

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pelayanan gizi di rumah sakit merupakan pelayanan kesehatan penunjang yang mempunyai tugas mendukung upaya penyembuhan penderita dalam waktu sesingkat mungkin. Pelayanan gizi rumah sakit meliputi, asuhan gizi rawat jalan, asuhan gizi rawat inap, penyelenggaraan makanan, dan penelitian dan pengembangan. Penyelenggaraan makanan dilakukan sesuai standar kebutuhan gizi dan aman untuk dikonsumsi. Makanan yang memenuhi kebutuhan gizi dan termakan habis akan mempercepat penyembuhan dan memperpendek hari rawat (PGRS,2013).

Penyelenggaraan makanan yang higienis dan sehat menjadi prinsip dasar penyelenggaraan makanan di rumah sakit karena pelayanan makanan rumah sakit diperuntukkan untuk orang sakit dengan ancaman penyebaran kuman pathogen yang tinggi. 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 (Depkes RI, 2001).

Makanan sebagai media penularan yang mudah menyebar pada penyakit menular seseorang. Terdapat empat faktor yang memungkinkan terjadinya penularan penyakit di rumah sakit melalui makanan yakni perilaku yang tidak higienis, adanya sumber penyakit menular, adanya

media (makanan, minuman) dan resipien. Penyakit menular perlu ditangani secara intensif agar tidak terjadi penyebaran sehingga perlu adanya higiene sanitasi penjamah makanan (Triatmodjo, 2003).

Faktor kebersihan penjamah makanan dalam istilah populernya disebut higiene perorangan merupakan prosedur menjaga kebersihan dalam pengelolaan makanan yang aman dan sehat. Higiene adalah usaha kesehatan preventif yang menitik beratkan kegiatannya kepada usaha kesehatan individu (PGRS,2013). Higiene perorangan yang terlibat dalam pengolahan makanan perlu diperhatikan, untuk menjamin keamanan makanan dan penyebaran penyakit melalui makanan.

Kebersihan diri dan kesehatan penjamah makanan merupakan kunci kebersihan dalam pengolahan makanan yang aman dan sehat, karena penjamah makanan juga merupakan salah satu vektor yang dapat mencemari bahan pangan (PGRS 2013). Menurut Purnawijayanti 2001, di Amerika Serikat 25% dari semua penyebaran penyakit melalui makanan, disebabkan pengolah makanan yang terinfeksi dan higiene perorangan yang buruk.

Kasus keracunan makanan di Indonesia pada tahun 2015 telah terjadi 61 kasus dengan 3 orang meninggal dunia dan DIY berada pada urutan kedua yaitu sebesar 15,02%, pada 2016 telah terjadi 60 kasus keracunan makanan dengan 7 orang meninggal dunia(BPOM, 2016). Dengan adanya fakta ini, maka perlu dilakukan upaya pencegahan yaitu dengan melakukan higiene yang baik oleh penjamah makanan. Dengan

adanya higiene yang baik dapat meningkatkan pelayanan, produktivitas kerja dan keamanan makanan.

Rumah Sakit Queen Latifa merupakan rumah sakit swasta tipe C. Rumah Sakit Queen Latifa mempunyai 2 tenaga Ahli Gizi, 3 tenaga pengolah makanan, dan 3 tenaga pramusaji yang terbagi dalam 3 shift. Konsumen yang dilayani rata-rata 25 pasien untuk setiap harinya. Berdasarkan studi pendahuluan yang dilakukan pada bulan Desember 2017, diketahui 50% tenaga penjamah makanan tidak menggunakan Alat Pelindung Diri (APD) yang lengkap, seperti masker dan berbicara ketika sedang mengolah makanan.

Berdasarkan uraian diatas, peneliti tertarik untuk mengetahui pengetahuan dan perilaku higiene tenaga penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Queen Latifa.

B. Rumusan Masalah

Bagaimanakah tingkat pengetahuan dan perilaku higiene penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Queen Latifa?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui tingkat pengetahuan dan perilaku higiene penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Queen Latifa.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui tingkat pengetahuan higiene penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Queen Latifa.

- b. Mengetahui perilaku higiene penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Queen Latifa.

D. Ruang Lingkup

Penelitian ini membahas mengenai bidang gizi kesehatan, khususnya pada bidang penyelenggaraan makanan (*food service*) di Rumah Sakit Queen Latifa.

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi rumah sakit

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan masukan bagi instansi rumah sakit untuk lebih meningkatkan pengetahuan dan perilaku higiene penjamah makanan sebagai salah satu hal penting dalam penyelenggaraan makanan untuk memenuhi kualitas makanan yang baik bagi pasien.

2. Bagi responden

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan masukan pada responden terhadap pentingnya pengetahuan dan perilaku higiene penjamah makanan dalam menangani makanan agar terpenuhi kualitas makanan pasien yang baik dan bermutu.

3. Bagi peneliti

Dapat lebih dalam mengetahui pengetahuan dan perilaku higiene penjamah makanan sehingga menambah wawasan, pengetahuan, dan pengalaman dalam menerapkan ilmu yang diperoleh selama pendidikan.

F. Keaslian Penelitian

1. Sri Idha (2015)

Tinjauan Pengetahuan dan Sikap tentang Higiene tenaga penyaji makanan katering Sidoadi di Asrama Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, Asrama STMM “MMTC” Yogyakarta dan BLKPP.

Pada penelitian tersebut diperoleh hasil bahwa tenaga penyaji makanan katering Sidoadi di Asrama Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, Asrama STMM “MMTC” Yogyakarta dan BLKPP memiliki pengetahuan dan sikap baik.

Perbedaan penelitian ini dengan penelitian sebelumnya terletak pada salah satu variabel yang diteliti, yaitu sikap tentang higiene tenaga penyaji makanan. Sedangkan pada penelitian ini, meneliti pengetahuan dan perilaku higiene penjamah makanan.

2. Delta Syerra (2016)

Tinjauan Tingkat Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan Tentang Higiene Sanitasi Keamanan Pangan serta Skor Keamanan Pangan di RSUD Bethesda Lempuyangwangi.

Pada penelitian tersebut diperoleh hasil bahwa tingkat pengetahuan dan sikap penjamah dalam kategori baik dan skor keamanan pangan dalam kategori rawan tetapi aman dikonsumsi.

Perbedaan penelitian ini dengan penelitian sebelumnya terletak pada salah satu variabel yang diteliti, yaitu sikap penjamah makanan tentang higiene sanitasi keamanan pangan serta skor keamanan

pangan. Sedangkan pada penelitian ini, hanya meneliti pengetahuan dan perilaku higiene penjamah makanan.