

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pelayanan gizi rumah sakit (PGRS) adalah layanan yang diberikan oleh pihak rumah sakit yang berkualitas tinggi dan dapat mempercepat penyembuhan pasien melalui penyediaan makanan yang sesuai dengan keadaan pasien. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit dilakukan dengan tujuan untuk memberikan makanan yang berkualitas tinggi, dalam jumlah yang sesuai kebutuhan, dan layanan yang layak dan memadai bagi pasien yang membutuhkan pangan (Yudianti *et al.*, 2024). Makanan di rumah sakit harus dirancang dan disajikan berdasarkan standar gizi, kebutuhan khusus pasien, variasi menu, serta memperhatikan aspek kualitas, keamanan, dan kepuasan pasien.

Salah satu faktor yang dapat mempengaruhi kualitas makanan di rumah sakit adalah dari segi keamanan pangannya. Makanan yang terjamin keamanannya diolah dengan proses pengolahan secara higienis dan sanitasi yang baik. Higiene sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor-faktor seperti lokasi, peralatan, orang, dan bahan makanan yang dapat atau mungkin menyebabkan masalah kesehatan, penyakit, atau keracunan makanan (Rahma Adiyaksa Gea Doktriana, Mohamad Yaser and Jefri Wahyudi, 2024). Selain itu, pengetahuan dan sikap penjamah makanan juga sangat penting dalam penyediaan makanan di rumah sakit. Pengetahuan dan sikap ini akan memengaruhi Praktik dan

praktik keamanan pangan mereka. Hal ini sangat penting untuk memastikan keamanan pangan makanan yang disajikan kepada pasien (Yudianti *et al.*, 2024).

Praktik penjamah makanan yang tidak sehat akan berdampak pada higienitas makanan yang disajikan. Sebaliknya, Praktik penjamah makanan yang baik dapat menghindarkan makanan dari kontaminasi pencemaran dan keracunan (Juhaina, 2021). Makanan yang terkontaminasi dapat menyebabkan penyakit (*foodborne disease*) yang berujung dapat memperlambat proses penyembuhan pasien. Oleh karena itu penerapan hygiene dan sanitasi pada penjamah makanan sangat penting untuk diterapkan di setiap penyelenggaraan makanan di rumah sakit.

Kurang lebih 70% kasus diare yang dilaporkan WHO terjadi di negara berkembang karena makanan yang tercemar di jasa boga atau katering. Resiko terkena keracunan meningkat karena praktik hygiene sanitasi yang buruk. Pada tahun 2017, jenis makanan yang menyebabkan keracunan makanan paling sering dikaitkan dengan Kejadian Luar Biasa (KLB), dengan makanan olahan jasa boga menempati urutan kedua dengan 97 kasus keracunan makanan, hanya setelah makanan olahan rumah tangga. Keracunan makanan tersebut dipengaruhi oleh hygiene penjamah makanan, pengetahuan penjamah makanan mengenai hygiene sanitasi, dan praktik hygiene sanitasi yang dilakukan penjamah makanan (Hartini, 2022).

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan (Arifah, 2023) tentang kajian pengetahuan dan perilaku *personal hygiene* pramu masak di RSUD dr.Tjitrowardojo Kelas B Kabupaten Purworejo terdapat beberapa pramu masak yang tidak menggunakan masker dengan benar, masih berbicara saat pengolahan makanan, menggunakan alas kaki tidak tertutup dan menggunakan cincin ketika mengolah makanan.

Penelitian lainnya yang dilakukan (Rahmawati, 2024) tentang tingkat pengetahuan, praktik higiene sanitasi penjamah makanan dan mutu fisik olahan daging ayam di Instalasi Gizi RSUD Bagas Waras menjelaskan terdapat penjamah makanan dalam kondisi sakit namun tetap bekerja. Selain itu, didapati penjamah makanan menggaruk kepala, masih berbicara dan tidak menggunakan masker saat mengolah makanan.

Berdasarkan uraian latar belakang tersebut peneliti tertarik untuk melakukan penelitian lebih lanjut mengenai “Kajian Tingkat Pengetahuan, Sikap, dan Praktik Higiene Sanitasi Pada Penjamah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gombong”

B. Rumusan Masalah

Bagaimana kajian tingkat pengetahuan, sikap dan praktik higiene sanitasi pada penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gombong?

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Mengkaji tingkat pengetahuan, sikap dan praktik higiene sanitasi pada penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gombong.

2. Tujuan Khusus

1. Mengetahui tingkat pengetahuan tentang higiene sanitasi pada penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gombong.
2. Mengetahui sikap tentang higiene sanitasi pada penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gombong.
3. Mengetahui praktik higiene sanitasi pada penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gombong.

D. Ruang Lingkup

Ruang lingkup penelitian ini termasuk dalam penelitian di bidang *food service* atau penyelenggaraan makanan mengenai kajian tingkat pengetahuan, sikap dan praktik higiene sanitasi pada penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gombong.

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi Penulis

Dapat meningkatkan wawasan pengetahuan dan keterampilan penulis mengenai kajian tingkat pengetahuan, sikap dan praktik higiene sanitasi

pada penjamah makanan di Intalasi Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gombong.

2. Bagi Institusi Pendidikan

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi akademik khususnya jurusan Diploma Tiga Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta sebagai bahan informasi, bahan pustaka dan bahan masukan bagi penelitian selanjutnya.

3. Bagi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gombong

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi atau bahan evaluasi dalam peningkatan mutu pelayanan penyelenggaraan makanan melalui kajian tingkat pengetahuan, sikap dan praktik higiene sanitasi pada pramusaji di Intalasi Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gombong.

F. Keaslian Penelitian

Keaslian penelitian merupakan hasil - hasil penelitian yang sudah dilakukan sebelumnya dan memiliki karakteristik yang relatif sama dalam melakukan penelitian baik kajian dan metode yang digunakan walaupun berbeda dalam beberapa aspek tertentu. Keaslian penelitian dapat dilihat pada Tabel 1

Tabel 1. Keaslian Penelitian

No	Penelitian	Kesamaan	Perbedaan
1.	Maulidia Yuni Shafira Ahfis (2022) yang berjudul Hubungan Karakteristik, Tingkat Pengetahuan, Sikap Terhadap Praktik Higiene Sanitasi Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RSUD dr. M. Ashari Kabupaten Pematang	Variabel independent yaitu tingkat pengetahuan, sikap dan Praktik higiene sanitasi pada penjamah makanan	- Jenis penelitian (Penelitian terdahulu menggunakan pendekatan kuantitatif sedangkan penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif) - Jumlah subjek - Tempat dan waktu penelitian - Jenis analisis data (Peneliti terdahulu menggunakan analisis univariat dan bivariat sedangkan penelitian ini hanya univariat)
2.	Niki Arifah (2023) yang berjudul Kajian Pengetahuan dan Praktik <i>Personal Hygieni</i> Pramu Masak di RSUD dr. Tjitrowardojo Kelas B Kabupaten Purworejo	- Metode penelitian yang digunakan (Observasional dengan pendekatan <i>cross sectional</i> yang bersifat deskriptif) - Beberapa Variabel yang diteliti - (tingkat pengetahuan dan Praktik <i>Personal Hygieni</i>)	- Subjek penelitian (Peneliti terdahulu menggunakan pramu masak sebagai sampel sedangkan penelitian ini menggunakan pramusaji sebagai sampel) - Jumlah sampel - Waktu dan tempat penelitian - Jumlah variable (Penelitian terdahulu menggunakan 2 variabel sedangkan penelitian ini menggunakan 3 variabel)
3.	Wanda Safitri (2022) yang berjudul Gambaran Praktik Personal Higiene dan Sanitasi Pada Penjamah Makanan Di Instalasi Gizi	- Beberapa Variabel yang diteliti (Tingkat Pengetahuan, Sikap, Praktik Penjamah Makanan) - Metode penelitian yang digunakan	- Jumlah subjek - Waktu dan tempat penelitian - Jumlah variable (Penelitian terdahulu menggunakan 6 variabel sedangkan penelitian ini menggunakan 3 variabel)

No	Penelitian	Kesamaan	Perbedaan
	Rumah Sakit Bhayangkara Palembang	(Observasional dengan pendekatan <i>cross sectional</i>)	- Perbedaan jenis data variable karakteristik (Peneliti terdahulu yang termasuk karakteristik subjek meliputi umur, jenis kelamin, tingkat pendidikan sedangkan penelitian ini yang termasuk karakteristik responden meliputi umur, jenis kelamin, tingkat pendidikan, lama bekerja)

Berdasarkan penelitian tersebut, dapat diketahui bahwa penelitian yang penulis lakukan yaitu mengenai kajian tingkat pengetahuan, sikap dan praktik penjamah makanan di Instalasi Gizi RS PKU Muhammadiyah Gombong memiliki perbedaan seperti sampel atau variabel dan belum pernah dilakukan sebelumnya oleh peneliti lain.