

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pada era modern ini, kita sering menemukan berbagai jenis penyakit berbahaya yang mungkin baru kita kenal dan pahami. Di antara penyakit-penyakit tersebut, beberapa disebabkan oleh makanan yang masuk ke dalam tubuh kita. Hal ini dapat terjadi karena kandungan makanan itu sendiri atau karena kontaminasi mikroba, proses pengolahan, peralatan pengolahan, peralatan makanan, serta tangan yang kotor.

Bahan-bahan dan organisme yang mungkin terdapat dalam makanan dan dapat menyebabkan keracunan meliputi bahan kimia beracun, seperti beberapa bahan tambahan makanan, obat-obatan, logam, dan pestisida. Sumber-sumber kontaminasi potensial antara lain adalah penjamah makanan, peralatan pengolahan, peralatan makanan, serta kontaminasi melalui tangan. Diperkirakan sekitar 80% penyakit bawaan makanan atau keracunan makanan disebabkan oleh adanya kontaminasi mikroba.

Organisasi Kesehatan Dunia (WHO) melaporkan bahwa perkiraan beban global yang disebabkan oleh penyakit bawaan makanan (*foodborne disease*) dapat mengakibatkan 600 juta kasus keracunan dan 420.000 kematian setiap tahunnya di seluruh dunia. Di Amerika Serikat, penyakit bawaan makanan merupakan masalah besar dan tantangan yang berat untuk diselesaikan. Pusat Pengendalian dan Pencegahan Penyakit Amerika Serikat, CDC (*Center for*

Disease Control and Prevention), memperkirakan bahwa 1 dari 6 orang warga Amerika, atau sekitar 48 juta orang, jatuh sakit setiap tahunnya, 128.000 orang dirawat di rumah sakit, dan 3.000 orang meninggal karena penyakit bawaan makanan (Makhfirah & Hadi, 2024).

Makanan adalah salah satu kebutuhan utama manusia. Oleh karena itu, pemenuhan kebutuhan akan makanan memegang peranan penting dalam aspek kehidupan manusia. Makanan memiliki peran yang sangat penting dalam penyebaran berbagai macam penyakit. Penyakit yang diakibatkan oleh cemaran pada makanan dikenal dengan *foodborne diseases*. Penyakit ini terjadi akibat mengonsumsi makanan atau minuman yang terkontaminasi mikroorganisme patogen atau zat berbahaya lainnya. Kontaminasi dapat terjadi pada setiap tahap produksi, distribusi, dan rantai konsumsi makanan. Beberapa bentuk pencemaran lingkungan dapat berasal dari air, tanah, atau udara, serta penyimpanan dan pengolahan makanan yang tidak sehat.

Pengetahuan dan pemahaman mengenai pelayanan makanan massal serta manajemen dan semua aspek yang ada dalam sistem penyelenggaraan makanan dibutuhkan agar dapat menyelesaikan masalah dengan tepat sehingga mencapai tujuan berupa kepuasan pelanggan atau konsumen terhadap kelezatan, kebersihan dan kesehatan, serta nilai gizi makanan yang disajikan dengan proses yang efektif dan efisien (Fitriani et al., 2023).

Rumah sakit adalah fasilitas kesehatan yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan untuk meningkatkan kesehatan. Mutu pelayanan adalah pelayanan yang ditujukan untuk memenuhi kondisi kesehatan pasien secara aman dan

memuaskan, menggunakan sumber daya yang tersedia di rumah sakit secara efektif dan efisien, sesuai dengan kaidah etik yang telah ditetapkan (Manorek, Tucunan, and Ratag 2020).

Pelayanan gizi di rumah sakit merupakan salah satu dari fasilitas pelayanan penunjang. Salah satu peran penting pelayanan gizi adalah untuk memperbaiki status gizi pasien di rumah sakit sehingga diharapkan dapat mempercepat proses penyembuhan dan memperpendek hari rawat. Pelayanan Gizi Rumah Sakit menyediakan makanan yang berkualitas dan dapat diterima pasien (Iskandar 2020). Oleh karena itu pelayanan gizi di rumah sakit yang merupakan hak setiap orang memerlukan adanya suatu pedoman dalam pengelolaannya agar diperoleh suatu hasil pelayanan gizi yang bermutu. Pelayanan gizi yang bermutu di rumah sakit akan membantu mempercepat. Proses kesembuhan pasien, yang berarti pula memperpendek lama hari rawat inap sehingga dapat menghemat biaya pengobatan. Keuntungan lain, jika pasien cepat sembuh dapat melakukan aktivitas dan kegiatan kemabali secara normal (Edi & Putu Agustana, 2023).

Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Madinah Kasembon Malang, pernah terjadi kasus di mana daging yang dibeli untuk keperluan konsumsi pasien tidak memenuhi standar kesegaran yang diharapkan. Kondisi ini tidak hanya mempengaruhi kualitas gizi yang diberikan, tetapi juga dapat menimbulkan risiko kesehatan, seperti keracunan makanan atau infeksi lainnya yang dapat memperburuk kondisi pasien. Permasalahan ini menunjukkan adanya kelemahan dalam proses seleksi dan kontrol kualitas bahan pangan, khususnya daging, yang

seharusnya menjadi prioritas dalam penyediaan makanan di rumah sakit. Berbagai faktor dapat mempengaruhi pemilihan daging yang tidak *fresh*, termasuk kurangnya pengetahuan dan kesadaran petugas tentang ciri-ciri daging berkualitas, serta minimnya prosedur standar operasional dalam pemilihan dan pengecekan bahan makanan. Edukasi yang memadai kepada petugas gizi mengenai kriteria daging segar, seperti warna, tekstur, bau, dan suhu penyimpanan yang tepat, merupakan langkah penting yang harus diperkuat.

Mengatasi permasalahan ini sangat penting untuk memastikan bahwa kualitas pelayanan gizi tetap terjaga, sehingga dapat mendukung proses penyembuhan pasien secara optimal. Edukasi melalui media leaflet tentang pemilihan bahan makanan berbasis daging diharapkan dapat menjadi salah satu solusi yang efektif. Penggunaan media cetak seperti leaflet sebagai salah satu pendekatan dalam proses komunikasi melalui media massa telah dikenal luas oleh masyarakat Indonesia. Leaflet, sebagai salah satu bentuk komunikasi cetak, memiliki keunggulan khusus dalam hal penguasaan waktu, karena dapat dibaca kapan saja, diulang-ulang, dan disimpan, yang pada akhirnya dapat meningkatkan pengetahuan masyarakat. Manfaat leaflet bagi masyarakat luas adalah memungkinkan mereka untuk mengakses berbagai informasi terkait peningkatan pemahaman atau praktik mereka, serta praktis untuk dibawa ke mana saja. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi perbedaan tingkat pengetahuan petugas sebelum dan sesudah pemberian leaflet edukasi terkait pemilihan bahan makanan daging di Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Madinah Kasembon Malang. Hasil penelitian ini diharapkan dapat

memberikan gambaran mengenai efektivitas penggunaan leaflet sebagai media edukasi dalam meningkatkan kesadaran dan pengetahuan petugas gizi, serta mencegah terulangnya permasalahan pemilihan bahan makanan yang tidak sesuai standar.

B. Rumusan Masalah

Apakah terdapat perbedaan tingkat pengetahuan karyawan sebelum dan sesudah pemberian leaflet terkait pemilihan bahan makanan dengan bahan dasar daging di Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Madinah Kasembon Malang?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk menganalisis pengaruh pemberian leaflet terhadap peningkatan pengetahuan pemilihan bahan makanan berbasis daging (*food safety*) di Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Madinah Kasembon Malang.

2. Tujuan Khusus

- a) Mengidentifikasi tingkat pengetahuan pemilihan bahan makanan berbasis daging sebelum dan sesudah pemberian leaflet pada karyawan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Madinah Kasembon Malang.
- b) Menilai efektivitas pemberian leaflet sebagai media edukasi dalam meningkatkan pengetahuan tentang pemilihan bahan makanan berbasis daging.

- c) Mengidentifikasi faktor-faktor yang mempengaruhi peningkatan pengetahuan pemilihan bahan makanan berbasis daging setelah intervensi pemberian leaflet.

D. Ruang Lingkup

1. Lingkup Keilmuan

Ruang lingkup penelitian ini yaitu bidang Kesehatan Lingkungan khususnya Penyehatan Makanan dan Minuman atau *Hygiene Sanitasi Pangan*.

2. Lingkup Materi

Materi penelitian ini adalah pengaruh pemberian leaflet terhadap peningkatan pengetahuan pemilihan bahan makanan (*food safety*) berbasis daging pada karyawan di instalasi gizi rumah sakit.

3. Objek Penelitian

Objek penelitian ini adalah instalasi gizi rumah sakit.

4. Lokasi Penelitian

Rumah Sakit Islam Madinah Kasembon, Malang.

5. Waktu Penelitian

Waktu penelitian ini dimulai dari bulan Januari sampai dengan bulan Maret 2025 dengan rinciannya sebagai berikut :

- a. Penyusunan dan seminar proposal pada September – Desember 2024.
- b. Pengambilan data penelitian dilakukan pada bulan Maret 2025.
- c. Penyusunan Laporan pada bulan Maret - Mei 2025.

d. Sidang hasil skripsi pada bulan Mei 2025.

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Menerapkan dan mengimplementasikan ilmu pengetahuan khususnya mata kuliah penyehatan makanan dan minuman atau *Hygiene Sanitasi Pangan*.

2. Bagi Ilmu Pengetahuan

Penelitian ini memberikan bukti empiris tentang efektivitas leaflet sebagai alat komunikasi dalam meningkatkan pengetahuan mengenai *food safety*, sehingga dapat menjadi referensi bagi pengembangan strategi edukasi kesehatan yang lebih efektif.

3. Bagi Karyawan dan Rumah Sakit

a) Memberikan informasi yang bermanfaat bagi pihak Rumah Sakit Islam Madinah Kasembon Malang dalam upaya meningkatkan layanan edukasi gizi, khususnya terkait *food safety* berbahan dasar daging melalui media leaflet.

b) Penelitian ini memberikan dasar untuk pengembangan program edukasi yang lebih efektif dan tepat sasaran di rumah sakit, khususnya terkait *food safety* berbahan dasar daging. Dengan demikian, rumah sakit dapat meningkatkan perannya dalam promosi kesehatan dan pencegahan penyakit.

c) Penelitian ini memberikan dasar untuk pengembangan program edukasi yang lebih efektif dan tepat sasaran di rumah sakit, khususnya terkait *food safety* berbahan dasar daging. Dengan

demikian, rumah sakit dapat meningkatkan perannya dalam promosi kesehatan dan pencegahan penyakit.

F. Keaslian Penelitian

Keaslian penelitian ini berfokus pada pengujian dan analisis terhadap tema yang belum pernah diteliti sebelumnya, serta membandingkan dengan penelitian-penelitian terdahulu untuk menunjukkan perbedaan dan kebaruan. Dalam tabel berikut, disajikan beberapa penelitian yang relevan untuk mendukung keaslian penelitian ini :

Tabel 1. Keaslian Penelitian

No.	Judul Penelitian, Nama Peneliti, Tahun Penelitian	Hasil Penelitian	Perbedaan
1.	Edukasi <i>hygiene</i> sanitasi peralatan terhadap peningkatan pengetahuan tenaga penjamah makanan pada Instalasi Gizi di Rumah S akit Meuraxa Banda Aceh (Makhfirah & Hadi, 2024).	terjadi peningkatan pengetahuan penjamah makanan, sedangkan pada jumlah kuman adanya penurunan jumlah kuman pada peralatan pengolahan di Instalasi Gizi RSUD Meuraxa Banda Aceh.	Pada penelitian Makhfirah & Hadi objek yang diteliti adalah peralatan makanan sementara pada penelitian terhadap peningkatan pengetahuan tenaga penjamah makanan sementara pada penelitian ini objek yang diteliti adalah Pengaruh Pemberian Leaflet Terhadap Peningkatan Pengetahuan Pemilihan Bahan Makanan Berbasis Daging di Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Madinah Kasembon Malang.

2.	<p>Pengaruh Penggunaan Metode Aplikasi “<i>Smart Inventory System</i>” Terhadap Waktu, Mutu Bahan Makanan pada Pemesanan, Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Makanan di Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Kota Mataram (Normayanti, 2021).</p>	<p>hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan aplikasi “<i>Smart Inventory System</i>” memiliki dampak yang signifikan terhadap efisiensi dan akurasi dalam manajemen bahan makanan. Ini mengindikasikan bahwa perbedaan antara kondisi sebelum dan sesudah penggunaan aplikasi tersebut adalah signifikan secara statistik.</p>	<p>Pada penelitian normayanti metode yang digunakan adalah Aplikasi “<i>Smart Inventory System</i>” Terhadap Waktu, Mutu Bahan Makanan pada Pemesanan, Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Makanan sementara pada penelitian ini metode yang digunakan adalah pemberian leaflet Terhadap Peningkatan Pengetahuan Pemilihan Bahan Makanan Berbasis Daging di Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Madinah Kasembon Malang.</p>
3.	<p>Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Toto Kabila (Darise et al., 2024)</p>	<p>Sistem Pengadaan Bahan Makanan seperti, Pemesanan dan Pembelian Bahan Makanan, Penerimaan Bahan Makanan, Penyimpanan Bahan Makanan, Penyaluran Bahan Makanan dan Pengolahan Bahan Makanan seperti Variasi Menu Makan, Penyajian Makanan, Ketepatan Citarasa, Distribusi Makanan sudah sesuai dengan PMK Nomor 78 Tahun 2013 tentang pedoman gizi Rumah Sakit.</p>	<p>Pada penelitian pada berfokus manajemen sistem penyelenggaraan makanan, sementara penelitian ini Pengetahuan Pemilihan Bahan Makanan Berbasis Daging di rumah sakit.</p>