

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Rumah sakit adalah industri yang bergerak dibidang pelayanan jasa kesehatan yang tujuan utamanya adalah memberikan pelayanan jasa terhadap masyarakat sebagai usaha untuk meningkatkan derajat kesehatan yang baik dikutip dari PMK RI No. 78 tahun 2013. Pelayanan gizi merupakan salah satu upaya memperbaiki, dan meningkatkan gizi, makanan dietetik masyarakat, kelompok, individu. Instalasi gizi adalah pelayanan penunjang medis rumah sakit yang memiliki peran penting untuk meningkatkan kesehatan pasien. Makanan dari instalasi gizi diharapkan bebas dari mikroorganisme, agar terbebas dari infeksi nosokomial di rumah sakit yang dapat disebabkan oleh makanan yang disebut *foodborne disease* (Kemenkes,2013).

Keracunan makanan adalah salah satu isu kesehatan yang berdampak secara global. Pada tahun 2019, Badan Kesehatan Dunia atau World Health Organization (WHO) mencatat adanya lebih dari 200 jenis penyakit yang bisa ditularkan melalui makanan. Penyakit yang disebabkan oleh makanan, dikenal sebagai Penyakit Bawaan Pangan, adalah infeksi yang disebabkan oleh mikroorganisme yang masuk ke dalam sistem tubuh lewat makanan (WHO, 2019).

Pada tahun 2019, Indonesia mengalami sekitar 20 juta insiden keracunan makanan setiap tahun. Menurut informasi dari BPOM pada tahun yang sama, sebanyak 6.205 laporan keracunan dikumpulkan dari 257 rumah sakit dari total 2.813 rumah sakit yang ada di Indonesia. Dari segi lokasi, Sulawesi Tenggara berada di posisi ke-13 untuk jumlah insiden keracunan tertinggi di Indonesia dengan total 42 insiden (BPOM RI). Sumber utama kontaminasi dari makanan yang memiliki dampak paling besar adalah petugas yang menyentuh makanan, karena kandungan mikroba patogen pada manusia dapat menimbulkan penyakit yang ditularkan melalui makanan. Kesehatan dan kebersihan dari penjamah makanan memiliki pengaruh yang cukup besar pada mutu produk yang dihasilkan, sehingga penjamah makanan perlu mendapatkan perhatian yang sungguh – sungguh dan perlu diadakan pengawasan terhadap *hygiene* penjamah makanan dan *hygiene*

sanitasi makanan yang diproduksi untuk mencegah terjadinya infeksi nosokomial. (Puspitarini & Wulandari, 2021)

Sumber kontaminasi makanan yang paling besar pengaruh kontaminasinya adalah penjamah makanan, karena kandungan mikroba patogen pada manusia dapat menimbulkan penyakit yang ditularkan melalui makanan. Kesehatan dan kebersihan penjamah makanan sangat berpengaruh cukup besar pada mutu produk yang dihasilkannya, sehingga perlu mendapatkan perhatian yang sungguh – sungguh dan perlu diadakan pengawasan terhadap *hygiene* penjamah makanan dan *hygiene* sanitasi makanan yang diproduksi untuk mencegah penyebaran penyakit (Setyorini, 2014; Kemenkes RI, 2013).

Hygiene penjamah makanan juga merupakan kunci keberhasilan dalam pengolahan makanan yang sehat dan aman. Perilaku higienis perorangan dapat dicapai dengan baik apabila dalam diri penjamah makanan memiliki konsep tentang pentingnya menjaga kebersihan diri dan kesehatan. Untuk mendapatkan mutu dan kualitas makanan yang baik serta sesuai dengan standar kesehatan, penting untuk menerapkan pengawasan terhadap kebersihan para penyajinya, karena makanan memiliki potensi untuk menjadi sarana penyebaran penyakit. (Romanda dkk, 2016; Marisdayana dkk, 2017).

Berdasarkan Permenkes tahun 2018, Penggunaan APD di unit gizi bertujuan untuk mencegah penyebaran penyakit, menjaga kebersihan makanan, serta melindungi petugas dari bahaya kontaminasi bahan kimia atau mikroba yang berpotensi membahayakan. Petugas kesehatan rentan terhadap infeksi tertular melalui cairan tubuh dan paparan. Ketidakpatuhan penggunaan APD dapat menyebabkan risiko fisik, kimia, dan biologis terhadap kesehatan dan keselamatan kerja. APD yang digunakan secara tepat dapat mencegah terjadinya kecelakaan kerja termasuk petugas di unit gizi rumah sakit. Resiko kontaminasi oleh zat-zat berbahaya, mikroorganisme, serta cedera fisik sangat tinggi di instalasi gizi rumah sakit sehingga penerapan kepatuhan penggunaan APD menjadi krusial (Andriyani et al., 2023).

Menurut Permenkes No. 1096 tentang *hygiene* sanitasi jasa boga, Alat Pelindung Diri yang dianjurkan terdiri dari sarung tangan plastik, penjepit makanan, celemek atau apron dan sepatu kedap air. Salah satu cara untuk mengurangi

kontaminasi makanan pada saat pengolahan makanan yaitu dengan menggunakan alat pelindung diri. Alat Perlindungan Diri (APD) merupakan perlengkapan yang sangat penting untuk melindungi diri saat melakukan pekerjaan dan dapat melindungi pekerja dari paparan bahaya potensial yang dapat menimbulkan gangguan kesehatan, baik berupa bahan kimia, mikroorganisme patogen, maupun bahaya fisik lainnya (Permenkes,2018).

Penggunaan alat pelindung diri sering dianggap tidak penting ataupun remeh oleh para pekerja. Penggunaan alat pelindung diri ini sangat penting dan berpengaruh terhadap keselamatan dan kesehatan kerja pekerja tetapi pekerja. Kedisiplinan para pekerja dalam menggunakan alat pelindung diri tergolong masih rendah sehingga risiko terjadinya kecelakaan kerja dan yang sangat penting adalah melindungi pekerja dari paparan bahaya potensial dapat mengganggu kesehatan (Damayanti et al., 2024).

Tindakan pengendalian risiko merupakan upaya dalam mencegah kecelakaan kerja guna meyakinkan keselamatan bagi para pekerja maupun tempat kerja yang dapat dilihat dari tahap awal pelaksanaan identifikasi bahaya serta penilaian risiko (Fenelia & Herbawani, 2022). Menurut Aprilyanti, 2017 mengatakan bahwa usia yang masih dalam masa produktif biasanya mempunyai tingkat produktivitas lebih tinggi dibandingkan dengan yang sudah berusia tua, dapat dilihat dari fisik yang dimiliki menjadi lemah dan terbatas. Berdasarkan Karo dalam Sari 2019, yang menyatakan bahwa semakin lama seseorang bekerja akan mempengaruhi keterampilan dalam melakukan tugas. Pendidikan juga memiliki peran penting dalam pembentukan perilaku, semakin tinggi pendidikan yang dicapai oleh seseorang, maka semakin besar keinginannya untuk dapat memanfaatkan pengetahuan dan keterampilan (Notoatmodjo, 2012; Sari & Abdurrachim, 2019).

Pengetahuan dan sikap juga merupakan faktor yang mempengaruhi tingkat kepatuhan seorang pekerja dalam menggunakan APD dengan benar. Penjamah makanan harus melakukan beberapa prosedur penting, seperti memakai alat pelindung diri yang lengkap. Dengan adanya APD yang tersedia dengan lengkap, kepatuhan penggunaan APD pegawai dapat meningkat. Semakin lengkap APD yang disediakan, maka semakin baik perilaku penggunaan APD. Tindakan pengendalian risiko merupakan upaya dalam mencegah kecelakaan kerja guna

meyakinkan keselamatan bagi para pekerja maupun tempat kerja yang dapat dilihat dari tahap awal pelaksanaan identifikasi bahaya serta penilaian risiko. Untuk mencegah terjadinya penularan penyakit yang disebabkan oleh tenaga penyelenggaraan makanan, maka perlu adanya pengawasan dan pembinaan yang baik dalam penggunaan APD(Sari & Abdurrachim,2019;Fenelia & Herbawani, 2022).

Hasil penelitian Azwar (2015) melakukan penelitian di Instalasi Gizi RSUD Dr. Moewardi diketahui 30% penjamah makanan masih belum menggunakan Alat Pelindung Diri dengan lengkap dan menunjukkan bahwa ada hubungan antara pengetahuan dengan perilaku higiene pada pengolah makanan di Instalasi Gizi RSUD Dr. Moewardi (Ndyah, 2020).

Berdasarkan survei pendahuluan terhadap 5 orang penjamah makanan yang dilakukan pada bulan April 2025, sebanyak 3 orang belum menerapkan *personal hygiene* secara optimal. Dari hasil pengamatan yang dilakukan masih ditemukan penjamah makanan yang menggunakan sandal, tidak menggunakan tutup kepala, berbicara tanpa menggunakan masker saat bekerja.

Berdasarkan dari latar belakang dan hasil observasi awal, masih dijumpai petugas yang tidak tertib dalam menggunakan APD dan belum adanya penelitian tentang kepatuhan penggunaan APD di RS MMC, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang “Faktor yang Mempengaruhi Kepatuhan Penggunaan APD di Unit Gizi Medik RS MMC”.

1.2 Rumusan Masalah

Faktor pertama yang dapat mempengaruhi penggunaan APD adalah usia, hal ini dikarenakan semakin tua usia seseorang, maka akan semakin mudah daya tangkap dan pola pikirnya sehingga pengetahuan yang diperoleh akan semakin baik untuk diterima (Septiningsih, 2017). Kemudian lama bekerja dan pendidikan juga dapat mempengaruhi kepatuhan penggunaan APD karena diharapkan petugas yang telah lama bekerja dan yang memiliki status pendidikan lebih tinggi memiliki tingkat kepatuhan yang lebih baik. Berdasarkan hasil observasi di RS Bangil tahun 2023, penggunaan APD sudah baik tetapi penggunaannya masih belum baik dan benar. Secara teori dan SPO yang ada di tempat kerja terkadang beberapa petugas

ditemukan masih lalai dan tidak tertib dalam penggunaan APD. RS MMC memiliki petugas yang berasal dari beragam tingkat pendidikan dan usia. Dan belum ada penelitian serupa tentang kepatuhan penggunaan APD di RS MMC. Berdasarkan uraian diatas, rumusan masalah yang akan dibahas pada penelitian ini adalah faktor apa saja yang mempengaruhi tingkat kepatuhan APD di Unit Gizi Medik di RS MMC.

1.3 Pertanyaan Penelitian

Berikut pertanyaan-pertanyaan yang akan dibahas didalam penelitian ini:

1. Bagaimana gambaran kepatuhan penggunaan APD dari petugas gizi RS MMC ?
2. Bagaimana gambaran usia dari petugas gizi RS MMC?
3. Bagaimana gambaran masa kerja petugas gizi RS MMC?
4. Bagaimana gambaran pendidikan petugas gizi RS MMC?
5. Bagaimana gambaran pengetahuan petugas gizi RS MMC?
6. Bagaimana gambaran sikap petugas gizi RS MMC?
7. Bagaimana gambaran pengawasan penggunaan APD di unit gizi RS MMC?
8. Bagaimana gambaran sarana prasarana APD di unit gizi RS MMC?
9. Bagaimana hubungan usia dengan kepatuhan penggunaan APD petugas gizi di RS MMC?
10. Bagaimana hubungan antara masa kerja dengan kepatuhan penggunaan APD petugas gizi di RS MMC?
11. Bagaimana hubungan antara pendidikan dengan kepatuhan penggunaan APD petugas gizi di RS MMC?
12. Bagaimana hubungan antara pengetahuan dengan kepatuhan penggunaan APD petugas gizi di RS MMC?
13. Bagaimana hubungan antara sikap petugas gizi dengan kepatuhan penggunaan APD petugas gizi di RS MMC?
14. Bagaimana hubungan antara pengawasan dengan kepatuhan penggunaan APD petugas gizi di RS MMC?
15. Bagaimana hubungan antara sarana prasaran dengan kepatuhan penggunaan APD petugas gizi di RS MMC?

1.4 Tujuan Umum

Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui faktor yang mempengaruhi Kepatuhan Penggunaan Alat Pelindung Diri Petugas Gizi di RS MMC.

1.5 Tujuan Khusus

Tujuan khusus dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui gambaran kepatuhan penggunaan APD petugas gizi RS MMC.
2. Mengetahui gambaran usia petugas gizi RS MMC.
3. Mengetahui gambaran masa kerja petugas gizi RS MMC.
4. Mengetahui gambaran pendidikan petugas gizi RS MMC
5. Mengetahui gambaran Pengetahuan petugas gizi RS MMC
6. Mengetahui gambaran sikap petugas gizi RS MMC.
7. Mengetahui gambaran pengawasan penggunaan APD di unit gizi RS MMC.
8. Mengetahui gambaran sarana prasarana APD di unit gizi RS MMC.
9. Mengetahui hubungan usia dengan kepatuhan penggunaan APD petugas gizi di RS MMC.
10. Mengetahui hubungan masa kerja dengan kepatuhan penggunaan APD petugas gizi di RS MMC.
11. Mengetahui hubungan Pendidikan dengan kepatuhan penggunaan APD petugas gizi di RS MMC
12. Mengetahui hubungan pengetahuan dengan kepatuhan penggunaan APD petugas gizi di RS MMC.
13. Mengetahui hubungan sikap dengan kepatuhan penggunaan APD petugas gizi di RS MMC.
14. Mengetahui hubungan pengawasan penggunaan APD dengan kepatuhan penggunaan APD di unit gizi RS MMC.
15. Mengetahui hubungan sarana prasarana APD dengan kepatuhan penggunaan APD di unit gizi RS MMC.

1.6 Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan dan sumber pembelajaran tentang faktor yang mempengaruhi kepatuhan penggunaan alat pelindung diri (APD) di unit gizi Rumah Sakit MMC Jakarta.

2. Bagi Rumah Sakit MMC

Hasil penelitian ini dapat berguna bagi rumah sakit sebagai bahan masukan tentang gambaran kepatuhan penggunaan alat pelindung diri di RS MMC.

3. Bagi Institusi Pendidikan

Memberikan masukan dan referensi ilmu yang dapat digunakan sebagai bahan pembelajaran.