

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan rumah sakit adalah rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan baku, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pengolahan, distribusi dan pencatatan, pelaporan, serta evaluasi (Ahfis, 2022). Prinsip dasar penyelenggaraan makanan rumah sakit yang harus dipenuhi yaitu memberikan makanan yang dapat memenuhi kecukupan gizi konsumen, disajikan dengan rasa yang mereka sukai dan memenuhi standar hygiene dan sanitasi (Wayansari, 2018).

Makanan dan minuman merupakan kebutuhan hidup yang paling utama dan berpotensi terkontaminasi bakteri patogen. Faktor yang mempengaruhi kualitas makanan adalah perilaku penjamah makanan dalam penerapan personal hygiene. Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan mulai dari tahap pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, penyimpanan makanan masak, pengangkutan makanan sampai penyajian makanan. Apabila prinsip ini diabaikan oleh penjamah makanan, maka dapat menularkan penyakit yang penularannya melalui makanan yang sudah terkontaminasi dengan bakteri patogen atau yang sering disebut *foodborne disease* seperti diare, kecacingan

atau keracunan makanan (Toningki, 2022).

Salah satu prinsip dasar penyelenggaraan makanan institusi adalah penyelenggaraan makanan yang menerapkan hygiene dan sanitasi sesuai ketentuan yang berlaku. Salah satu faktor yang mendukung prinsip hygiene dan sanitasi penyelenggaraan makanan adalah faktor kebersihan penjamah makanan atau hygiene perorangan. Hygiene perorangan adalah perilaku bersih, aman, dan sehat pada setiap penjamah makanan untuk mencegah terjadinya kontaminasi pada makanan mulai dari persiapan bahan makanan sampai penyajian makanan. Beberapa prosedur penting bagi penjamah makanan, yaitu cuci tangan sebelum dan sesudah memegang bahan makanan, memakai alat pelindung diri yang lengkap, dan kebersihan serta kesehatan diri (Sari, 2023).

Perilaku penjamah makanan yang tidak baik seperti menggaruk anggota tubuh, tidak menggunakan alat pelindung diri secara lengkap, memelihara kuku panjang, dan mengunyah makanan saat bekerja dapat berisiko meningkatkan kontaminasi bakteri pada makanan (Pasanda, 2016).

Kegiatan personal hygiene berkaitan erat dengan pengetahuan dan sikap yang dimiliki oleh seorang penjamah makanan. Pengetahuan merupakan hasil dari rasa ingin tahu yang terjadi setelah orang melakukan penginderaan terhadap suatu objek tertentu. Sedangkan sikap adalah suatu respon atau predisposisi untuk melakukan atau tidak melakukan suatu perilaku tertentu, sikap lebih mengutamakan bagaimana proses kesadaran setiap individu untuk melakukan tindakan terhadap suatu tindakan tertentu. Sikap yang salah

mengenai personal hygiene ini dapat disebabkan oleh tingkat pengetahuan yang rendah atau ketidaktahuan tentang hal-hal yang seharusnya diketahui oleh tenaga penjamah makanan dalam upaya mendapatkan makanan yang sehat. Akibatnya, tindakan yang dilakukan juga masih banyak yang tidak sesuai dengan ketentuan yang berlaku. Oleh karena itu, pengetahuan dan sikap personal hygiene penjamah makanan pada suatu penyelenggaraan makanan perlu ditingkatkan dalam pelaksanaannya. Salah satu cara yang dapat dilakukan adalah dengan memberikan suatu edukasi tentang hygiene dan sanitasi makanan kepada penjamah makanan. Hal ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan merubah sikapnya yang selama ini salah. Penyuluhan yang diberikan dapat menggunakan berbagai media. Media yang paling mudah digunakan dalam bentuk leaflet yang bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan sikap penjamah makanan (Laila, 2023).

Hasil penelitian yang dilakukan oleh Marfuah (2022), menunjukkan bahwa ada pengaruh edukasi personal hygiene dengan menggunakan media leaflet terhadap pengetahuan dan perilaku penjamah makanan di PPMI Assalam Sukoharjo. Penelitian di Instalasi Gizi RSUD M. TH. Djaman Sanggau oleh Eurilia (2024), menunjukkan bahwa pemberian edukasi melalui media poster dapat meningkatkan pengetahuan dan sikap hygiene personal pada penjamah makanan.

Dalam kegiatan penyelenggaraan makanan untuk pasien dan karyawan Rumah Sakit Umum Daerah Pasar Minggu bekerja sama dengan PT. Gobel

Dharma Sarana Karya. Rumah Sakit Umum Daerah Pasar Minggu sudah bekerjasama dengan PT. Gobel Dharma Sarana Karya dari tahun 2018 sampai sekarang. Berdasarkan hasil observasi yang telah dilakukan, penjamah makanan masih ada yang belum menggunakan alat pelindung diri secara lengkap seperti masker dan masih ada yang mencuci tangan tidak menggunakan sabun sebelum melakukan kegiatan pengolahan makanan. Selain itu, tenaga penjamah makanan masih ada juga yang sambil berbicara pada saat melakukan kegiatan produksi makanan.

Berdasarkan uraian di atas, maka peneliti tertarik ingin melakukan penelitian tentang Pengaruh Edukasi Tentang Personal Hygiene Dengan Media E-Book Terhadap Pengetahuan Dan Sikap Penjamah Makanan Di Rumah Sakit Umum Daerah Pasar Minggu.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka dapat disimpulkan rumusan masalah dalam penelitian yaitu “Adakah Pengaruh Edukasi Tentang Personal Hygiene Dengan Media E-Book Terhadap Pengetahuan Dan Sikap Penjamah Makanan Di Rumah Sakit Umum Daerah Pasar Minggu?”.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui pengaruh edukasi tentang personal hygiene dengan media e-book terhadap pengetahuan dan sikap penjamah makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Pasar Minggu.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui gambaran karakteristik responden berdasarkan umur dan jenis kelamin.
- b. Mengetahui peningkatan pengetahuan penjamah makanan sebelum dan sesudah diberikan edukasi tentang personal hygiene dengan media e-book di Rumah Sakit Umum Daerah Pasar Minggu.
- c. Mengetahui peningkatan sikap penjamah makanan sebelum dan sesudah diberikan edukasi tentang personal hygiene dengan media e-book di Rumah Sakit Umum Daerah Pasar Minggu.
- d. Mengetahui pengaruh edukasi tentang personal hygiene dengan media e-book terhadap pengetahuan dan sikap penjamah makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Pasar Minggu.

D. Ruang Lingkup

Ruang lingkup penelitian ini adalah bidang gizi institusi pada penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Pasar Minggu.

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Praktis

a. Bagi Responden

Dapat menambah pengetahuan dan informasi terhadap penjamah makanan mengenai personal hygiene dalam melakukan kegiatan produksi makanan yang dapat diterapkan dalam kegiatan sehari-hari.

b. Bagi Institusi Rumah Sakit

Penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan dan evaluasi untuk meningkatkan pengetahuan dan sikap tentang personal hygiene bagi penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Pasar Minggu.

2. Manfaat Teoritis

a. Bagi Peneliti

Dapat menambah ilmu dan pengalaman bagi peneliti, serta dapat berbagi ilmu dan informasi bagi penjamah makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Pasar Minggu.

b. Bagi Institusi Pendidikan

Penelitian ini diharapkan dapat memperkaya penelitian yang telah dilakukan dan dapat menjadi bahan pustaka bagi penelitian selanjutnya, serta dapat memberikan informasi mengenai media yang efektif dalam menyampaikan informasi kepada penjamah makanan.

F. Keaslian Riset Ilmiah

Tabel 1. Keaslian Riset Ilmiah

No.	Nama Peneliti	Judul	Variabel	Metode Penelitian	Hasil	Persamaan	Perbedaan
1.	Ulya Rahmawati, dkk. 2020	Pengaruh Penyuluhan dengan Booklet terhadap Peningkatan Pengetahuan, Sikap dan Praktik Higiene Perorangan pada Penjamah Makanan	a. Variabel bebas: penggunaan booklet b. Variabel terikat: pengetahuan, sikap, dan praktik	Merupakan jenis penelitian <i>pre eksperimen</i> dengan rancangan <i>one group pre test and post test design</i> .	Terdapat pengaruh penyuluhan dengan booklet terhadap pengetahuan penjamah makanan ($p=0,000$) dan tidak ada pengaruh penyuluhan dengan booklet terhadap sikap penjamah makanan ($p=0,059$)	Jenis penelitian yang digunakan yaitu <i>pre eksperimen</i> dengan rancangan <i>one group pre test and post test design</i> . Variabel yang digunakan yaitu variabel terikat pengetahuan dan sikap.	Variabel yang digunakan yaitu variabel bebas penggunaan e-book.

2.	Dewi Marfuah, dkk. 2022	Pengaruh Edukasi Personal Hygiene terhadap Pengetahuan dan Perilaku Penjamah Makanan di PPMI Assalaam Sukohardjo.	a. Variabel bebas: penggunaan leaflet b. Variabel terikat: Pengetahuan dan perilaku	Merupakan jenis penelitian dengan metode <i>two group pre test and post test design</i> .	Terdapat pengaruh edukasi dengan leaflet terhadap pengetahuan penjamah makanan ($p=0,001$).	Metode penelitian yang digunakan yaitu dengan cara pengambilan data melalui <i>pretest</i> dan <i>posttest</i> . Variabel yang digunakan yaitu variabel terikat pengetahuan.	Metode penelitian yang digunakan yaitu <i>one group pre test and post test</i> . Variabel yang digunakan yaitu variabel bebas penggunaan e-book. Variabel yang digunakan yaitu variabel terikat sikap.
----	-------------------------	---	--	---	---	--	--

3.	Ni Wayan Suarianti. 2024	Pengaruh Penyuluhan Menggunakan Media Leaflet dan Poster untuk Meningkatkan Pengetahuan dan Sikap Personal Hygiene Penjamah Makanan Tahun 2024	a. Variabel bebas: penggunaan leaflet b. Variabel terikat: Pengetahuan dan sikap	Merupakan jenis penelitian <i>pra- experimen</i> dengan rancangan <i>one group pre test and post test design</i> .	Terdapat pengaruh penyuluhan dengan menggunakan leaflet dan poster terhadap pengetahuan penjamah makanan ($p=0,000$) dan sikap penjamah makanan ($p=0,003$)	Jenis penelitian yang digunakan yaitu <i>pre eksperimen</i> dengan rancangan <i>one group pre test and post test design</i> . Variabel yang digunakan yaitu variabel terikat pengetahuan dan sikap.	Variabel yang digunakan yaitu variabel bebas penggunaan e- book.
----	--------------------------------	---	---	---	--	---	--
