BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Hampir setiap negara di dunia mengalami hal yang sama sejak awal tahun 2020 yaitu menghadapi *Coronavirus Disease* 2019 atau Covid 19. Virus ini dapat menyebabkan penyakit dengan gejala ringan hingga berat. Setidaknya ada dua jenis virus corona yang diketahui menyebabkan penyakit dengan gejala berat, seperti *Middle East Respiratory Syndrome* (MERS) dan *Severe Acute Respiratory Syndrome* (SARS). Penyakit *Coronavirus* 2019 adalah jenis penyakit baru yang belum pernah diidentifikasi pada manusia (Organization, 2020). Dikutip dari *Kompas.com* (2021), Menurut Dr. Anthony Fauci seorang ahli imunologi Amerika menyatakan setidaknya situasi pandemi Covid-19 akan selesai dalam waktu dekat pada 2022. Hal ini juga dikemukakan oleh Dicky Budiman, seorang ahli epidemiologi di *Griffith University* di Australia. Menurutnya, situasi pandemi akan berakhir pada pertengahan tahun depan atau paling lambat akhir tahun depan.

Jumlah kasus di seluruh dunia tanggal 31 Oktober 2021 telah mencapai 247.098.733 kasus. Sebanyak 223.830.208 dinyatakan sembuh dan angka kematian mencapai 5.009.777 kasus.

Perkembangan kasus COVID-19 di Indonesia pertanggal 31 Oktober 2021 mencapai 4.244.358 dengan persentase kasus sembuh 96,33% dan kasus meninggal dunia sebanyak 143.405 orang. Jumlah kasus aktif mencapai 12.318 kasus. Salah satu provinsi yang mengalami kenaikan kasus tertinggi

yaitu DI Yogyakarta mencapai 17,8% dari 163 kasus menjadi 192 kasus.(Satuan Tugas Penanganan COVID-19 indonesia, 2021)

Lonjakan kasus Covid-19 ini sejalan dengan dibukanya seluruh fasilitas umum, banyaknya masyarakat yang mengabaikan protokol kesehatan, serta pengolah makanan dan penyaji makanan yang tidak menggunakan alat pelindung diri (APD) yang layak. Dalam keadaan ini, peran pemangku kepentingan diperlukan untuk mengendalikan penyebaran virus di berbagai bidang keilmuan. Oleh karena itu, menilai higiene dan praktik higiene makanan merupakan bagian penting dari sekian banyak faktor yang mempengaruhi penyebaran COVID-19.(Haryanti dan Suryaningsih, 2021)

Menurut BPOM (2020), pada era adaptasi kebiasaan baru yang sudah diterapkan masyarakat saat ini untuk menghadapi penyebaran pandemi virus COVID-19, masyarakat membutuhkan makanan yang bergizi tinggi seperti konsumsi lauk hewani, sayur serta buah dan menjaga imunitas tubuhnya dengan melakukan olahraga dan mengonsumsi multivitamin. Salah satu faktor dalam peningkatan pangan yaitu dengan personal higiene. Seperti yang diketahui penularan penyakit di rumah sakit melalui makanan dapat melalui 4 faktor yaitu perilaku tidak sehat, ada sumber penyakit menular, ada sarana penularan yaitu melalui makanan dan minuman dan penerimanya. Kurangnya pengetahuan dan personal hygiene memiliki konsekuensi mengerikan yang memediasi penularan patogen bawaan makanan yang menyebabkan wabah penyakit.

Personal hygiene adalah metode menjaga kebersihan saat menangani makanan yang aman dan sehat. Proses menjaga kebersihan adalah perilaku bersih untuk menghindari kontaminasi pada makanan yang sedang dirawat. Praktik penting untuk pekerja pengolahan makanan termasuk mencuci tangan, kebersihan, dan kebersihan pribadi.

Tidak hanya personal higiene, dalam situasi menghadapi pandemi virus COVID-19 ini, kebersihan dapur produksi makanan juga perlu ditingkatkan. Karena, secara tidak langsung dapur yang bersih mempengaruhi kualitas hasil produksi. Kebersihan dapur produksi menjadi poin penting agar tidak terjadi kontaminasi bakteri maupun benda asing lainnya sehingga produksi makanan yang dihasilkan tetap dalam keadaan aman. Dapur atau ruang pengolahan makanan menentukan berhasil tidaknya upaya sanitasi makanan. Personal higiene cenderung akan diabaikan oleh pekerja selama penanganan makanan apabila area dapur tidak direncanakan dengan baik (Fathonah, 2005).

Hal-hal yang ditekankan dalam penerapan *personal hygiene* yang baik diantaranya menjaga kebersihan tangan dengan mencuci tangan menggunakan sabun, menggunakan hand sanitizer setelah berada di tempat umum, menggunakan disinfektan pada permukaan kerja misalnya gagang pintu, meja, troli, layanan kasir elektronik, alat perekam kehadiran, menggunakan masker, menjaga kebersihan seragam kerja dengan mengganti baju khusus kerja sebelum memasuki area produksi dan sebelum pulang kerja (Badan Pengawas Obat dan Makanan, 2020).

Pada saat pandemi COVID-19 protokol kesehatan yang diterapkan bagi juru masak di RSU Queen Latifa Yogyakarta menggunakan APD seperti menggunakan masker dobel, sarung tangan, apron, dan mengganti costum khusus kerja sebelum melakukan produksi makanan.

Hasil survey pendahuluan terkait *personal hygiene* di RSU Queen Latifa Yogyakarta, tenaga juru masih tidak rajin dalam penggunaan sarung tangan dan apron. Terdapat sebagian juru masak yang belum mematuhi mengganti kostum yang berbeda ketika sebelum bekerja, sehingga langsung menggunakan kostum khusus kerja sebelum memasuki area produksi makanan dari rumah. Mengingat besarnya dampak makanan terhadap pasien, terutama untuk membantu pemulihan mereka dan sebagai masukan bagi rumah sakit untuk menghadapi masalah atau perbaikan yang tidak diinginkan di masa depan, maka perlu dilakukan penelitian mengenai gambaran tingkat pengetahuan dan perilaku *personal hygiene* juru masak di Rumah Sakit Umum Queen Latifa Yogyakarta pada masa Pandemi COVID-19.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut dapat dirumuskan masalah pada penelitian ini yaitu “Bagaimanakah tingkat pengetahuan dan perilaku *personal hygiene* juru masak di Rumah Sakit Umum Queen Latifa Yogyakarta pada masa Pandemi COVID-19?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui tingkat pengetahuan dan perilaku *personal hygiene* juru masak di Rumah Sakit Umum Queen Latifa Yogyakarta pada masa Pandemi COVID-19.

2. Tujuan Khusus

   a. Diketahuinya tingkat pengetahuan tentang *personal hygiene* juru masak di Rumah Sakit Umum Queen Latifa Yogyakarta pada masa Pandemi COVID-19.

   b. Diketahuinya perilaku *personal hygiene* juru masak di Rumah Sakit Umum Queen Latifa Yogyakarta pada masa Pandemi COVID-19.

D. Ruang Lingkup

Ruang lingkup dari penelitian gambaran tingkat pengetahuan dan perilaku *personal hygiene* juru masak di Rumah Sakit Umum Queen Latifa Yogyakarta pada masa pandemi COVID-19 dalam bidang Gizi *Food Service*.

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

   Penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan terutama di bidang penyelenggaraan makanan institusi.

2. Manfaat Praktis

   a. Bagi sasaran

      Menambah pengetahuan juru masak terhadap perilaku *personal hygiene.*

   b. Bagi Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Queen Latifa Yogyakarta

Penelitian ini diharapkan dapat membangun upaya dalam membuat suatu kebijakan terkait kegiatan *personal hygiene* dalam penanganan makanan.

c. Bagi Institusi Pendidikan Gizi

Dapat memberikan informasi tentang penelitian yang dilakukan, menjadi bahan referensi atau kepustakaan penunjang penelitian yang akan dilakukan dimasa mendatang khususnya di bidang gizi.

d. Bagi Peneliti lain

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi atau masukan bagi peneliti lain, khususnya para peneliti yang akan melakukan penelitian di bidang gizi.

e. Bagi peneliti

Peneliti dapat menerapkan ilmu ilmu yang didapat pada saat pembelajaran maupun saat penelitian yang khususnya pada penyelenggaraan makanan institusi, juga dapat menambah wawasan dan pengetahuan.

F. Keaslian Penelitian

Beberapa penelitian sejenis yang telah dilakukan antara lain :

Tabel 1. Keaslian Penelitian

No	Nama peneliti dan Tahun penelitian	Judul penelitian	Persamaan	Perbedaan
1.	Khalidha Melani (2020)	Gambaran Tingkat Pengetahuan dan Kepatuhan Higiene Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RSUD Prof. Dr. Margono Soekarjo	Meneliti tingkat pengetahuan dengan jenis penelitian deskriptif analitik dengan desain penelitian *Cross sectional*	Variabel kepatuhan, subyek penelitian, dan lokasi yang digunakan
2.	Sri Purwaningsih dan Endang Nur Widiyaningsih (2018)	Gambaran Lama Kerja, Pengetahuan dan Perilaku Higiene Sanitasi Penjamah Makanan di Rumah Sakit Umum Daerah dr. Soediran Mangun Sumarso Wonogiri	Meneliti pengetahuan dan perilaku dengan desain penelitian *Cross sectional*	Subyek penelitian, dan lokasi yang digunakan
3.	Ribkha Fanny Romziyah (2017)	Tinjauan Pengetahuan Sikap dan Perilaku Higiene Tenaga Pengolah Makanan di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Yogyakarta	Meneliti pengetahuan dan subyek penelitian tenaga pengolah makanan	Variabel sikap dan lokasi yang digunakan