

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Makanan adalah salah satu kebutuhan pokok manusia yang sangat penting, terutama dalam membantu proses pemulihan penyakit, khususnya bagi pasien yang dirawat di rumah sakit. Asupan gizi yang masuk ke tubuh harus cukup dan seimbang, untuk meningkatkan daya tahan tubuh, penyembuhan lebih cepat, dan menjaga fungsi organ-organ vital tetap baik. Oleh karena itu, kualitas makanan yang diberikan ke pasien harus sesuai dengan standar gizi dan keamanan pangan agar tidak menimbulkan masalah kesehatan lainnya, seperti infeksi atau keracunan makanan.

Berdasarkan laporan WHO tahun 2022, hampir 600 juta orang di seluruh dunia setiap tahun menderita penyakit akibat konsumsi makanan yang terkontaminasi, dengan sekitar 420 ribu di antaranya meninggal dunia. Mayoritas kasus penyakit ini disebabkan oleh kontaminasi biologis, seperti bakteri *Escherichia Coli* dan *Salmonella*, yang biasanya terjadi karena praktik higiene yang buruk selama proses pengolahan makanan. Di Amerika Serikat, *Centers for Disease Control and Prevention (CDC)* mencatat sekitar 48 juta kasus keracunan makanan tahunan, termasuk 128.000 rawat inap dan 3.000 kematian, yang sebagian besar terkait sanitasi rendah pada pengolahan makanan. Sementara itu, di Indonesia, Kementerian Kesehatan Republik Indonesia mencatat terdapat 4.792 kasus keracunan pangan yang dilaporkan

dari bulan Januari hingga Oktober tahun 2023, angka ini meningkat lebih dari 1.000 kasus dibandingkan dengan periode yang sama pada tahun sebelumnya, menurut data yang dirilis oleh Kementerian Kesehatan RI tahun 2023. Data BPOM melalui sistem SPIMKer mencatat terdapat 1.110 laporan kasus keracunan pangan dalam periode yang sama, dengan penyebab utama terjadinya kasus tersebut dikaitkan dengan kurangnya higiene dan sanitasi yang memadai (BPOM RI, 2024).

Dalam pengelolaan makanan di rumah sakit, makanan yang disajikan tidak hanya memenuhi kebutuhan gizi pasien, tetapi juga harus terbebas dari kontaminasi yang bisa mengakibatkan masalah kesehatan. Pengelolaan makanan di rumah sakit melibatkan keseluruhan proses yang dimulai dari perencanaan hingga distribusi makanan kepada pasien (Yuniar *et al.*, 2025)

Oleh karena itu, prinsip higiene dan sanitasi makanan (HSM) sangat penting dalam setiap tahap pelayanan makanan di rumah sakit, mulai dari penerimaan bahan baku hingga penyajian makanan. Dalam lingkungan rumah sakit, keamanan makanan menjadi lebih krusial karena pasien memiliki sistem imun yang lebih lemah dibandingkan orang yang sehat.

Untuk memastikan makanan aman dikonsumsi pasien, maka penjamah makanan memegang peran penting, yaitu kebersihan tangan, penggunaan pakaian pelindung, kontrol suhu makanan, serta prosedur penanganan bahan makanan yang benar (ICMSF, 2020). Jika standar tersebut tidak diperhatikan dengan baik, bisa menyebabkan pencemaran silang dan potensi keracunan

makanan yang berdampak negatif terhadap kesehatan pasien (Moghnia, Rotimi and Al-sweih, 2021). Oleh karena itu, mengevaluasi tingkat kepatuhan penjamah terhadap standar ini merupakan bagian yang sangat penting dalam memastikan kualitas dan keamanan pelayanan makanan di rumah sakit

Selain itu, beberapa faktor yang memengaruhi perilaku higiene penjamah makanan meliputi pengetahuan, sikap, pendidikan, serta ketersediaan fasilitas pendukung. Peningkatan serta pengawasan terhadap higiene yang selalu konsisten dan efektif sangat diperlukan untuk menjamin keamanan makanan (Priyambodho and Astuti, 2023). Dalam konteks instalasi gizi di rumah sakit, penerapan standar yang ketat serta pengawasan yang berkelanjutan harus terus dilakukan agar mampu untuk mencegah risiko infeksi nosokomial dan mempercepat proses pemulihan pasien.

Penjamah makanan di instalasi gizi rumah sakit memiliki peran penting dalam menjaga keamanan dan kualitas makanan yang diberikan kepada pasien agar proses pemulihan mereka berjalan dengan baik. Namun, berdasarkan hasil penelitian, terdapat ketidakpatuhan terhadap standar higiene dan sanitasi yang dapat meningkatkan risiko terhadap kesehatan. Sebagai contoh, dalam penelitian yang dilakukan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Jakarta Pondok Kopi, ditemukan bahwa faktor-faktor seperti kondisi fisik, proses pengolahan makanan, serta faktor personal masih belum memenuhi standar higiene dan sanitasi makanan (Naila and Srisantyorini, 2022).

Penelitian lain juga menunjukkan adanya tingkat ketidakpatuhan yang cukup tinggi dalam penggunaan alat pelindung diri (APD) seperti sarung

tangan, masker, dan seragam kerja, yang berdampak pada rendahnya tingkat higiene dan sanitasi di instalasi gizi rumah sakit (Yuniar *et al.*, 2023). Selain itu, ditemukan berbagai praktik higienis yang tidak memenuhi standar, seperti tidak menggunakan sepatu tertutup, tidak memakai masker, atau berbicara saat menjamah makanan, yang dapat memicu risiko kontaminasi. Berdasarkan hasil kajian tentang profil kepatuhan higiene perorangan penjamah makanan di Instalasi Gizi dan Tata Boga RSPI Prof. Dr. Sulianti Saroso, diketahui bahwa sebagian besar penjamah makanan yaitu sebanyak 89,5% memiliki tingkat kepatuhan kategori kurang dan hanya 10,5% yang berada dalam kategori sedang (Susanti *et al.*, 2016).

Ketidakpatuhan tersebut dipengaruhi oleh pemahaman yang masih kurang, kurangnya pengawasan, serta minimnya pelatihan yang berkelanjutan bagi penjamah makanan. Kondisi ini menunjukkan perlunya peningkatan program pendidikan tentang higiene dan sanitasi, serta penerapan pengawasan yang lebih ketat agar standar kesehatan di instalasi gizi rumah sakit dapat tercapai, sehingga risiko penyebaran penyakit atau kontaminasi makanan dapat dikurangi (Susanti *et al.*, 2016).

Sejumlah penelitian lain menunjukkan bahwa penerapan prinsip higiene dan sanitasi makanan di rumah sakit masih belum sepenuhnya optimal. Penelitian oleh Fajarwati *et al.* (2023) di Rumah Sakit Umum Daerah Konawe Kepulauan, ditemukan beberapa ketidakpatuhan penjamah makanan, seperti 44,6% penjamah tidak menggunakan sarung tangan, 22,2% masih memakai perhiasan, serta sanitasi ruang pengolahan yang tidak memenuhi standar.

Ketidaksesuaian penerapan prinsip higiene sanitasi makanan ini dapat meningkatkan risiko kematian pasien (Nurseha, Haryanto and Torina, 2016).

Untuk menjamin mutu dan keamanan makanan di fasilitas pelayanan kesehatan, pemerintah telah menetapkan beberapa regulasi, antara lain Permenkes RI No. 1096 Tahun 2011 tentang Jasaboga dan Sanitasi Makanan, serta Permenkes RI No. 7 Tahun 2019 tentang Penyelenggaraan Kesehatan Rumah Sakit. Kedua peraturan ini menegaskan pentingnya penerapan standar kebersihan, pengelolaan bahan makanan, penggunaan alat pelindung diri, serta pemeliharaan sanitasi lingkungan. Selain itu, akreditasi rumah sakit yang dilaksanakan oleh Komisi Akreditasi Rumah Sakit (KARS, 2023) juga mewajibkan penerapan manajemen mutu dan pengendalian risiko secara berkelanjutan pada aspek layanan makanan. Ketidakpatuhan terhadap standar tersebut tidak hanya menurunkan kualitas layanan, tetapi juga dapat menimbulkan konsekuensi hukum serta menurunkan citra rumah sakit.

Berdasarkan pengamatan awal yang dilakukan di Instalasi Gizi Rumah Sakit X, terdapat beberapa tanda ketidakpatuhan terhadap standar higiene dan sanitasi, di antaranya sebagian penjamah makanan tidak menggunakan masker dengan benar, ada yang menggunakan namun saat menangani makanan maskernya diturunkan dan tidak selalu mencuci tangan sebelum dan setelah memegang makanan dengan tepat. Kondisi ini menunjukkan bahwa diperlukan evaluasi yang lebih terencana dan menyeluruh terhadap tingkat kepatuhan penjamah makanan di instalasi tersebut.

Secara keseluruhan, penelitian mengenai "Gambaran Kepatuhan Penjamah Makanan Terhadap Standar Higiene Sanitasi Di Instalasi Gizi Rumah Sakit X" ini merupakan kontribusi yang signifikan. Penelitian ini tidak hanya berfungsi sebagai catatan ilmiah, tetapi juga sebagai alat untuk mengendalikan kualitas serta meningkatkan layanan kesehatan secara berkelanjutan. Dengan adanya penelitian ini, diharapkan terjalin keselarasan antara teori dan praktik dalam pengelolaan keamanan pangan yang maksimal untuk pasien. Dengan demikian, visi rumah sakit sebagai pusat pelayanan kesehatan yang unggul dan dapat dipercaya dapat tercapai.

## **B. Rumusan Masalah**

1. Bagaimana karakteristik penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit X?
2. Bagaimana tingkat kepatuhan penjamah makanan terhadap standar higiene sanitasi di Instalasi Gizi Rumah Sakit X?

## **C. Tujuan Penelitian**

1. Tujuan Umum  
Mengetahui gambaran kepatuhan penjamah makanan terhadap standar higiene sanitasi di Instalasi Gizi Rumah Sakit X.
2. Tujuan Khusus
  - a. Diketuainya karakteristik penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit X.
  - b. Diketuainya tingkat kepatuhan penjamah makanan terhadap standar higiene sanitasi di Instalasi Gizi Rumah Sakit X.

#### **D. Ruang Lingkup**

Ruang lingkup penelitian ini termasuk dalam penelitian di bidang *food service* atau penyelenggaraan makanan mengenai gambaran kepatuhan penjamah makanan terhadap standar higiene sanitasi di Instalasi Gizi Rumah Sakit X.

#### **E. Manfaat Penelitian**

##### 1. Manfaat Teoritis

Meningkatkan dan memperluas wawasan pengetahuan mengenai pengelolaan makanan, terutama terkait dengan higiene sanitasi penjamah makanan di Instalasi gizi Rumah Sakit.

##### 2. Manfaat Praktis

###### a. Bagi Rumah Sakit

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan evaluasi dan acuan dalam menetapkan serta memperbaiki kebijakan dan prosedur pelaksanaan higiene sanitasi makanan di instalasi gizi.

###### b. Bagi Penjamah Makanan

Penelitian ini memberikan sumber pengetahuan tambahan serta bahan pelatihan guna meningkatkan kesadaran dan kepatuhan penjamah makanan dalam menerapkan prinsip higiene dan sanitasi secara disiplin dan konsisten.

###### c. Bagi Akademisi dan Peneliti Selanjutnya

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan ilmiah di bidang gizi dan higiene sanitasi makanan, terutama di lingkungan rumah sakit untuk pengembangan penelitian di masa mendatang

d. Bagi Pasien dan Masyarakat

Penelitian ini diharapkan dapat berkontribusi dalam menjamin hak pasien dan masyarakat mendapatkan makanan yang aman, layak, dan berkualitas di rumah sakit.

## F. Keaslian Penelitian

Ditemukan beberapa penelitian yang serupa mengenai higiene sanitasi pada penjamah makanan, antara lain:

**Tabel 1. Keaslian Penelitian**

No.	Peneliti	Judul Penelitian	Persamaan	Perbedaan
1.	Firjatulloh dan Kholidah, 2024	Analisis Kepatuhan Higiene Penjamah Makanan dan Sanitasi Peralatan di Whitespoon Catering Malang	Penelitian yang dilaksanakan meneliti tentang tingkat kepatuhan penjamah makanan terhadap standar higiene sanitasi, menggunakan prinsip higiene sanitasi makanan.	Fokus penelitian pada layanan catering umum, sedangkan penelitian ini fokus pada instalasi gizi rumah sakit dengan regulasi yang lebih ketat dan perhatian khusus pada pasien dengan sistem imun lemah.
2.	Susanti et al., 2016	Profil Kepatuhan Higiene Perorangan Penjamah	Penelitian membahas mengenai praktik personal	Penelitian Susanti berfokus pada rumah sakit penyakit infeksi dengan penilaian kepatuhan umum higiene

No.	Peneliti	Judul Penelitian	Persamaan	Perbedaan
		Makanan di Instalasi Gizi dan Tata Boga RSPI Prof. Dr. Sulianti Saroso	higiene sanitasi penjamah makanan.	perorangan, sedangkan penelitian ini menilai kepatuhan penjamah makanan di instalasi gizi Rumah Sakit X secara lebih rinci berdasarkan lima aspek (kondisi kesehatan, kebersihan diri, kebiasaan mencuci tangan, perilaku, dan penggunaan APD lengkap) dengan indikator yang dimodifikasi sesuai Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit Kemenkes 2013.
3.	Pebrianti, 2023	Personal Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan Dalam Pengolahan Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit : Literature Review	Penelitian yang dilaksanakan meneliti tentang penjamah makanan di Rumah Sakit dan aspek Higiene Sanitasi.	Penelitian Pebrianti menggunakan metode literature review, sedangkan penelitian ini bersifat deskriptif observasional dengan fokus pada gambaran komprehensif kepatuhan penjamah makanan terhadap standar higiene sanitasi.