

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

Pelayanan gizi di Rumah Sakit (RS) merupakan suatu layanan yang diperuntukan dan disesuaikan dengan kondisi pasien dalam rangka membantu proses penyembuhan. Pada pelayanan gizi di RS terdapat empat kegiatan yaitu asuhan gizi rawat jalan, asuhan gizi rawat inap, penyelenggaraan makanan, serta penelitian dan pengembangan. Dalam pelayanan gizi di RS salah satu tujuannya yaitu untuk melaksanakan penyelenggaraan makanan. Penyelenggaraan makanan merupakan salah satu kegiatan yang dilaksanakan dalam rangka menyediakan makanan berkualitas sesuai dengan keadaan pasien (PGRS, 2013). Prinsip dasar penyelenggaraan makanan institusi diantaranya dengan menerapkan higiene dan sanitasi sesuai ketentuan yang berlaku. Adapun faktor yang mendukung prinsip tersebut yaitu faktor kebersihan penjamah makanan (Fatmawati, 2013 dalam Miranti, 2016).

Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung mengelola makanan (Permenkes RI, 2011). Penjamah makanan menjadi salah satu sumber kontaminasi yang dapat mencemari bahan makanan, baik berupa cemaran fisik, kimia, maupun biologis (PGRS, 2013). Kunci keberhasilan dalam pengolahan makanan yang aman dan sehat salah satunya dilakukan dengan meningkatkan higiene perorangan penjamah makanan (Adam, 2011). Higiene perorangan merupakan perilaku bersih, aman dan sehat

untuk mencegah terjadinya kontaminasi pada makanan mulai dari persiapan bahan makanan hingga penyajian makanan. Beberapa prosedur bagi penjamah makanan dalam menerapkan higiene diantaranya kegiatan mencuci tangan sebelum dan sesudah memegang bahan makanan, menggunakan alat pelindung diri yang lengkap dan kebersihan serta kesehatan diri (Miranti, 2016).

Penyelenggaraan makanan yang aman dan sehat erat kaitannya dengan pengetahuan, sikap dan perilaku higiene penjamah makanan. Selain hal tersebut, pemahaman Standar Operasional Prosedur (SOP) harus diperhatikan karena berpengaruh terhadap kualitas makanan yang dihasilkan (Setiawati, 2018). Dalam menyelenggarakan makanan supaya terhindar dari kontaminasi, pengetahuan dan perilaku higiene penjamah makanan menjadi suatu hal yang sangat penting (Miranti, 2016). Kurangnya kesadaran higiene personal dan rendahnya pengetahuan dapat berdampak buruk yang berimplikasi menjadi perantara berpindahnya pathogen makanan sehingga dapat menimbulkan wabah penyakit. Dikarenakan hal tersebut, penjamah makanan di rumah sakit harus melakukan pengendalian higiene perorangan (Githiri, 2013 dalam Purwaningsih, 2019).

Berdasarkan data informasi dari Badan POM terdapat kejadian keracunan menurut kelompok makanan pada bulan Juli sampai dengan September 2017 diketahui terdapat 27 insiden keracunan makanan dengan 810 korban dan 1 orang diantaranya meninggal dunia.

Menurut hasil penelitian Setiawati (2018) yang berjudul “Gambaran Tingkat Pemahaman Standar Operasional Prosedur (SOP), Pengetahuan Higiene Sanitasi Penjamah Makanan dan Kepatuhan Perilaku Higiene Di Instalasi Gizi RSUD Dr. Moewardi” dengan 42 penjamah makanan menunjukkan bahwa sebanyak 88,10% penjamah dengan tingkat pemahaman SOP baik, sebesar 11,90% dengan kategori cukup. Penjamah makanan memiliki pengetahuan baik (95,23%) sedangkan penjamah makanan dengan kategori pengetahuan cukup (4,8%). Sebagian besar kepatuhan perilaku penjamah makanan memiliki kategori baik (78,6%) sedangkan kategori cukup (21,42%).

Penelitian yang telah dilakukan oleh Susanti (2016) berjudul “Profil Kepatuhan Higiene Perorangan Penjamah Makanan di Instalasi Gizi dan Tata Boga Rumah Sakit Penyakit Infeksi (RSPI) Prof. Dr. Sulianti Saroso” dengan 19 penjamah makanan dapat diketahui bahwa 96,5% tidak memakai sepatu tertutup, 87,5% tidak memakai baju kerja, 77,2% tidak memakai masker, 71,9% tidak memakai penutup kepala, 50% tidak memakai sarung tangan, 33,3% tidak memakai celemek, 28,1% bercakap-cakap, 25,9% tidak menutup makanan matang, 89,5% kepatuhan dalam hygiene perorangan sebagian besar dengan kepatuhan kategori kurang dan 10,5% dengan kepatuhan kategori sedang.

RSUD Prof. Dr. Margono Soekarjo merupakan salah satu RSUD kelas B Pendidikan sebagai rumah sakit rujukan di tingkat regional yang memiliki peran penting dalam meningkatkan derajat kesehatan. RSUD

Prof. Dr. Margono Soekarjo memiliki 15 ruang perawatan kelas III dengan total kapasitas 322 pasien. Pada setiap ruang perawatan memiliki kapasitas pasien yang berbeda-beda. Ruangan perawatan di kelas III yaitu Soka, Dahlia, Mawar, Aster, Anggrek, Cendana, Kemuning, Cempaka, Kenanga, Seruni, Teratai, Bougenville, Edelweis, Flamboyan (Maternal) dan Flamboyan (Perinatal).

Menurut hasil laporan praktik kerja lapangan yang dilakukan oleh Kurniasari, dkk (2019) dengan judul “Laporan Besar Bidang Penyelenggaraan Makanan Institusi di RSUD Prof. Dr. Margono Soekarjo” diketahui bahwa tenaga pengolah sudah menggunakan Alat Pelindung Diri (APD) diharapkan dapat mengurangi kontaminasi makanan. Namun diperlukan adanya evaluasi mengenai perilaku higiene penjamah makanan seperti penggunaan masker dan perilaku dalam menjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Prof. Dr. Margono Soekarjo.

Berdasarkan latar belakang tersebut, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana gambaran tingkat pengetahuan dan kepatuhan higiene penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Prof. Dr. Margono Soekarjo.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang maka rumusan masalah dalam penelitian ini meliputi:

1. Bagaimana tingkat pengetahuan tentang higiene dari penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Prof. Dr. Margono Soekarjo?

2. Bagaimana kepatuhan terhadap penerapan higiene dari penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Prof. Dr. Margono Soekarjo?

### **C. Tujuan Penelitian**

1. Tujuan Umum:

Mengetahui tingkat pengetahuan dan kepatuhan higiene penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Prof. Dr. Margono Soekarjo.

2. Tujuan Khusus:

- a. Diketuainya tingkat pengetahuan tentang higiene dari penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Prof. Dr. Margono Soekarjo
- b. Diketuainya kepatuhan terhadap penerapan higiene dari penjamah makanan Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Prof. Dr. Margono Soekarjo

### **D. Ruang Lingkup**

Ruang lingkup dari penelitian termasuk dalam bidang Penyelenggaraan Makanan dengan lingkup penyelenggaraan makanan di rumah sakit yang mengupas tentang pengetahuan dan kepatuhan penerapan higiene penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Prof. Dr. Margono Soekarjo.

## **E. Manfaat Penelitian**

### 1. Teoritis

- a. Bagi peneliti dapat menambah pemahaman mengenai pentingnya pengetahuan dan kepatuhan higiene penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Prof. Dr. Margono Soekarjo.
- b. Bagi jurusan gizi dapat digunakan sebagai bahan kajian dan pertimbangan terhadap peneliti selanjutnya dalam melakukan penelitian yang berkaitan dengan higiene penjamah makanan.

### 2. Praktis

Penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan dan evaluasi untuk meningkatkan pengawasan dan pembinaan mengenai pentingnya pengetahuan dan kepatuhan higiene penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Prof. Dr. Margono Soekarjo.

## **F. Keaslian Penelitian**

Berdasarkan sepengetahuan peneliti dan referensi yang ada, penelitian mengenai Gambaran Pengetahuan dan Kepatuhan Higiene Penjamah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Prof. Dr. Margono Soekarjo belum pernah dilakukan. Berikut ini beberapa penelitian serupa yang digunakan peneliti sebagai referensi yaitu:

1. Anif Setiawan (2018) dalam penelitian skripsinya yang berjudul “Gambaran Tingkat Pemahaman Standar Operasional Prosedur (SOP),

Pengetahuan Higiene Sanitasi Penjamah Makanan dan Kepatuhan Perilaku Higiene di Instalasi Gizi RSUD Dr. Moewardi”.

Penelitian bersifat deskriptif dengan metode observasi dan wawancara terstruktur. Perbedaan dalam penelitian ini yaitu adanya variabel tingkat pemahaman SOP, metode wawancara terstruktur dan lokasi Rumah Sakit yang berbeda.

2. Ika Susanti (2016) dalam penelitiannya yang berjudul “Profil Kepatuhan Higiene Perorangan Penjamah Makanan di Instalasi Gizi dan Tata Boga Rumah Sakit Penyakit Infeksi (RSPI) Prof. Dr. Sulianti Saroso”.

Penelitian ini menggunakan desain penelitian deskriptif dengan metode potong lintang. Perbedaan dalam penelitian ini adalah tidak menggunakan variabel pengetahuan, data pemeriksaan laboratorium usap tangan, menggunakan data sekunder laporan parameter kesehatan lingkungan semester I tahun 2016 dan hasil pemeriksaan Poli Medical Check Up (MCU) karyawan RSPI SS tahun 2015.

3. Sri Purwaningsih dan Endang Nur Widiyaningsih (2019) dalam penelitiannya “Gambaran Lama Kerja, Pengetahuan dan Perilaku Higiene Sanitasi Penjamah Makanan di Rumah Sakit Umum Daerah dr. Soedirman Mangun Sumarso Wonogiri”.

Penelitian ini menggunakan desain penelitian deskriptif observasional dengan pendekatan *cross sectional*. Perbedaan dalam penelitian ini yaitu variabel lama kerja dan lokasi Rumah Sakit yang digunakan.