukan pada peneliti yaitu tidak ada variabel sikap. sedangkan persamaan pada penelitian yaitu desain penelitian. Berdasarkan hasil analisis menggunakan uji chi-square diperoleh nilai ρ -value 0,202 ($\text{sig} > 0,05$) sehingga H_0 diterima dan H_a ditolak, yaitu tidak ada hubungan antara pengetahuan penjamah makanan dengan penerapan hygiene sanitasi makanan.
- 3) Susiana Desandri, Ade Rahmawati, Tayong Siti Nurbaeti, 2024. Melakukan penelitian tentang “Hubungan Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan pada Rumah Makan Di Wilayah Anjatan Tahun 2024”. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran umum tentang Hubungan Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan Dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan Pada Rumah Makan di Wilayah Anjatan. Menggunakan metode kuantitatif dengan menggunakan desain cross sectional. Perbedaan penelitian ini dengan penelitian yang dilakukan pada peneliti yaitu tidak ada variabel sikap. sedangkan persamaan pada penelitian yaitu desain penelitian. Hasil penelitian menunjukkan hubungan pengetahuan penjamah makanan dengan penerapan hygiene sanitasi makanan (p value 0,000) dan sikap penjamah makanan dengan penerapan hygiene sanitasi makanan (p value 0,000).

Ada hubungan antara pengetahuan dan sikap penjamah makanan dengan penerapan hygiene sanitasi makanan.