

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang Masalah

*Personal hygiene* dilakukan untuk menghasilkan makanan yang aman dan sehat. Kegiatan penjamah makanan dalam melaksanakan *personal hygiene* bertujuan untuk mencegah kerusakan dan penurunan kualitas makanan dari bahan mentah hingga makanan siap untuk dimakan (Soedirham, 2020). Makanan yang baik, aman dan berkualitas akan terselenggara melalui sistem penyelenggaraan makanan yang baik dengan memperhatikan hygiene sanitasi dan tidak membahayakan kesehatan tubuh seseorang (Purwaningsih, 2019).

Higiene sanitasi makanan merupakan upaya mengontrol hal-hal seperti lokasi, orang, peralatan, dan makanan yang dapat membahayakan kesehatan. Menurut Fitri (2018), penjamah makanan yang menjaga kebersihannya dapat mempengaruhi kualitas makanan, dan sebaliknya apabila penjamah makanan tidak menjaga kebersihan dapat menghasilkan makanan yang terkontaminasi dan dapat menciptakan masalah kesehatan baru. Kebersihan penjamah makanan merupakan perilaku yang aman, sehat dan bersih yang wajib dilakukan untuk menghindari kontaminasi mulai dari persiapan sampai pada proses penyajian makanan (Assidiqi, 2019).

Beberapa prosedur penting harus dilakukan penjamah makanan untuk menjaga kebersihan dan kesehatan dengan cara seperti mencuci tangan sebelum dan sesudah memegang makanan dengan benar, memakai alat pelindung diri yang lengkap, baik dan benar, dan tetap menjaga kebersihan dan kesehatan diri. Menurut Aulia (2020), pelaksanaan *personal hygiene* masih rendah di Indonesia, meski hal tersebut sangat penting dilaksanakan. Widyawati (2017) menyatakan bahwa pengetahuan tentang hygiene makanan dan *personal hygiene* merupakan faktor yang utama yang dapat menyebabkan rendahnya kepedulian terhadap sikap dan perilaku *personal hygiene*. Hal ini sejalan dengan penelitian Avrilianda, yang menemukan bahwa ada hubungan antara pengetahuan dan sikap tentang praktik kebersihan pribadi penjamah makanan (Avrilianda, 2016).

Penelitian yang dilakukan oleh Hidayati (2022), menemukan bahwa pengetahuan berhubungan dengan perilaku *personal hygiene* penjamah makanan. Penelitian ini sejalan dengan penelitian Mayasari, dkk. (2018), yang menemukan bahwa pengetahuan penjamah makanan berhubungan dengan perilaku *personal hygiene*. Hal tersebut dapat disebabkan karena penjamah makanan tidak memahami tentang hal-hal yang perlu diperhatikan saat mengolah makanan, manfaat *personal hygiene*, dan tidak memahami pengertian tentang *personal hygiene*. Pemahaman terkait *personal hygiene* dapat dilakukan dengan diberikannya edukasi tentang *personal hygiene*. Edukasi merupakan proses interaktif yang mendorong terjadinya pembelajaran, dan pembelajaran merupakan upaya penambahan pengetahuan baru, sikap, dan keterampilan melalui penguatan praktik dan pengalaman tertentu (Susianti, 2016).

Sebuah penelitian yang dilakukan oleh Mutyari dan Sri (2019) menemukan bahwa tingkat pendidikan, tingkat pengetahuan, sikap, perilaku dan fasilitas penyelenggaraan makanan merupakan faktor yang berhubungan dengan terlaksananya kegiatan higiene dan sanitasi pada proses penyelenggaraan makanan.

Berdasarkan hasil pengamatan awal di Instalasi Gizi RS EMC Sentul, masih terdapat ketidaktahuan dan ketidakpatuhan beberapa penjamah makanan dalam melaksanakan praktik *personal hygiene* dengan baik seperti penggunaan alat pelindung diri (APD) yang tidak sesuai, cara mencuci tangan yang tidak sesuai, masih menggunakan aksesoris seperti jam tangan dan banyak berbicara pada saat pengolahan makanan. Saat ini penyelenggaraan makan pasien di Rumah Sakit EMC Sentul saat ini menggunakan pihak kedua (*outsourcing*) yaitu PT. AEP. Sehubungan dengan uraian diatas dan belum adanya penelitian tentang *personal hygiene* di rumah sakit ini, penulis ingin meneliti tentang “Pengaruh Pemberian Penyuluhan *Personal Hygiene* Terhadap Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan di Rumah Sakit EMC Sentul”.

## 1.2 Rumusan Masalah

Pelaksanaan *personal hygiene* masih rendah di Indonesia, meski hal tersebut sangat penting dilaksanakan (Aulia, 2020). Pengetahuan tentang higiene makanan

dan *personal hygiene* merupakan faktor yang utama yang dapat menyebabkan rendahnya kepedulian terhadap sikap dan perilaku *personal hygiene* (Widyawati, 2017). Perilaku penjamah makanan yang tidak melakukan *personal hygiene* dengan baik, meskipun fasilitas dan APD disediakan akan berdampak negatif terhadap makanan tersebut (Mutyari dan Sri, 2019)

Pada survey awal, didapatkan bahwa penjamah makanan menunjukkan 40,1% dari 22 penjamah makanan yang belum melakukan praktik *personal hygiene* dengan baik. Masih ada penjamah makanan yang tidak memakai APD dengan baik, banyak berbicara saat pengolahan, menggunakan jam tangan saat bekerja dan kurangnya kepedulian terkait *personal hygiene* pada saat tidak diawasi. Selain itu, penulis ingin meningkatkan pengetahuan dan sikap *personal hygiene* penjamah makanan di RS EMC Sentul menjadi semakin baik dari sebelumnya. Survey awal ini dilakukan dengan observasi menggunakan ceklis *personal hygiene* dilihat dari penggunaan alat pelindung diri dan sikap dalam melakukan *personal hygiene*.

Berdasarkan uraian data diatas, penulis tertarik untuk dapat melakukan penelitian tentang “Pengaruh Pemberian Penyuluhan *Personal Hygiene* Terhadap Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan di Rumah Sakit EMC Sentul”.

### **1.3 Pertanyaan penelitian**

1. Bagaimana gambaran karakteristik (Umur, Tingkat Pendidikan dan Lama Bekerja) penjamah makanan PT. AEP di RS EMC Sentul?
2. Bagaimana menilai pengetahuan *personal hygiene* penjamah makanan PT. AEP di RS EMC Sentul sebelum dan sesudah dilakukan penyuluhan?
3. Bagaimana menilai sikap *personal hygiene* penjamah makanan PT. AEP di RS EMC Sentul sebelum dan sesudah dilakukan penyuluhan?
4. Bagaimana pengaruh sebelum dan sesudah pemberian penyuluhan *personal hygiene* terhadap pengetahuan penjamah makanan PT. AEP di RS EMC Sentul?
5. Bagaimana pengaruh sebelum dan sesudah pemberian penyuluhan *personal hygiene* terhadap sikap penjamah makanan PT. AEP di RS EMC Sentul?

## **1.4 Tujuan Penelitian**

### **1.4.1 Tujuan Umum**

Mengetahui pengaruh pemberian penyuluhan *personal hygiene* terhadap pengetahuan dan sikap penjamah makanan di RS EMC Sentul.

### **1.4.2 Tujuan Khusus**

1. Mengetahui gambaran karakteristik (Umur, Tingkat Pendidikan dan Lama Bekerja) penjamah makanan PT. AEP di RS EMC Sentul
2. Menilai pengetahuan *personal hygiene* penjamah makanan PT. AEP di RS EMC Sentul sebelum dan sesudah dilakukan penyuluhan
3. Menilai sikap *personal hygiene* penjamah makanan PT. AEP di RS EMC Sentul sebelum dan sesudah dilakukan penyuluhan
4. Menganalisis pengaruh sebelum dan sesudah pemberian penyuluhan *personal hygiene* terhadap pengetahuan penjamah makanan PT. AEP di RS EMC Sentul
5. Menganalisis pengaruh sebelum dan sesudah pemberian penyuluhan *personal hygiene* terhadap sikap penjamah makanan PT. AEP di RS EMC Sentul

## **1.5. Manfaat Penelitian**

### **1.5.3 Bagi Rumah Sakit EMC Sentul**

Penelitian ini diharapkan bermanfaat untuk RS EMC Sentul untuk mengetahui tingkat *personal hygiene* karyawan PT. AEP dan dapat dilakukan evaluasi bagi karyawan secara berkala.

### **1.5.4 Bagi PT. AEP**

Penelitian ini menjadi informasi dan evaluasi bagi PT. AEP terkait karyawannya dalam menerapkan *personal hygiene* di RS EMC Sentul.

### **1.5.5 Bagi Penulis**

Penulis mendapatkan pengalaman dalam menerapkan ilmu pengetahuan dan keterampilan serta penguasaan terkait *personal hygiene* karyawan pada pengolahan makanan.

### **1.5.6 Bagi Institusi Pendidikan**

Menambah referensi bagi institusi dan mahasiswa khususnya mahasiswa program studi gizi.