

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pangan merupakan minuman atau makanan yang dikonsumsi manusia sebagai sumber energi untuk menjalankan aktivitasnya. Penting untuk memastikan bahwa makanan dan minuman memenuhi standar kebersihan sanitasi, memiliki nutrisi seimbang dan aman untuk dikonsumsi (Nugraheni dkk, 2018). Mengelola makanan dengan baik dan benar sangat penting agar dapat memberikan manfaat yang optimal bagi manusia. Pangan harus memenuhi standar keamanan yang ketat untuk mencegah potensi penyakit. Kontaminasi pada makanan dan minuman dapat menyebabkan penyebaran penyakit yang serius (Amelia & Adi, 2019).

Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) merupakan fasilitas kesehatan penting di rumah sakit yang bertanggung jawab untuk memastikan pasien mendapatkan diet yang sesuai, mempercepat proses penyembuhan, dan mencegah komplikasi penyakit. Hal ini berpotensi untuk mengurangi tingkat keparahan penyakit dan kematian (Adhyka dan Machmud, 2020). Penyelenggaraan makanan di rumah sakit melibatkan beberapa kegiatan yakni meliputi perencanaan menu, kebutuhan bahan baku, anggaran belanja, pengadaan, penerimaan, penyimpanan, pengolahan, distribusi, pencatatan, pelaporan, dan evaluasi (Kemenkes, 2013). Penyelenggaraan makanan di rumah sakit memiliki prinsip dasar yakni memberikan makanan yang memenuhi kebutuhan gizi, dihidangkan dengan cita rasa yang disukai oleh pasien, serta memenuhi standar kebersihan dan sanitasi (Wayansari dkk, 2018).

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan No 2 Tahun 2023, *hygiene* didefinisikan sebagai usaha kesehatan yang fokus pada pemeliharaan dan peningkatan kebersihan diri, sedangkan sanitasi merupakan usaha untuk meningkatkan kesehatan individu dengan menjaga kebersihan lingkungan. Masalah *hygiene* sanitasi memerlukan perhatian khusus terutama di bagian sektor pelayanan kesehatan.

Untuk memastikan kualitas dan keamanan pangan terjaga, penting untuk menerapkan prinsip *hygiene* dan sanitasi makanan. Ini mencakup kebersihan penjamah makanan, peralatan, tempat, dan proses penyajian makanan. Menurut Keputusan Menteri Kesehatan RI No. 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang *hygiene* sanitasi jasa boga, penjamah makanan merupakan orang yang bertanggung jawab secara langsung dalam pengelolaan makanan. Penjamah makanan yang berinteraksi langsung dengan makanan dan peralatan dari tahap persiapan hingga penyajian memiliki potensi besar untuk mencemari makanan. Kurangnya penerapan *personal hygiene* dengan benar, termasuk mencuci tangan dengan tepat, dapat mengakibatkan kontaminasi pada makanan yang diolah (Kemenkes, 2011).

Personal hygiene dari *food handler* merupakan kunci dalam menjaga keamanan pangan, karena pada kondisi yang tidak *hygiene food handler* dapat menjadi sumber kontaminasi makanan. Makanan tersebut dapat menyebabkan keracunan makanan dan bahkan dapat menyebabkan penyakit menular jika tidak diatasi dengan tepat (Kemenkes, 2018). Berdasarkan laporan dari Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) pada tahun 2022 tercatat ada 72 kasus kejadian luar biasa keracunan pangan, kejadian ini meningkat 44% dari tahun sebelumnya yakni 50 kasus. Ketidakmampuan penjamah makanan yang memadai menjadi penyebab utama lebih dari 60% kasus penyakit yang disebabkan oleh makanan (Sholikah, 2021).

Faktor-faktor seperti pengetahuan yang kurang dan sikap yang tidak memadai dari penyelenggara usaha makanan berperan penting dalam meningkatkan prevalensi penyakit bawaan makanan. Penyakit tersebut erat hubungannya dengan rendahnya kesadaran akan pentingnya mengolah makanan secara aman dan sehat oleh penjamah makanan (Baringbing dkk, 2022). Hal ini sejalan dengan penelitian Herdianti dkk (2019) bahwa pengetahuan memiliki hubungan dengan perilaku *hygiene* sanitasi penjamah makanan.

Selain itu, sikap penjamah makanan juga berperan dalam menimbulkan kontaminasi makanan. Sikap merupakan hal penting, sebab sikap yang terbentuk pada setiap individu dapat menentukan tingkah laku individu

tersebut. Hasil penelitian Rahmayani (2018) menyebutkan bahwa responden dengan sikap yang baik dapat menerapkan *hygiene* dengan benar. Sejalan dengan penelitian Hartini (2022) bahwa sikap penjamah makanan memiliki hubungan dengan penerapan *personal hygiene*.

Tindakan adalah wujud sikap yang dilakukan menjadi aksi nyata (Budiman dan Riyanto, 2014). Tindakan *personal hygiene* adalah suatu hal penting yang harus diterapkan oleh penjamah makanan. Dalam penelitian Rahmayani (2018) disebutkan bahwa terdapat hubungan tindakan dengan *personal hygiene* penjamah makanan.

Pelatihan adalah rangkaian kegiatan yang terstruktur bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan, dengan berfokus pada praktik, agar dapat meningkatkan kinerja profesional dalam berbagai bidang (Tentang *et al*, 2021). Teori menyebutkan bahwa pelatihan merupakan hal yang penting bagi pekerja untuk melakukan sanitasi dasar, sebab dalam pembuatan makanan tidak ada yang terjadi sampai fasilitas dalam keadaan bersih. Menurut penelitian yang dilakukan oleh (Hidayati, 2022) menyebutkan bahwa pelatihan *hygiene* berhubungan dengan penerapan *hygiene* penjamah makanan.

Berdasarkan latar belakang dan belum adanya penelitian yang terkait, sehingga peneliti tertarik untuk melakukan penelitian faktor yang berhubungan dengan *personal hygiene* penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Hermina Depok. Penelitian ini penting untuk dilakukan sebagai evaluasi bagi instalasi gizi untuk meningkatkan pelayanan kesehatan kepada masyarakat.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan keputusan Menteri Kesehatan RI No. 1096/Menkes/Per/VI/2011, penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berinteraksi dalam pengelolaan makanan. Kurangnya penerapan *personal hygiene* dengan benar oleh penjamah makanan, dapat menyebabkan kontaminasi pada makanan. Makanan tersebut dapat mengakibatkan keracunan makanan dan penyakit menular jika tidak diatasi dengan tepat.

Berdasarkan dari pengamatan yang dilakukan, beberapa penjamah makanan di Rumah Sakit Hermina Depok belum disiplin menerapkan *personal hygiene* dengan baik, seperti pemakaian masker yang belum sesuai dan kadang terdapat petugas berbicara saat pendistribusian makanan. Berdasarkan hal tersebut peneliti ingin menganalisis faktor hubungan karakteristik, pengetahuan, sikap, dan tindakan dengan *personal hygiene* penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Hermina Depok.

1.3 Pertanyaan Penelitian

1. Bagaimana gambaran *personal hygiene* penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Hermina Depok?
2. Bagaimana gambaran karakteristik penjamah makanan (umur, lama kerja, status pelatihan) di Instalasi Gizi Rumah Sakit Hermina Depok?
3. Bagaimana gambaran pengetahuan penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Hermina Depok?
4. Bagaimana gambaran sikap penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Hermina Depok?
5. Bagaimana gambaran tindakan penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Hermina Depok?
6. Bagaimana hubungan karakteristik (umur, lama kerja, status pelatihan) dengan *personal hygiene* penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Hermina Depok?
7. Bagaimana hubungan antara pengetahuan dengan *personal hygiene* penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Hermina Depok?
8. Bagaimana hubungan antara sikap dengan *personal hygiene* penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Hermina Depok?
9. Bagaimana hubungan antara Tindakan dengan *personal hygiene* penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Hermina Depok?

1.4 Tujuan Penelitian

1.4.1 Tujuan Umum

Mengetahui faktor yang berhubungan dengan *personal hygiene* penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Hermina Depok.

1.4.2 Tujuan Khusus

1. Mengetahui gambaran *personal hygiene* penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Hermina Depok
2. Mengetahui gambaran karakteristik penjamah makanan (umur, lama kerja, status pelatihan) di Instalasi Gizi Rumah Sakit Hermina Depok
3. Mengetahui gambaran pengetahuan penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Hermina Depok
4. Mengetahui gambaran sikap penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Hermina Depok
5. Mengetahui gambaran tindakan penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Hermina Depok
6. Mengetahui hubungan karakteristik (umur, lama kerja, status pelatihan) dengan *personal hygiene* penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Hermina Depok
7. Mengetahui hubungan antara pengetahuan dengan *personal hygiene* penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Hermina Depok
8. Mengetahui hubungan antara sikap dengan *personal hygiene* penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Hermina Depok
9. Mengetahui hubungan antara tindakan dengan *personal hygiene* penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Hermina Depok

1.5 Manfaat Penelitian

1.5.1 Bagi Responden

Diharapkan hasil penelitian ini dapat meningkatkan kesadaran dan kepedulian serta kedisiplinan responden terhadap pentingnya penerapan *personal hygiene* dalam proses penyelenggaraan makanan di suatu rumah sakit khususnya di Rumah Sakit Hermina Depok.

1.5.2 Bagi Rumah Sakit

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menjadi landasan bagi pengembangan kebijakan dan praktik dalam *personal hygiene* penjamah makanan di Instalasi Gizi RS Hermina Depok, serta memperkuat pemahaman akan pentingnya *personal hygiene* dalam proses penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit Hermina Depok.

1.5.3 Bagi Peneliti

Hasil dari penelitian ini menjadi kontribusi berharga bagi penulis dalam mengimplementasikan teori yang dipelajari di kampus dengan pengalaman praktis di lapangan.

1.5.4 Bagi Universitas

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi bagi Universitas MH. Thamrin khusus nya Prodi Gizi dalam mengembangkan kurikulum atau program pendidikan yang menekankan pentingnya *personal hygiene* dalam proses penyelenggaraan makanan di rumah sakit.