

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Rumah sakit merupakan institusi pelayanan kesehatan yang berperan dalam mewujudkan kesehatan masyarakat umum melalui upaya penyembuhan dengan memberikan pelayanan yang baik. Menurut (Depkes RI, 2009) rumah sakit adalah institusi pelayanan kesehatan yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan perorangan secara paripurna yang meliputi promotif, preventif, kuratif, dan rehabilitatif melalui penyediaan pelayanan rawat inap, rawat jalan, dan gawat darurat. (Permenkes RI, 2013) menjelaskan bahwa rumah sakit memiliki kegiatan pelayanan gizi yang dilaksanakan untuk menyediakan dan memenuhi kebutuhan gizi pasien sesuai kondisinya sehingga mencapai kesehatan yang optimal melalui kegiatan penyelenggaraan makanan.

Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan alur kegiatan pelayanan gizi dimulai dari perencanaan menu hingga distribusi makanan kepada pasien. Kegiatan pencatatan, pelaporan, dan evaluasi termasuk dalam kegiatan tersebut. Tujuan penyelenggaraan makanan ini yaitu menyediakan makanan yang berkualitas (Kemenkes RI, 2013). Makanan yang diolah dengan baik dan benar oleh penjamah makanan diharapkan tidak menimbulkan dampak negatif salah satunya penyakit dan keracunan. Sehingga prinsip dasar penyelenggaraan makanan insitusi yaitu

penyelenggaraan makanan yang *hygiene* dan sehat (Fatmawati, Rosidi dan Handarsari, 2013).

Penjamah makanan adalah orang yang berhubungan secara langsung dengan makanan mulai dari proses persiapan hingga penyajian dan distribusi makanan (Permenkes RI, 2011). Seorang penjamah makanan perlu menerapkan perilaku sehat atau *hygiene* perorangan agar kebersihan pengolahan makanan dapat terjamin baik (Irawan, 2016). Penjamah makanan menjadi perantara paparan langsung atau pun tidak langsung dalam terjadinya kontaminasi *E. coli* pada makanan (Utami, 2021). Penjamah makanan dan proses pengolahan makanan berkemungkinan menyebabkan gangguan kesehatan misalnya keracunan makanan (Irawan, 2016). Sehingga penjamah makanan merupakan tenaga yang berhubungan secara langsung terhadap proses pengelolaan makanan yang perlu menerapkan *hygiene* makanan.

Tenaga penjamah makanan yang bertugas mengolah makanan yaitu tenaga pengolah makanan sering disebut pramu masak perlu menerapkan *personal hygiene* untuk menghasilkan makanan yang aman dikonsumsi terbebas dari kontaminasi terhadap mikrobiologi patogen. Fatmawati, Rosidi dan Handarsari (2013) menyatakan bahwa *personal hygiene* sebagai faktor kebersihan penjamah makanan merupakan prosedur menjaga kebersihan yang berkaitan dengan perilaku bersih dalam pengelolaan makanan yang aman dan sehat untuk mencegah kontaminasi pada makanan. Prosedur menjaga kebersihan sangat penting bagi tenaga pengolah makanan adalah

mencuci tangan, kebersihan, dan kesehatan diri. Kebersihan tenaga pengolah makanan sesuai dengan (Permenkes RI, 2011) yaitu berbadan sehat dan tidak mengidap penyakit menular, memakai APD (celemek, penutup rambut, masker), tidak merokok, tidak makan dan minum saat mengolah makanan, tidak memakai perhiasan, selalu mencuci tangan, memakai pakaian kerja yang bersih, tidak banyak berbicara, menutup mulut saat batuk dan bersin, serta tidak menyisir rambut dekat makanan yang diolah.

Masalah *personal hygiene* tenaga pengolah makanan/pramu masak yang banyak dijumpai disebabkan oleh pengetahuan tenaga pengolah makanan yang kurang serta kurangnya paparan informasi mengenai *personal hygiene*. Sesuai dengan hasil penelitian (Mulyani, 2014) menyatakan bahwa pengolah makanan yang memiliki pengetahuan baik akan berperilaku *hygiene* dibandingkan dengan pengolah makanan yang berpengetahuan kurang. Sependapat dengan (Yulianto, Wisnu Hadi, 2020) seseorang tenaga penjamah makanan yang memiliki pengetahuan baik tentang *personal hygiene* akan meningkatkan kesehatan diri. Berdasarkan Penelitian (Fatmawati, Rosidi dan Handarsari, 2013) terdapat faktor lain yang berpengaruh terhadap perilaku *hygiene* pengolah makanan yaitu kebiasaan tenaga pengolah makanan yang belum memperhatikan *hygiene* dalam mengolah makanan, penyediaan fasilitas seperti APD yang kurang lengkap, dan kurangnya pengalaman. Diharapkan pengetahuan yang baik, diikuti pula dengan kebiasaan yang baik, tenaga pengolah makanan akan

lebih meningkatkan kesehatan diri sehingga dapat menerapkan perilaku *hygiene* tenaga pengolah makanan yang sesuai.

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan oleh (Kinan, 2020) terdapat tenaga pramusaji yang memiliki pengetahuan kurang pada bagian kuku pramusaji, pengambilan makanan matang, dan penggunaan perhiasan saat mengolah makanan. Terdapat perilaku tenaga pramusaji yang kurang diantaranya tidak selalu menggunakan APD (penutup kepala, dan sarung tangan) dikarenakan RS PKU Muhammadiyah Yogyakarta tidak menyediakan penutup kepala, menggaruk kepala di depan makanan, tidak menggunakan alat bantu dalam penyajian makanan, berbicara saat memindahkan makanan, dan masih terdapat tenaga pramusaji yang memakai perhiasan.

Berdasarkan penelitian (Sholikhah, 2021) diperoleh hasil bahwa penjamah makanan kurang memahami tentang fungsi penutup kepala karena dianggap tidak akan mengotori makanan dan kurang memahami kebersihan pakaian kerja (celemek dan APD) seharusnya dicuci setiap hari agar tidak menimbulkan kontaminasi pada makanan. Berdasarkan penilaian sikap beberapa penjamah makanan yaitu masih terdapat yang menjawab bahwa makan dan mengobrol diperbolehkan saat pengolahan, penjamah makanan masih dapat bekerja walaupun menderita penyakit menular, bersin dan batuk di depan makanan dianggap tidak menimbulkan kontaminasi makanan, penjamah makanan masih menganggap penutup kepala tidak

wajib digunakan saat pengolahan, serta menganggap masih bisa memakai perhiasan seperti cincin pada saat sedang bekerja.

Penelitian yang sudah dilakukan oleh (Anyndie, 2020) diperoleh hasil bahwa higiene penjamah makanan di instalasi gizi RSUD Muhammadiyah Bantul dalam kategori sedang dengan skor 72%. Pada aspek kebersihan diri terdapat penjamah makanan yang memiliki kuku panjang. Aspek penampilan terdapat penjamah makanan yang tidak menggunakan celemek, tidak menggunakan penutup kepala, dan tidak menggunakan masker saat pengolahan makanan, Aspek kebiasaan mencuci tangan dengan sabun yaitu terdapat penjamah makanan yang belum menerapkannya. Perilaku penjamah makanan masih terdapat penjamah makanan yang memegang makanan secara langsung, mengobrol, mengusap keringat, dan batuk atau bersin saat menangani makanan. Berdasarkan penelitian yang sudah dilakukan (Melani, 2020) bahwa masih terdapat penjamah makanan yang tidak menggunakan sabun ketika mencuci tangan, mengeringkan tangan dengan pakaian kerja, tidak menggunakan sarung tangan saat mengolah makanan, tidak menggunakan masker dan berbicara saat mengolah makanan.

Berdasarkan uraian latar belakang tersebut, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang pengetahuan dan perilaku *personal hygiene* pramu masak di RSUD dr. Tjitrowardojo Kelas B Kabupaten Purworejo.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang tersebut, rumusan masalah pada penelitian ini adalah “Bagaimana Pengetahuan dan Perilaku *Personal Hygiene* Pramu Masak di RSUD dr. Tjitrowardojo Kelas B Kabupaten Purworejo”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Diketahui pengetahuan dan perilaku *personal hygiene* pramu masak di RSUD dr. Tjitrowardojo kelas B Kabupaten Purworejo

2. Tujuan Khusus

- a. Diketahui pengetahuan *personal hygiene* pramu masak di RSUD dr. Tjitrowardojo kelas B Kabupaten Purworejo
- b. Diketahui perilaku *personal hygiene* pramu masak di RSUD dr. Tjitrowardojo kelas B Kabupaten Purworejo

D. Ruang Lingkup

Penelitian dengan judul “Kajian Pengetahuan dan Perilaku *Personal Hygiene* Pramu Masak di RSUD dr. Tjitrowardojo Kelas B Kabupaten Purworejo” berisi tentang berapa tingkat pengetahuan dan bagaimana perilaku pramu masak tentang *personal hygiene* pada pengolahan makanan yang tergolong dalam bidang gizi kesehatan *Food Service*.

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat menambah dan meningkatkan pengetahuan pramu masak tentang *personal hygiene* di Instalasi Gizi RSUD dr. Tjitrowardojo Kelas B Kabupaten Purworejo

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Rumah Sakit

Penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat sebagai bahan pembinaan dan evaluasi pramu masak dalam menghasilkan makanan yang berkualitas bagi pasien kedepannya

b. Bagi Institusi

Penelitian ini bermanfaat sebagai bahan tambahan referensi dan sumber pustaka bagi perpustakaan Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

c. Bagi Peneliti Lain

Penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat sebagai tambahan referensi untuk penelitian selanjutnya tentang *personal hygiene* penjamah makanan khususnya pramu masak.

F. Keaslian Penelitian

Tabel 1. Keaslian Penelitian

No	Penelitian	Kesamaan	Perbedaan
1.	Anjali Kinan (2022), yang berjudul Tingkat Pengetahuan dan Perilaku	- Meneliti tentang tingkat pengetahuan dan perilaku - Metode penelitian yang	- Pada penelitian sebelumnya meneliti sedangkan penelitian ini meneliti pramusaji dan pramu masak - Tempat penelitian

No	Penelitian	Kesamaan	Perbedaan
	Pramusaji Mengenai Higiene Sanitasi di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Yogyakarta.	- digunakan observasional dengan pendekatan <i>cross sectional</i> yang bersifat deskriptif	- sebelumnya dilakukan rumah sakit PKU Muhammadiyah Yogyakarta sedangkan penelitian ini dilakukan di RSUD Dr. Tjitrowardojo Purworejo - Instrumen penelitian sebelumnya berbeda dengan instrument penelitian ini
2.	Laila Khoiri Sholikhah (2021), yang berjudul Kajian Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan dalam Penerapan <i>Hygiene</i> Sanitasi Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bagas Waras.	- Meneliti tentang tentang tingkat pengetahuan - Metode penelitian yang digunakan observasional dengan pendekatan <i>cross sectional</i> yang bersifat deskriptif	- Pada penelitian sebelumnya meneliti tingkat pengetahuan, sikap, dan penerapan sedangkan penelitian ini meneliti tingkat pengetahuan dan perilaku - Penelitian sebelumnya menggunakan kuesioner pengetahuan dan sikap yang diisi oleh responden sedangkan penelitian ini menggunakan kuesioner pengetahuan yang diisi oleh responden dan kuesioner perilaku yang diisi oleh peneliti - Pada penelitian sebelumnya subjek penelitian yaitu penjamah makanan (pramu masak, pramusaji, dan logistik) sedangkan subjek penelitian ini yaitu hanya pramu masak - Tempat penelitian sebelumnya dilakukan di instalasi gizi RS Bagas Waras sedangkan penelitian ini dilakukan di instalasi gizi RSUD

No	Penelitian	Kesamaan	Perbedaan
			dr. Tjitrowardojo Purworejo
3.	A.R. Anyndie (2020) yang berjudul Kajian Higiene Penjamah Makanan dan Angka Kuman pada Produk Olahan Ikan di Instalasi Gizi RSUD Muhammadiyah Bantul	<ul style="list-style-type: none"> - Meneliti tentang praktik/perilaku <i>hygiene</i> penjamah makanan - Metode penelitian yang digunakan observasional dengan pendekatan <i>cross sectional</i> yang bersifat deskriptif 	<ul style="list-style-type: none"> - Pada penelitian sebelumnya selain meneliti <i>hygiene</i> penjamah makanan juga meneliti angka kuman produk olahan ikan sedangkan penelitian ini selain meneliti perilaku juga meneliti pengetahuan - Subjek penelitian sebelumnya yaitu penjamah makanan sedangkan subjek penelitian ini yaitu pramu masak - Tempat penelitian sebelumnya dilakukan di instalasi gizi rumah sakit RSUD Muhammadiyah Bantul sedangkan penelitian ini dilakukan di RSUD Dr. Tjitrowardojo Purworejo - Penelitian sebelumnya hanya dilakukan dengan lembar pengamatan perilaku <i>hygiene</i> dan pengambilan sampel olahan produk ikan sedangkan penelitian ini dilakukan dengan lembar pengetahuan yang diisi responden dan lembar pengamatan yang diisi peneliti