

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Rumah Sakit merupakan salah satu sarana pelayanan kesehatan, yaitu tempat berkumpulnya orang sakit maupun orang sehat, rumah sakit juga dapat menjadi tempat penularan penyakit (Depkes RI, 2004). Rumah sakit dalam pelayanannya dituntut untuk melakukan penyelenggaraan sanitasi yang baik untuk mengurangi resiko infeksi dari fasilitas yang terkait dengan kegiatan pelayanan makanan. Pada kegiatan penyelenggaraan makanan yang merupakan suatu proses menyediakan makanan dalam jumlah besar dengan alasan tertentu. Rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi (Kemenkes RI, 2013).

Dalam pelayanan gizi di rumah sakit sumber daya manusia merupakan peran utama. Salah satu sumber daya manusia yang berperan dalam pelayanan gizi rumah sakit adalah pramusaji. Pramusaji merupakan petugas yang setiap hari berinteraksi dengan pasien, pada saat mengantarkan makanan dan minuman (Ernalina, 2014). Dapat dikatakan pramusaji merupakan wajah utama pelayanan dari Instalasi Gizi Rumah Sakit. Hasil pekerjaan yang ditunjukkan oleh pramusaji merupakan salah satu kinerja bagi Instalasi Gizi Rumah Sakit. Namun, pekerjaan seorang

pramusaji tidak hanya berfokus pada pengantaran makanan, tetapi juga pada keamanan pangan.

Hasil penelitian Meilina (2018) di RSIA Tangerang menyebutkan bahwa perilaku higienie sanitasi makanan di instalasi gizi yang belum memenuhi standar yaitu, alat makan yang sudah dicuci kontak langsung dengan tangan petugas tidak menggunakan alat pelindung diri pada saat mengangkut (mendistribusikan) makanan pada pasien, jalur yang digunakan untuk pengangkutan alat makan yang kotor dan pengangkutan makanan sama. Pada kenyataannya masih banyak rumah sakit yang tidak menyelenggarakan sanitasi sebagai syarat penyehatan lingkungan. Berbagai alasan seperti lupa, suhu yang panas, atau terburu-buru menjadi beberapa faktor pada kelalaian sanitasi.

Berdasarkan hasil study pendahuluan yang dilakukan di Instalasi Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Yogyakarta pada tanggal 18 Oktober 2021, dengan mengamati petugas pramusaji pada proses distribusi makanan untuk pasien masih belum menggunakan alat pelindung diri (APD) secara lengkap yaitu, tanpa penutup kepala dan sarung tangan. Berdasarkan hal-hal tersebut peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang tingkat pengetahuan dan perilaku pramusaji mengenai hiegiene sanitasi di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Yogyakarta.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang dikemukakan, rumusan masalah pada penelitian ini adalah, “Bagaimana Tingkat Pengetahuan dan Perilaku Pramusaji Mengenai Hiegiene Sanitasi di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Yogyakarta?”.

## **C. Tujuan**

### 1. Tujuan Umum

Diketuinya gambaran umum tentang “Tingkat Pengetahuan dan Perilaku Pramusaji Mengenai Hiegiene Sanitasi di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Yogyakarta”.

### 2. Tujuan Khusus

- a. Diketuinya tingkat pengetahuan pramusaji mengenai hiegiene sanitasi di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Yogyakarta.
- b. Diketuinya perilaku pramusaji mengenai hiegiene sanitasi di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Yogyakarta.

## **D. Ruang Lingkup Penelitian**

Penelitian tingkat pengetahuan dan perilaku pramusaji mengenai hiegiene sanitasi di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Yogyakarta merupakan penelitian prodi D3 Gizi yang termasuk dalam cakupan Food Service.

## **E. Manfaat Penelitian**

1. Manfaat praktis bagi Instalasi Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Yogyakarta

Penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan dan evaluasi untuk meningkatkan kualitas Sanitasi Higiene pada pramusaji dalam penanganan makanan untuk pasien di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Yogyakarta.

## 2. Manfaat Teoritis

- a. Bagi peneliti dapat menambah wawasan dan pengetahuan tentang sanitasi higiene pada proses distribusi di rumah sakit.
- b. Bagi peneliti lanjut sebagai referensi ilmu yang berguna sebagai pembelajaran dalam bidang gizi tentang sanitasi higiene di rumah sakit.

## F. Keaslian Penelitian

1. Alkatia Pratiwi (2018). “Evaluasi Waktu Penyajian Makanan dan Hygiene Sanitasi Pramusaji Pada Distribusi Makanan Ruang Rawat Inap Kelas III Rumah Sakit Palembang”. Metode penelitian ini merupakan penelitian *observasional* dengan pendekatan *cross-sectional* yang dilakukan pada 13-15 Juni 2018. Hasil penelitiannya menunjukkan tingkat Prosedur kerja hygiene pramusaji makanan di Unit Gizi RS Pusri Palembang pada kategori baik sebesar 100%. Dan tingkat Prosedur kerja sanitasi makanan di Unit Gizi RS Pusri Palembang pada kategori baik sebesar 75%.

Persamaan dengan penelitian ini adalah sama-sama meneliti hygiene sanitasi pramusaji. Perbedaan penelitian ini adalah peneliti sebelumnya hanya meneliti waktu penyajian makanan dan hygiene sanitasi

pramusaji pada distribusi makanan, sedangkan penelitian ini meneliti pengetahuan dan perilaku higiene sanitasi petugas pramusaji dan perbedaan tempat penelitian.

2. Nadia Puspita Sari (2020). “Tinjauan Pengetahuan Personal Hygiene Tenaga Pengolah Makanan Di Kantin Sehati (Food Court) Poltekkes Kemenkes Yogyakarta”. Metode penelitian ini merupakan penelitian *observasional* dengan pendekatan *cross-sectional* yang dilakukan pada bulan Maret 2020. Hasil penelitiannya menunjukkan tingkat pengetahuan baik dengan hasil 72,3% oleh 7 orang dan tingkat pengetahuan sedang dengan hasil 27,3% oleh 4 orang.

Persamaan dengan penelitian ini adalah sama-sama meneliti pengetahuan. Perbedaan penelitian ini adalah peneliti sebelumnya hanya meneliti pengetahuan higiene sanitasi petugas pengolah makanan, sedangkan penelitian ini meneliti pengetahuan dan perilaku higiene sanitasi petugas pengolah makanan dan perbedaan tempat penelitian.

3. Hayomi Putri (2019). “Tinjauan Pengetahuan dan Perilaku Penjamah Makanan Tentang Keamanan Pangan Di RSUD Prof. Dr. Margono Soekarjo Purwokerto”. Metode penelitian ini merupakan penelitian *Deskriptif Analitik* dengan pendekatan *cross-sectional* yang dilakukan pada bulan November 2018 sampai dengan Februari 2019. Hasil penelitiannya menunjukkan tingkat pengetahuan baik dengan hasil 100%

oleh 54 orang dan tingkat perilaku baik dengan hasil 100% oleh 54 orang.

Persamaan dengan penelitian ini adalah sama-sama meneliti tingkat pengetahuan dan perilaku. Perbedaan penelitian ini adalah peneliti sebelumnya meneliti tentang keamanan pangan, sedangkan penelitian ini meneliti tentang higiene sanitasi dan perbedaan tempat penelitian.

4. Aliefiah Pipin Harviana (2017). “Kajian Cita Rasa Makanan dan Sisa Makanan Biasa (Non Diet) pada Pasien Rawat Inap Di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Yogyakarta”. Metode penelitian ini merupakan penelitian *survei* dengan menggunakan rancangan acak yang dilakukan pada bulan Juni 2017. Hasil penelitiannya menunjukkan hasil kurang, karena terdapat sisa makanan sebesar 31,9%. Dan pada cita rasa, sebanyak 66 pasien menyatakan warna paling baik pada buah dengan hasil 100%, sebanyak 42 pasien menyatakan porsi makan yang cukup pada lauk hewani dengan hasil 63,6%, dan sebanyak 42 pasien menyatakan rasa yang enak pada lauk hewani dengan hasil 63,6%.

Persamaan dengan penelitian ini adalah sama-sama melakukan penelitian di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Yogyakarta. Perbedaan penelitian ini adalah peneliti sebelumnya meneliti tentang cita rasa dan sisa makanan, sedangkan penelitian ini meneliti tentang pengetahuan dan perilaku penjamah makanan.