

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

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

Menurut Undang-Undang Nomor 44 Tahun 2009 tentang Rumah Sakit, rumah sakit merupakan salah satu institusi pelayanan kesehatan yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan perorangan secara lengkap, serta menyediakan pelayanan rawat inap, rawat jalan, dan gawat darurat. Instalasi gizi RSUD Wonosari adalah bagian penting dalam menyelenggarakan di rumah sakit dan juga dituntut untuk menyajikan makanan yang sehat dan aman.

Penyelenggaraan makanan yang higienis dan sehat menjadi prinsip dasar penyelenggaraan makanan di rumah sakit. Ancaman penyebaran kuman pathogen yang dapat menyebabkan berbagai sumber penularan penyakit dan terjadinya keracunan makanan termasuk tinggi pada orang sakit khususnya terhadap pelayanan makanan di rumah sakit (Almatsier, 2010).

Menurut H.L. Blum, dalam Notoatmodjo (2007), derajat kesehatan dipengaruhi 4 (empat) macam faktor yaitu lingkungan, perilaku, pelayanan kesehatan, dan hereditas. Faktor perilaku merupakan faktor yang paling berpengaruh terhadap tinggi rendahnya derajat kesehatan. Apabila hygiene tenaga pengolah sudah sesuai dengan standar yang ditentukan, maka ancaman kejadian penularan penyakit dan kejadian keracunan makanan tidak terlalu besar.

Menurut hasil penelitian oleh Lumbanraja (2019) mengenai gambaran hygiene penjamah makanan dan sanitasi di instalasi gizi RSUD Deli Serdang dengan melihat secara langsung, kuesioner dan wawancara dapat disimpulkan kondisi penjamah makanan dikategorikan baik, kebersihan diri penjamah makanan dikategorikan baik, kebiasaan mencuci tangan masih ada penjamah

makanan tidak mencuci tangan setelah mengerjakan pekerjaan sebanyak 8,3%, perilaku penjamah makanan masih ada penjamah makanan kontak langsung dengan tangan sebanyak 8,3%, penampilan penjamah makanan masih ada penjamah makanan tidak menggunakan celemek sebanyak 25,0%, tidak menggunakan sarung tangan sebanyak 25,0% dan tidak menutup kepala sebanyak 25%.

Penelitian yang telah dilakukan oleh Melani (2020) mengenai gambaran tingkat pengetahuan dan kepatuhan higiene penjamah makanan di instalasi gizi RSUD Prof. Dr. Margono Soekarjo menunjukkan hasil penelitian bahwa tingkat pengetahuan penjamah makanan 100% baik dan terdapat 10% penjamah makanan dengan kepatuhan kategori sedang. Hal ini menunjukkan bahwa tingkat pengetahuan yang baik belum tentu diikuti dengan kepatuhan yang baik.

Hasil laporan penelitian sederhana yang telah dilakukan oleh Syahrani N.D., dkk tahun 2019 di instalasi gizi RSUD Wonosari, diketahui bahwa ada beberapa tenaga pengolah makanan yang tidak menggunakan sarung tangan pada saat menyentuh bahan makanan, alasannya karena tenaga pengolah makanan merasa tidak nyaman menggunakan sarung tangan, serta terkadang ada tenaga pengolah yang melepas masker pada proses pengolahan. Setiap tenaga pengolah makanan seharusnya menerapkan higiene, terlebih tenaga pengolah yang sangat dekat atau kontak fisik dengan peralatan dan bahan makanan di dapur pengolahan. Jika satu tenaga pengolah makanan tidak menerapkan salah satu persyaratan higiene, maka dapat berdampak kepada kesehatan pasien yang mengkonsumsi makanan yang dijamah oleh tenaga pengolah tersebut. Juga diketahui bahwa belum terdapat check list evaluasi dalam kurun waktu 6 bulan.

Oleh karena itu, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian pada tenaga pengolah makanan di instalasi gizi rumah sakit dengan judul

“Gambaran Penerapan Higiene Tenaga Pengolah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Wonosari”.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas, rumusan masalah dari penelitian ini sebagai berikut :

Bagaimana penerapan higiene tenaga pengolah makanan yang melakukan kontak fisik dengan peralatan dan bahan makanan di dapur pengolahan makanan Instalasi Gizi RSUD Wonosari?

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Tujuan umum dari penelitian ini adalah mengetahui gambaran penerapan higiene tenaga pengolah makanan pada bagian produksi di dapur pengolahan Instalasi Gizi RSUD Wonosari.

### **2. Tujuan Khusus**

- a. Mengetahui gambaran penerapan higiene tenaga pengolah makanan pada tahap persiapan di dapur pengolahan Instalasi Gizi RSUD Wonosari.
- b. Mengetahui gambaran penerapan higiene tenaga pengolah makanan pada tahap pengolahan makanan di dapur pengolahan Instalasi Gizi RSUD Wonosari.

## **D. Ruang Lingkup**

Ruang lingkup penelitian ini merupakan penelitian dalam bidang Penyelenggaraan Makanan dengan lingkup penyelenggaraan makanan di rumah sakit umum daerah tentang penerapan higiene tenaga pengolah makanan di Instalasi Gizi RSUD Wonosari.

## **E. Manfaat Penelitian**

1. Bagi Rumah Sakit Wonosari
  - a. Sebagai bahan pertimbangan dan evaluasi untuk meningkatkan kualitas pelayanan gizi di Instalasi Gizi RSUD Wonosari.
  - b. Dapat diketahui kesesuaian upaya penerapan higiene di Instalasi Gizi RSUD Wonosari dengan standar yang berlaku di Indonesia.
2. Bagi Peneliti

Penelitian ini memberikan manfaat pada peneliti dalam memperoleh pengetahuan dan pengalaman tentang penerapan higiene di Instalasi Gizi RSUD Wonosari.

## **F. Keaslian Penelitian**

Berdasarkan referensi penelitian yang berkaitan dengan judul “Gambaran Penerapan Higiene Tenaga Pengolah Makanan di Instalasi Gizi RSUD Wonosari”, terdapat penelitian lain yang serupa, antara lain :

1. 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”.

Persamaan penelitian ini yaitu meneliti tentang penerapan higiene dan menggunakan desain penelitian deskriptif dengan metode potong lintang. Perbedaan dalam penelitian ini adalah 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.
2. 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”.

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

3. Nazova Dainuri Syahrani, Theresia Martha Da Lopez, dan Yulia Verawati Hartina dengan judul “Gambaran Tingkat Pengetahuan Dan Sikap Tenaga Pengolah Makanan Terhadap Higiene Personal di Rumah Sakit Umum Daerah Wonosari”.

Persamaan pada penelitian ini adalah lokasi penelitian dan meneliti tentang higiene pada tenaga pengolah makanan. Perbedaan dalam penelitian ini yaitu saya akan menganalisis mengenai penerapan perilaku higiene tenaga pengolah makanan, tetapi pada penelitian Nazova Dainuri, dkk. menganalisis pengetahuan dan sikap tenaga pengolah makanan.

4. Ruth Meiliyanti Lumbanraja (2019) dengan judul “Gambaran *Hygiene* Penjamah Makanan Dan Sanitasi di Instalasi Gizi RSUD Deli Serdang”.

Persamaan pada penelitian ini adalah menganalisis mengenai penerapan higiene tenaga pengolah makanan di Rumah Sakit. Perbedaan penelitian ini yaitu adanya analisis tentang sanitasi lingkungan dan berbeda lokasi penelitian.

5. Khalidha Melani (2020) dengan judul “Gambaran Tingkat Pengetahuan Dan Kepatuhan Higiene Penjamah Makanan di Instalasi Gizi Rsud Prof. Dr. Margono Soekarjo”.

Persamaan pada penelitian ini adalah menganalisis perilaku/penerapan higiene tenaga pengolah makanan. Perbedaan yang terdapat pada penelitian ini yaitu adanya analisis tentang tingkat pengetahuan *higiene personal* dan perbedaan lokasi penelitian.