

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar belakang**

Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia untuk dapat hidup. Agar manusia tersebut dapat hidup sehat, makanan yang dikonsumsi haruslah memenuhi persyaratan kesehatan. Makanan dapat menimbulkan penyakit. Makanan biasanya terkontaminasi pada penyimpanan, pengolahan, maupun ketika disajikan.

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit bertujuan untuk menyediakan makanan yang baik dan berkualitas bagi pasien, selain itu juga merupakan salah satu upaya peningkatan kesehatan dan gizi masyarakat. Proses pembuatan makanan akan rentan sekali terpapar oleh mikroorganisme, terutama bakteri, termasuk bakteri yang bersifat patogen. Karena bakteri patogen ditemukan dimana saja yaitu tanah, air, udara, tanaman, manusia, maupun peralatan untuk memproses makanan, hingga proses distribusinya, sehingga peran seorang penjamah makanan sangat diperhatikan, terlebih pada hygiene dan sanitasi keamanan makanan.

Penjamah makanan memegang peranan penting dalam melindungi kesehatan penderita/pasien dirumah sakit dari penyakit akibat kontaminasi makanan. Apabila hygiene sanitasi makanan dapat terjaga dengan baik maka

sebuah institusi tersebut akan dapat menghasilkan produk pangan yang berkualitas dan yang penting aman untuk dikonsumsi.

Menurut (Depkes 2004) higiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu subyeknya. Misalnya mencuci tangan, mencuci piring , membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan. Sehingga secara singkat higiene diartikan sebagai usaha melindungi individu/subyeknya sebagai usaha pencegahan penularan penyakit.

Sanitasi adalah suatu cara untuk mencegah berjangkitnya suatu penyakit menular dengan jalan memutuskan mata rantai dari sumber. Sanitasi merupakan usaha kesehatan masyarakat yang menitikberatkan pada penguasaan terhadap berbagai faktor lingkungan yang mempengaruhi derajat kesehatan (Arifin, 2009).

Pada aspek ini pengetahuan dan sikap yang dimiliki seorang penjamah makanan tentang higiene dan sanitasi memiliki peran yang sangat tinggi dalam proses penyelenggaraan makanan. Pengetahuan sangat diperlukan agar sesuatu yang dikerjakan dapat berjalan sesuai prosedur dan menghasilkan sesuatu yang baik pula, selain itu agar makanan yang disajikan terjamin mutu dan kualitasnya, sebab makanan sangatlah rentan terhadap kontaminasi mikroorganisme, terlebih pada bahan makanan bersumber pangan hewani. Pangan hewani sangatlah mudah mengalami kerusakan mikrobiologi karena

kandungan gizi dan kadar airnya sangat tinggi, serta mengandung vitamin dan mineral. Factor yang mempengaruhi pertumbuhan mikroorganisme pada pangan hewani antara lain suhu atau temperature, kadar air atau kelembapan serta PH dan tingkat keasaman (soeparno, 1992).

Rumah Sakit Bethesda Lempuyangwangi merupakan rumah sakit umum yang menyelenggarakan makanan bagi pasien rawat inap. Menurut data Instalasi Gizi Rumah Sakit Bethesda Lempuyangwangi, Pada penelitian tahun 2012 tentang tingkat pengetahuan pengolah dan keamanan pangan di Instalasi Gizi RSUD Bethesda Lempuyangwangi, dihasilkan tingkat pengetahuan pengolah dalam kategori tinggi, dan untuk keamanan pangan pada lauk hewani dalam kategori baik. Menurut siklus menu yang ada di instalasi gizi, menu yang sering dikeluarkan yaitu olahan daging, olahan telur dan olahan ikan. Diketahui bahwa ketiga makanan tersebut rentan akan kerusakan mikrobiologi. Pada tahun 2012 terdapat 6 petugas/penjamah makanan di Instalasi Gizi tersebut. Namun data yang telah diambil pada bulan November 2015 selama tahun 2012-2015 terdapat pergantian 2 penjamah makanan di Instalasi tersebut, serta pada data yang telah diambil pada bulan January 2016 terjadi perubahan pada siklus menu di instalasi gizi Rumah Sakit Umum Bethesda Lempuyangwangi.

Berdasarkan latar belakang yang sudah penulis jelaskan maka, penulis ingin mengetahui bagaimana tingkat pengetahuan dan sikap penjamah

makanan tentang hiegene sanitasi keamanan makanan serta skor keamanan pangan (SKP) di Rumah Sakit Umum Bethesdha Lempuyangwangi.

#### **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan, rumusan masalah penelitian ini adalah “Bagaimana tingkat pengetahuan dan sikap penjamah makanan tentang hiegene sanitasi keamanan pangan serta skor keamanan pangan di Rumah Sakit Umum Bethesda Lempuyangwangi ? “

#### **C. Tujuan Penelitian**

##### 1. Tujuan Umum

Tujuan umum penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat pengetahuan dan sikap penjamah makanan tentang hiegene sanitasi keamanan pangan serta skor keamanan pangan di Rumah Sakit Umum Bethesda Lempuyangwangi.

##### 2. Tujuan Khusus

- a. Diketahui tingkat pengetahuan penjamah makanan tentang hiegene sanitasi keamanan pangan penjamah makanan di instalasi gizi Rumah Sakit Umum Bethesda Lempuyangwangi
- b. Diketahui tingkat sikap penjamah makanan tentang hiegene sanitasi keamanan pangan penjamah makanan di instalasi gizi Rumah Sakit Umum Bethesda Lempuyangwangi
- c. Diketahui skor keamanan pangan lauk hewani (olahan daging, olahan telur dan olahan ikan) di instalasi gizi Rumah Sakit Umum Bethesda lempuyangwangi

#### **D. Ruang Lingkup**

Ruang lingkup dari penelitian tentang Tinjauan Tingkat Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan Tentang Hiegene Sanitasi Keamanan Pangan serta Skor Keamanan Pangan di RSUD Bethesda lempuyangwangi adalah penelitian gizi bidang *Food Service*.

#### **E. Manfaat Penelitian**

##### 1. Bagi peneliti

Agar menambah wawasan bagi peneliti dan menambah pengetahuan bagi peneliti tentang pengetahuan dan sikap penjamah makanan tentang hiegene sanitasi keamanan pangan serta skor keamanan pangan

##### 2. Bagi Rumah Sakit Umum Bethesdha Lempuyangwangi

Sebagai koreksi atau evaluasi bagi instalasi gizi tentang pengetahuan dan sikap hiegene sanitasi keamanan pangan

#### **F. Keaslian Penelitian**

Berdasarkan referensi yang ada, penelitian “Tinjauan Pengertahuan dan Sikap Penjamah Makanan Hiegene Sanitasi Keamanan Makanan dan Skor Keamanan Pangan di Rumah Sakit Umum Bethesda Lempuyangwangi” belum pernah dilakukan. Beberapa Penelitian lain yang serupa dengan penelitian ini antara lain :

1. Benedikta (2012), dengan judul “Tinjauan Pengetahuan Tenaga Pengolah dan Keamanan Pangan Lauk Hewani Berdasarkan Skor

Keamanan Pangan dan Uji Mikrobiologi di RSUD Bethesda Lempuyangwangi Yogyakarta”. Pada penelitian ini jenis penelitian yang digunakan adalah observasional yang disajikan secara deskriptif analitik. Subjek penelitian yang digunakan adalah 5 orang tenaga pengolah dengan variable yang diteliti yaitu pengetahuan penjamah, skor angka kuman dan skor keamanan pangan. Hasil yang didapatkan yaitu tingkat pengetahuan tinggi dan skor keamanan pangannya baik, sedangkan untuk uji mikrobiologinya aman. Persamaan penelitian ini dengan penelitian saya adalah sama-sama ingin mengetahui pengetahuan pengolah makanan dan sama-sama ingin mengetahui skor keamanan pangan, hanya saja pada penelitian ini menggunakan uji mikrobiologi dan antar variable dibandingkan

2. Kunti (2013), dengan judul “Tingkat Pengetahuan , Sikap , Dan Praktik Mencuci Tangan Penjamah Makanan Di Rumah Makan Kelas A Di Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta”. Jenis penelitian yang digunakan adalah deskriptif analitik. Subjek penelitian yang digunakan yaitu 4 rumah makan dengan total 37 penjamah makanan. Variable yang diteliti yaitu pengetahuan dan sikap penjamah serta praktik mencuci tangan. Hasil yang didapatkan yaitu tinggi untuk pengetahuan sikapnya, namun pada praktik mencuci tangan masih tergolong kurang. Persamaan penelitian ini variable sama yaitu

pengetahuan dan sikap, namun variable lain yang diteliti berbeda yaitu penelitian yang saya lakukan adalah skor keamanan pangan sedangkan ini yaitu praktik mencuci tangan.

3. Kayyis (2015), dengan judul “Hubungan Pengetahuan Penjamah Makanan dengan Keamanan Pangan Berdasarkan Skor Keamanan Pangan (SKP) dan Uji Mikrobiologi di Pondok Pesantren”. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif analitik. Sampel yang digunakan yaitu 31 santri yang memiliki peran sebagai penjamah makanan. Variable yang digunakan adalah tingkat pengetahuan, skor keamanan pangan serta angka kuman. Pada penelitian ini didapatkan pengetahuan dalam kategori baik dan skor keamanan pangan dalam kategori rawan tetapi masih aman dikonsumsi serta untuk uji mikrobiologi dalam kategori aman. Perbedaan penelitian ini yaitu terdapat pada variable. Dalam penelitian ini menggunakan uji mikrobiologi, sedangkan penelitian saya menggunakan kuesioner SKP