

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sangat penting bagi penyedia makanan rumah sakit untuk memperhatikan dan mengendalikan berbagai faktor keamanan pangan sehingga makanan dapat diberikan sesuai dengan standar mutu dan persyaratan kesehatan. Ada hubungan antara tingkat pengetahuan dan sikap pekerja terhadap kebersihan pribadi, terutama bagi mereka yang bekerja dengan makanan. Pengawasan juga memengaruhi cara pekerja melakukan kebersihan dan sanitasi dalam menangani makanan (Cahyaningsih et al., 2018).

Menurut Kementerian Kesehatan Republik Indonesia telah mengeluarkan peraturan Nomor 7 tahun 2019 mengenai Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit, dijelaskan bahwa pencegahan terhadap penyakit atau gangguan kesehatan yang berhubungan dengan risiko lingkungan menjadi aspek penting yang harus diterapkan di rumah sakit (Permenkes, 2019). Upaya ini dapat diwujudkan dengan berbagai tindakan penyehatan, pengendalian, dan pengamanan, sehingga kondisi lingkungan rumah sakit tetap terjaga kualitasnya, mencakup aspek fisik, kimia, biologi, hingga sosial.

Pengolahan makanan yang tidak memperhatikan aspek kebersihan, lingkungan, serta orang yang melukukannya dapat menjadi potensi munculnya penyakit, bahkan keracunan akibat kontaminasi. Keracunan pangan menjadi tantangan serius yang perlu mendapatkan perhatian. Di Indonesia, tingkat keamanan pangan masih tergolong rendah, ditandai dengan sekitar 20 juta kasus keracunan pangan yang terjadi setiap tahunnya (Hadi et al., 2021).

Organisasi Kesehatan Dunia (*WHO*) mengungkapkan bahwa sebagian besar kasus diare di negara berkembang, yaitu sekitar 70%, dipicu dari konsumsi makanan tercemar, terutama yang berasal dari layanan penyedia makanan seperti katering atau jasa boga. Peningkatan kasus keracunan sangat dipengaruhi oleh kondisi sanitasi serta cara pengelolaan makanan yang kurang baik. Berdasarkan informasi yang diperoleh dari Direktorat Kesehatan Lingkungan dan Pusat Operasi Darurat Kesehatan Masyarakat (*PHEOC*) Kementerian Kesehatan

(Kemenkes), pada tahun 2020, tercatat sebanyak 259 kasus difteri yang terjadi, dengan total kematian mencapai 13 kasus, dan angka CFR sebesar 5,02%. Jika diurutkan berdasarkan provinsi, kasus terbanyak terjadi di Jawa Barat, yang mencatat sebanyak 75 kasus. Di sisi lain, pada tahun 2020, terdapat 12 provinsi yang tidak melaporkan adanya kasus difteri (Kemenkes 2020).

Keracunan makanan bisa disebabkan oleh kurangnya kebersihan dari para penjamah makanan, serta rendahnya pengetahuan tentang *hygiene* sanitasi dan praktik sanitasi yang diterapkan (Rahmawati et al., 2020). Pemahaman yang mendalam mengenai *hygiene* dan sanitasi makanan sangatlah krusial untuk para penjamah makanan terkait proses penyelenggaraan makanan. Seorang penjamah makanan yang menjunjung tinggi prinsip kesehatan dan kebersihan akan berkontribusi dalam mewujudkan praktik *hygiene* dan sanitasi yang baik (Juhaina, 2020). Praktik *hygiene* sanitasi yang diterapkan oleh penjamah makanan dipengaruhi secara langsung oleh tingkat pengetahuan dan sikap yang mereka miliki (Fahira et al., 2025).

Infeksi nosokomial merupakan penyakit infeksi yang muncul dan berkembang di lingkungan rumah sakit atau fasilitas kesehatan, biasanya dialami pasien setelah mendapatkan perawatan. Salah satu faktor yang dapat memengaruhi terjadinya infeksi nosokomial adalah kurangnya penerapan *personal hygiene*, baik oleh petugas kesehatan maupun penjamah makanan. Kebersihan diri yang tidak terjaga, seperti tangan yang tidak dicuci dengan benar atau penggunaan alat pelindung diri yang tidak sesuai, dapat menjadi media penyebaran mikroorganisme. Oleh karena itu, penerapan *personal hygiene* yang baik menjadi langkah penting untuk mencegah terjadinya infeksi nosokomial, khususnya dalam pengelolaan makanan di lingkungan rumah sakit.

Berdasarkan dari latar belakang dan hasil pengamatan awal, ditemukan sebagian penjamah makanan yang masih tidak memakai *hand gloves* saat penyajian, berbincang tanpa masker dan tidak mengenakan celemek saat bekerja. Oleh karna itu peneliti tertarik untuk meneliti terhadap penjamah makanan pada karyawan CV Catering Fajar, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang "Faktor Yang Berhubungan Dengan *Personal Hygiene* Penjamah Makanan Karyawan CV Catering Fajar Di Rumah Sakit Gading Pluit Tahun 2025".

1.2 Rumusan Masalah

Penjamah makanan masih belum menerapkan praktik kebersihan pribadi dengan benar. Penjamah makanan masih didapatkan tidak menggunakan alat pelindung diri yang sesuai, berbicara saat proses pengolahan, dan kurangnya perhatian terhadap kebersihan pribadi saat tidak dalam pengawasan. Oleh sebab itu, peneliti merasa tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul "Faktor Yang Berhubungan Dengan *Personal Hygiene* Penjamah Makanan Karyawan CV Catering Fajar Di Rumah Sakit Gading Pluit Tahun 2025".

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Mengetahui faktor yang berhubungan dengan *personal hygiene* penjamah makanan karyawan CV Catering Fajar Di Rumah Sakit Gading Pluit Tahun 2025.

1.3.2 Tujuan Khusus

- a. Mengetahui gambaran karakteristik (usia, jenis kelamin, tingkat pendidikan dan lama bekerja) penjamah makanan karyawan CV Catering Fajar
- b. Mengetahui Tingkat pengetahuan *personal hygiene* penjamah makanan dalam pengolahan makanan karyawan CV Catering Fajar
- c. Mengetahui Sikap *personal hygiene* penjamah makanan dalam pengolahan makanan karyawan CV Catering Fajar
- d. Menganalisis hubungan karakteristik (umur, jenis kelamin, tingkat pendidikan dan lama bekerja) penjamah makanan dengan *personal hygiene* penjamah makanan karyawan CV Catering Fajar
- e. Menganalisis hubungan Pengetahuan dengan *personal hygiene* penjamah makanan karyawan CV Catering Fajar
- f. Menganalisis hubungan Sikap dengan *personal hygiene* penjamah makanan karyawan CV Catering Fajar

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Bagi Rumah Sakit

Sebagai referensi atau data untuk Rumah Sakit Gading Pluit mengenai tingkat kebersihan pribadi staff dari CV Catering Fajar dalam pengambilan keputusan

1.4.2 Bagi CV Catering Fajar

Sebagai bahan evaluasi bagi karyawan CV Catering Fajar terkait penerapan *personal hygiene*

1.4.3 Bagi Peneliti

Menerapkan ilmu yang didapat selama perkuliahan serta mendapat pengalaman dalam melakukan penelitian

1.4.4 Bagi Universitas

Menjadi bahan bacaan dan referensi khususnya bagi mahasiswa Prodi Gizi tentang faktor yang berhubungan dengan *personal hygiene* penjamah makanan karyawan catering di Rumah Sakit