

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Keamanan Pangan merupakan langkah untuk memastikan makanan aman di konsumsi dan tidak menimbulkan masalah kesehatan bagi manusia. Untuk meningkatkan kualitas pangan agar terjaga dengan aman, maka dapat menerapkan higiene dan sanitasi makanan pada dasarnya meliputi penjamah makanan, tempat pengolahan, peralatan pengolahan makanan, serta proses penyajian makanan (Depkes RI. 2013).

Keamanan Pangan yang diproduksi harus berkualitas dan aman, jika penanganan pengolahan pangan tidak mematuhi standar keamanan pangan maka dapat mengakibatkan bahaya kesehatan manusia. Kasus keracunan makanan tidak hanya berdampak pada kesehatan individu tapi juga pada kepercayaan konsumen terhadap sektor industri jasa boga. Keamanan pangan di Rumah Sakit harus diperhatikan karena melayani pasien yang rentan terkena infeksi akibat bakteri patogen. Kontaminasi makanan pada pasien dapat memperpanjang perawatan pasien dan meningkatkan keparahan penyakit pasien (Norhaslinda. 2016).

Berdasarkan Laporan Tahunan Kejadian Luar Biasa (KLB) BPOM tahun 2019, sebanyak 97 kasus keracunan makanan disebabkan oleh makanan olahan Jasa boga (BPOM RI, 2020). Beberapa penelitian mengenai gambaran faktor yang mempengaruhi praktik keamanan pangan terhadap personal higiene di Rumah Sakit yang sudah pernah dilakukan dan menunjukkan hasil yang baik oleh (Putri & Susanna. 2018). Penelitian dengan hal yang sama dilakukan oleh Yuristrianti et al. (2017), Cempaka et al. (2019), serta Assidiq et al. (2019), yang menunjukkan hasil yang baik. Namun bukan berarti penerapan keamanan pangan di rumah sakit tidak perlu dipantau atau dikendalikan, penerapan keamanan pangan di rumah sakit harus diperhatikan, penting upaya pengendalian untuk mencegah penyebaran penyakit dan masalah kesehatan lainnya agar tidak terjadi kontaminasi karena dapat berdampak pada perkembangbiakan mikroorganisme dan peningkatan zat

aditif dalam produk makanan dan minuman (Irawan. 2016), Potensi kontaminasi pangan mencakup kontaminan biologis, kimia, fisik dan lainnya yang dapat membahayakan kesehatan manusia (Sari. 2016), Dalam penyelenggaraan pengolahan pangan juga harus memenuhi kaidah dan prinsip higiene pangan, sehingga pangan yang dihasilkan sehat, bersih, aman dan bermanfaat bagi tubuh manusia (Atmoko, 2017). Menurut Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) tahun 2020, pekerja yang menangani pangan dalam suatu industri pangan merupakan sumber kontaminasi yang penting, karena kandungan mikroba patogen pada manusia dapat menimbulkan penyakit yang ditularkan melalui makanan. Hal ini juga tercantum dalam kesehatan Peraturan Menteri Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011, penjamah Makanan adalah orang yang secara langsung mengelola makanan jadi akan sangat memungkinkan jika seorang penjamah makanan menjadi perantara masuknya suatu penyakit ke dalam makanan.

Peran penjamah makanan sangat penting dan merupakan salah satu faktor dalam penyediaan makanan/minuman yang memenuhi syarat kesehatan. Personal hygiene dan perilaku sehat penjamah makanan harus diperhatikan. Seorang penjamah makanan harus beranggapan bahwa sanitasi makanan harus merupakan pandangan hidupnya serta menyadari akan pentingnya sanitasi makanan, higiene perorangan dan mempunyai kebiasaan bekerja, minat maupun perilaku sehat (Lestari dan Aprianti, 2019).

Faktor higiene atau personal hygiene makanan merupakan ukuran penting untuk menjaga kebersihan proses penyelenggaraan makanan yang aman dan sehat, upaya pemeliharaan kebersihan pada menjamah makanan melalui pemeriksaan rutin terhadap kebersihan rambut, mulut dan gigi, kuku, pakaian kerja dan penampilan kerja (Erlina Yuni, 2015). Selain dari itu pengetahuan, sikap dan tindakan seorang penjamah mempegaruhi personal hygiene, kurangnya pengetahuan, sikap dan tindakan akan menambah resiko terjadinya kontaminasi pada makanan, luasnya pengetahuan akan mempengaruhi sikap tindakan yang akan di ambil. Semakin banyak pengetahuan yang dimiliki, maka semakin positif pula sikap yang diambil Begitupun sebaliknya (Sajdah. 2022).

Penelitian di RSUD Dr. Moewardi Surakarta oleh Saputra (2015) didapatkan hasil bahwa tingkat pengetahuan tenaga pengolah makanan termasuk dalam kategori baik sebesar 60% dan perilaku hygiene yang termasuk kategori baik 53,3%. Terdapat hubungan yang signifikan antara pengetahuan dan perilaku hygiene pada tenaga pengolah makanan di instalasi gizi RSUD Dr, Moewardi Surakarta. Sebaliknya Studi penelitian tentang penerapan personal hygiene penjamah makanan yang pernah dilakukan oleh Tanaiyo et al. (2018) mengemukakan bahwa tidak ada pengaruh yang signifikan antara pengetahuan hygiene dengan perilaku personal hygiene. Penelitian sebelumnya lebih banyak menganalisis hubungan antara tingkat pengetahuan mengenai hygiene dan sanitasi penjamah makanan terhadap perilaku personal hygiene.

RSUD Budhi Asih merupakan rumah sakit tipe B di Jakarta Timur yang berusaha meningkatkan pelayanan kesehatan termasuk pada fasilitas gizi makanan. Berdasarkan hasil survey awal bagian Instalasi Gizi RSUD Budhi Asih yaitu praktek personal hygiene, belum secara optimal diterapkan oleh petugas pelaksana gizi yang bekerja masih terdapat tenaga penjamah makanan yang tidak menjaga kebersihan dan tetap berperilaku tidak patuh. Adapun perilakunya seperti tidak mencuci tangan dan tidak menggunakan Alat Pelindung Diri dengan benar. Di rumah sakit ini belum ada penelitian yang berhubungan dengan petugas makanan khususnya hygiene perorangan, sehingga penulis ingin meneliti faktor yang berhubungan dengan hygiene perorangan petugas makanan di bagian gizi RSUD Budhi Asih.

1.2 Perumusan Masalah

Dalam pengelolaan makanan di fasilitas makanan rumah sakit harus diperhatikan empat faktor yang mempengaruhi sanitasi dan hygiene yaitu lokasi atau bangunan, peralatan yang digunakan, penanganan makanan, dan bahan makanan yang digunakan. Perilaku penjamah makanan di rumah sakit dapat mempengaruhi kualitas makanan yang disajikan kepada pasien baik secara langsung maupun tidak langsung. Peraturan ketat yang dibuat dan diberikan, serta alat dan fasilitas yang memadai, tidak berguna jika penjamah makanan tidak mengikuti dan mentaati peraturan prosedur tersebut, maka akan

menjadi sebuah peluang terjadinya kontaminasi antara penjamah dengan makanan, sehingga menghasilkan kualitas makanan yang tidak baik.

Hasil survey awal yang dilakukan di Instalasi Gizi RSUD Budhi Asih menunjukkan 30% dari 34 orang penjamah makanan belum melakukan personal hygiene dengan baik. Penjamah makanan terlihat masih banyak yang tidak mencuci tangan dan tidak memakai APD yang telah disiapkan dengan benar. Berdasarkan hal ini peneliti merasa tertarik dan terdorong untuk meneliti faktor yang berhubungan dengan personal hygiene penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Budhi Asih Jakarta Timur.

1.3 Pertanyaan Penelitian

1. Bagaimana gambaran personal hygiene penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Budhi Asih ?
2. Bagaimana gambaran karakteristik penjamah makanan (Usia, Jenis Kelamin, Tingkat Pendidikan) di Instalasi Gizi RSUD Budhi Asih ?
3. Bagaimana gambaran pengetahuan, sikap, dan tindakan mengenai personal hygiene penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Budhi Asih ?
4. Bagaimana hubungan karakteristik Usia penjamah makanan dengan personal hygiene penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Budhi Asih ?
5. Bagaimana hubungan Karakteristik Jenis Kelamin penjamah makanan dengan personal hygiene penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Budhi Asih ?
6. Bagaimana hubungan karakteristik Tingkat Pendidikan penjamah makanan dengan personal hygiene penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Budhi Asih ?
7. Bagaimana hubungan antara pengetahuan dengan personal hygiene penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Budhi Asih ?
8. Bagaimana hubungan antara sikap dengan personal hygiene penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Budhi Asih ?
9. Bagaimana hubungan antara tindakan penjamah makanan dengan personal hygiene penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Budhi Asih ?

1.4 Tujuan Penelitian

1.4.1 Tujuan Umum

Mengetahui faktor yang berhubungan dengan personal higiene penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Budhi Asih Provinsi Jakarta Timur Tahun 2024.

1.4.2 Tujuan Khusus

1. Mengetahui gambaran personal higiene penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Budhi Asih melalui observasi.
2. Mengidentifikasi karakteristik penjamah makanan (Umur, Jenis Kelamin, Tingkat Pendidikan) di Instalasi Gizi RSUD Budhi Asih.
3. Meengetahui gambaran pengetahuan, sikap, dan tindakan mengenai personal higiene penjamah makanan di Instalsi Gizi RSUD Budhi Asih melalui kuisisioner.
4. Menganalisis hubungan karakteristik Umur penjamah makanan dengan personal higiene penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Budhi Asih.
5. Menganalisis hubungan karakteristik Jenis kelamin penjamah makanan dengan personal higiene penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Budhi Asih.
6. Menganalisis hubungan karakteristik Tingkat Pendidikan penjamah makanan dengan personal higiene penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Budhi Asih.
7. Menganalisis hubungan antara pengetahuan dengan personal higiene penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Budhi Asih.
8. Menganalisis hubungan antara sikap dengan personal higiene penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Budhi Asih.
9. Menganalisis hubungan antara tindakan dengan personal higiene penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Budhi Asih

1.5 Manfaat Penelitian

1. Bagi penulis

Penelitian menambah pengetahuan dan pengalaman penulis dalam menerapkan teori yang di peroleh selama proses belajar di kampus.

2. Bagi Rumah Sakit

Memberikan masukan dan sebagai acuan untuk meningkatkan personal higiene penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Budhi Asih.

3. Bagi Akademik

a. Menambah wawasan dan sumber bacaan bagi mahasiswa khususnya mahasiswa program studi gizi.

b. Sumber referensi mahasiswa dalam bidang Gizi Institusi di perguruan tinggi.