

BAB I

PENDAHULUAN

1. Latar belakang

Penyelenggaraan makan di rumah sakit adalah suatu rangkaian kegiatan yang dimulai dari kegiatan perencanaan menu hingga pelaporan serta evaluasi kegiatan. Tujuan dari kegiatan penyelenggaraan makanan adalah menyediakan makanan berkualitas yang sesuai dengan kebutuhan gizi, biaya, aman dikonsumsi serta dapat diterima sehingga dapat mencapai status gizi yang optimal (Kemenkes, 2013). Prinsip dasar penyelenggaraan makanan institusi diantaranya yaitu dengan menerapkan higiene sanitasi yang sesuai ketentuan. Prinsip ini juga didukung oleh adanya faktor kebersihan penjamah makanan dan lingkungannya (Fatmawati, 2013).

Higiene sanitasi merupakan suatu upaya yang dilakukan untuk mengendalikan faktor resiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi. Salah satu orang yang berkaitan langsung dengan higiene sanitasi baik dari bahan makanan dan peralatan pada penyelenggaraan makanan adalah penjamah makanan yang melakukan kegiatan dari persiapan hingga penyajian makanan (Kemenkes RI, 2011).

Menurut Meikawati (2022), higiene sanitasi penjamah makanan dalam penyelenggaraan makanan merupakan kunci keberhasilan dalam menyediakan makanan yang bermutu, aman dan sehat. makanan yang tidak dikelola dengan baik dan benar oleh penjamah makanan dapat menimbulkan dampak negatif seperti penyakit dan keracunan akibat bahan kimia, mikroorganisme, tumbuhan atau hewan, serta dapat pula menimbulkan alergi. Ciri atau tanda makanan yang bermutu baik adalah makanan yang tidak mengalami perubahan pada warna, bau, rasa, dan tekstur (Dewi Arini, 2017). Warna, bau, rasa, dan tekstur merupakan indikator penilaian uji mutu fisik secara subjektif (Kaltari et al., 2016). Sehingga dapat dikatakan jika higiene sanitasi pada penjamah makanan baik maka akan dihasilkan mutu makanan yang baik pula. Maka dari itu, pengetahuan dan penerapan higiene sanitasi penjamah makanan harus selalu diterapkan dalam mengolah bahan makanan salah satunya yaitu daging ayam.

Daging ayam merupakan bahan makanan yang berpotensi tinggi menimbulkan keracunan makanan. Hal ini dapat terjadi karena daging ayam mengandung protein tinggi yang dapat dimanfaatkan sebagai nutrisi pertumbuhan bakteri patogen. Walaupun begitu daging ayam masih menjadi bahan makanan yang sering diolah terutama di rumah sakit. Berdasarkan penelitian Almukhlashiyna (2022) melampirkan siklus menu 10 hari di Rumah Sakit Bagas Waras menggunakan ayam sebagai bahan dasar olahan sebanyak 12 kali makan dimana olahan

ayam paling banyak diolah pada menu makan siang yaitu sebanyak 5 kali.

Berdasarkan data BPOM pada tahun 2022 tercatat bahwa terdapat kasus 72 kasus kejadian luar biasa akibat keracunan pangan dengan banyak orang terpapar sejumlah 5.505 orang. Tingginya kasus ini mengindikasikan masih perlunya peningkatan pemahaman mengenai penerapan prinsip higiene sanitasi baik dari bahan makanan dan peralatan mulai dari pemilihan bahan pangan sampai penyajian pangan. Selain itu, berdasarkan berita RRI tahun 2022, beberapa orang di Desa karangdukuh, Jogonalan, Klaten mengalami kasus keracunan setelah mengonsumsi olahan daging berupa opor ayam. Banyaknya korban keracunan berjumlah 21 orang dimana 8 orang dirawat di Puskesmas Jogonalan, dan 11 orang di Rumah Sakit Bagas Waras. Sesuai pengakuan korban, hal ini dapat terjadi karena daging ayam yang digunakan sudah tidak segar serta santan yang digunakan sudah basi.

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan Purwaningsih dan Widiyaningsih (2019) tentang gambaran pengetahuan dan perilaku penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit dr. Soediran Mangun Sumarso Wonogiri terdapat beberapa penjamah makanan yang sering melepas APD seperti masker, penutup kepala dan sarung tangan ketika sedang melakukan proses pengolahan serta terdapat penjamah makanan yang menggunakan perhiasan seperti cincin dan gelang. Selain itu,

terdapat kebiasaan saling berbicara antar penjamah dimana penjamah tersebut dalam keadaan tidak menggunakan masker.

Berdasarkan uraian diatas, menunjukkan bahwa pengetahuan dan penerapan higiene sanitasi pada penjamah makanan sangatlah perlu diperhatikan dalam rangka untuk mendapatkan makanan yang bermutu atau berkualitas baik. Maka dari itu, penulis tertarik untuk mengetahui bagaimana gambaran tingkat pengetahuan dan praktik higiene penjamah makanan serta mutu fisik olahan berbahan daging ayam di RSUD Bagas Waras Kabupaten Klaten.

2. Rumusan Masalah

Berdasarkan pemaparan latar belakang yang dipaparkan, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah

- 1) Bagaimana tingkat pengetahuan higiene sanitasi penjamah makanan di RSUD Bagas Waras?
- 2) Bagaimana praktik higiene sanitasi penjamah makanan di RSUD Bagas Waras?
- 3) Bagaimana mutu fisik olahan makanan berbahan daging ayam di RSUD Bagas Waras?

3. Tujuan Penelitian

a. Tujuan Umum

Untuk mengetahui pengetahuan, praktik higiene sanitasi penjamah makanan dan mutu fisik olahan berbahan daging ayam di RSUD Bagas Waras

b. Tujuan Khusus

- 1) Diketuainya tingkat pengetahuan higiene sanitasi penjamah makanan di RSUD Bagas Waras
- 2) Diketuainya praktik higiene sanitasi penjamah makanan di RSUD Bagas Waras
- 3) Diketuainya mutu fisik olahan makanan berbahan daging ayam di RSUD Bagas Waras

4. Ruang Lingkup

a. Ruang Lingkup Materi

Penelitian ini berada di dalam bidang penyelenggaraan makanan (Food Service) yang memiliki kompetensi mampu melakukan pengawasan kebersihan atau higiene sanitasi penjamah makanan serta pengawasan mutu pangan dalam proses kegiatan penyelenggaraan makanan di rumah sakit.

b. Ruang Lingkup Sasaran

Ruang lingkup sasaran penelitian ini adalah seluruh petugas instalasi gizi RSUD Bagas Waras yang terdiri dari penjamah makanan .

c. Ruang Lingkup Waktu

Penelitian diadakan pada 21-29 Februari 2024.

d. Ruang Lingkup Tempat

Penelitian dilaksanakan di RSUD Bagas Waras Kabupaten Klaten.

5. Manfaat Penelitian

a. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat menambah dan meningkatkan pengetahuan dan praktik higiene sanitasi penjamah makanan serta mutu makanan di RSUD Bagas Waras

b. Manfaat Praktis

1) Bagi Manajemen Intalasi Gizi Rumah Sakit

Sebagai bahan evaluasi rumah sakit untuk meningkatkan pengetahuan dan praktik higiene sanitasi para penjamah makanan di RSUD Bagas Waras sehingga makanan yang dihasilkan memiliki mutu yang baik.

2) Bagi Instansi Pendidikan Tinggi Vokasi Gizi

Untuk menambah pustaka terkait penelitian yang dilakukan yaitu “Bagaimana Tingkat pengetahuan, Praktik Higiene Sanitasi Penjamah Dan Mutu Fisik Olahan Makanan Berbahan Daging Ayam di RSUD Bagas Waras” serta dijadikan bahan kajian dan pertimbangan oleh peneliti selanjutnya yang akan meneliti tentang penelitian yang berhubungan dengan judul ini.

3) Bagi Pembaca

Memberikan informasi gambaran pengetahuan dan praktik higiene sanitasi para penjamah makanan di RSUD Bagas Waras.

4) Bagi Peneliti Lain

Sebagai referensi dalam sebuah penelitian yang berhubungan dengan pengetahuan dan praktik higiene sanitasi serta mutu fisik olahan yang berbahan daging ayam.

6. Keaslian Penelitian

Tabel 1. Keaslian Penelitian

No.	Judul	Penulis dan Sumber	Persamaan	Perbedaan
1.	Tingkat Pengetahuan Dan Perilaku Higiene Penjamah Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Queen Latifaa	Afiatunnisa (2018)	Jenis penelitian deskriptif dengan metode cross sectional dan teknik pengumpulan data	Aspek penelitian, subjek penelitian, jumlah subjek, tempat penelitian dan waktu penelitian
2.	Tingkat Pengetahuan Dan Kepatuhan Higiene Penjamah Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Prof. Dr. Margono Soekarjo	Melani (2020)	Jenis penelitian, metode penelitian cross sectional dan teknik pengumpulan data	Aspek penelitian , subjek penelitian, jumlah subjek, jenis penelitian, tempat penelitian dan waktu penelitian
3.	Gambaran Lama Kerja, Pengetahuan dan Perilaku Higiene Sanitasi Penjamah Makanan di Rumah Sakit Umum Daerah dr. Soediran Mangun Sumarso Wonogiri	Purwaningsih dan Widiyaningsih (2019)	Jenis penelitian deskriptif observasional dengan metode penelitian cross sectional dan teknik pengumpulan data	Aspek penelitian, subjek penelitian jumlah subjek, aspek penelitian, tempat penelitian dan waktu penelitian

Berdasarkan penelitian di atas, dapat diketahui bahwa penelitian yang penulis lakukan yaitu mengenai pengetahuan dan praktik higeiene sanitasi penjamah makanan serta mutu fisik olahan daging ayam di Instalasi Gizi RSUD Bagas Waras belum pernah dilakukan sebelumnya oleh peneliti lain.