

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Instalasi gizi rumah sakit adalah unit yang menjalankan kegiatan pelayanan gizi di rumah sakit. Salah satu tugas dari instalasi gizi di rumah sakit adalah penyelenggaraan makanan oleh ahli gizi dan karyawan yang berkaitan dengan kegiatan tersebut. Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan bahan makanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan, serta evaluasi (PGRS, 2013).

Pada proses penyelenggaraan makanan ini diperlukan sumber daya manusia yang mendukung. Sumber daya manusia merupakan peran utama dalam menyelenggarakan makanan di instalasi gizi rumah sakit. Penjamah makanan merupakan seseorang yang bertanggung jawab atas pendistribusian pangan atau seorang profesional yang melakukan pekerjaan rutin berhubungan dengan makanan serta seseorang yang melakukan kontak langsung dengan makanan, mulai dari proses produksi, pengolahan, pengemasan atau pendistribusian. (Nyamari dalam Pebrianti, 2023)

Penjamah makanan memiliki tanggung jawab untuk menciptakan pengalaman makan yang positif dan nyaman bagi pasien, serta bertanggung jawab dalam memastikan sikap terhadap standar kebersihan dan

keselamatan makanan dengan memiliki pengetahuan dan sikap yang bersifat positif agar dapat meningkatkan kualitas pelayanan di lingkungan rumah sakit dan kualitas makanan yang baik pula (Nandya, 2022).

Pengetahuan dan sikap yang bersifat positif bagi penjamah makanan sangat penting untuk mencegah terjadinya kontaminasi terhadap makanan. WHO menyatakan bahwa setiap tahunnya ada sekitar 600 juta penyakit bawaan pada makanan yang disebabkan oleh buruknya tingkat keamanan dan kebersihan makanan yang sebagian besar menyebabkan kematian (WHO, 2024). Salah satu yang dapat menyebabkan hal ini terjadi yaitu tenaga penjamah makanan mengabaikan *personal hygiene* yang bisa menyebabkan penyebaran mikroorganisme patogen dan faktor terjadinya infeksi di antara konsumen.

Menurut Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (2013), *Personal Hygiene* merupakan cerminan keberhasilan dari setiap individu yang mengarah kepada kebiasaan-kebiasaan dan kebersihan pribadi. Penjamah makanan memiliki lima syarat *Personal Hygiene* yang harus dipenuhi dalam melakukan kegiatan menjamah makanan, seperti penjamah dalam kondisi kesehatan yang baik, dapat menjaga kebersihan diri, membiasakan diri mencuci tangan sebelum dan sesudah menjamah makanan, berperilaku baik (tidak menyentuh rambut, lubang hidung, sela kuku, dan lain sebagainya) pada saat menjamah makanan, dan selalu berpenampilan yang bersih dan rapi (menggunakan APD selama menjamah makanan).

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003, tentang peraturan pemberian makanan kepada konsumen atau pasien, penjamah makanan harus menggunakan alat pelindung diri (APD) yang lengkap, seperti baju kerja yang bersih, celemek yang bersih, masker, penutup kepala, alas kaki tertutup dan alat bantu (penjepit makanan/sarung tangan) yang pastinya sudah tersedia di instalasi gizi rumah sakit.

Berdasarkan hasil penelitian terhadap penerapan *personal hygiene* penjamah makanan didapati bahwa kebersihan diri tenaga pengolah kurang baik 33% dan penjamah makanan kurang baik 64%, kepatuhan tenaga pengolah dalam menggunakan APD dikategorikan kurang baik 56% dan penjamah makanan kurang baik 100% dan perilaku penjamah makanan dalam menerapkan *personal hygiene* pada tenaga pengolah dan penjamah makanan dikategorikan kurang baik 22%.(Astagina, 2019)

Berdasarkan hasil laporan praktik kerja lapangan yang telah dilakukan pada tahun 2020 di RSUD Nyi Ageng Serang, didapati hasil tenaga penjamah makanan di Rumah Sakit Nyi Ageng Serang masih mengenakan alat pelindung diri (APD) yang kurang lengkap dan masih menggunakan sepatu sandal atau sandal jepit yang memiliki bagian atas yang terbuka (Danumaya et al., 2020).

Berdasarkan latar belakang di atas peneliti akan melakukan penelitian lebih lanjut mengenai “Tingkat Pengetahuan *Personal hygiene* dan Sikap Penjamah makanan di Rumah Sakit Nyi Ageng Serang”

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana tingkat pengetahuan penjamah makanan terhadap *personal hygiene* di Rumah Sakit Nyi Ageng Serang?
2. Bagaimana sikap penjamah makanan terhadap *personal hygiene* di Rumah Sakit Nyi Ageng Serang?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui tingkat pengetahuan *personal hygiene* dan sikap penjamah makanan di Rumah Sakit Nyi Ageng Serang.

2. Tujuan Khusus

- a. Diketuinya tingkat pengetahuan penjamah makanan tentang *personal hygiene* di Rumah Sakit Nyi Ageng Serang.
- b. Diketuinya sikap penjamah makanan tentang *personal hygiene* di Rumah Sakit Nyi Ageng Serang.

D. Ruang Lingkup

1. Lingkup Bidang Kompetensi

Penelitian dengan judul “Tingkat Pengetahuan *Personal hygiene* dan Sikap Penjamah makanan di RS Nyi Ageng Serang” berisi tentang gambaran umum tingkat pengetahuan dan bagaimana sikap penjamah

makanan dalam kegiatan penyelenggaraan makanan yang merupakan bidang *Food Service* atau Penyelenggaraan Makanan (KepMenKes No. 342 / 2020). Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan bahan makanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan, serta evaluasi (PGRS, 2013, n.d.). Penjamah makanan termasuk dalam sistem penyelenggaraan makanan di rumah sakit.

2. Lingkup Kemampuan / Kompetensi Berdasarkan KepMenKes No. 342 / 2020 Tentang Standar Profesi Nutrisisionis

Lulusan Nutrisisionis mampu, mengelola sistem penyelenggaraan makanan (*food service*) institusi, antara lain :

- a) Mengawasi produksi, distribusi, dan pelayanan makanan (Kompetensi No. 9 dan 10).
- b) Higiene sanitasi makanan dan minuman (Kompetensi No. 14).
- c) Mengelola sumber daya manusia, biaya, sarana fisik dan materi secara terpadu (Kompetensi No. 21).
- d) Penelitian penerapan Gizi (Kompetensi No. 25).

3. Lingkup Sasaran

Ruang lingkup sasaran dari penelitian ini adalah tenaga penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Nyi Ageng Serang.

4. Lingkup Waktu

Ruang lingkup waktu dari penelitian ini adalah, penelitian ini dilakukan pada bulan Januari sampai Maret 2026.

5. Lingkup Tempat

Ruang lingkup tempat dari penelitian ini adalah Rumah Sakit Nyi Ageng Serang.

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan dalam bidang penyelenggaraan makanan khususnya pada *personal hygiene* di instalasi gizi rumah sakit.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Penjamah makanan Rumah Sakit Nyi Ageng Serang

Penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai bahan evaluasi bagi penjamah makanan di instalasi gizi.

b. Bagi Instalasi Gizi Rumah Sakit Nyi Ageng Serang

Penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai informasi dan evaluasi tenaga penjamah makanan berkaitan dengan sikap tentang *personal hygiene* dalam menjamah makanan kepada pasien di rumah sakit.

c. Bagi Institusi Perguruan Tinggi

Penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat menjadi sumber referensi dan bahan ajar yang berkaitan dengan *personal hygiene*.

d. Bagi Pembaca dan Peneliti Lain

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan bagi pembaca dan dapat digunakan menjadi bahan perbandingan atau masukan untuk peneliti lainnya.

e. Bagi Peneliti Sendiri

Penelitian ini dapat meningkatkan wawasan dalam bidang penyelenggaraan makanan di rumah sakit tentang *personal hygiene*.

F. Keaslian Penelitian

Tabel 1 Keaslian Penelitian

No	Topik/Judul	Sumber	Persamaan	Perbedaan	Hasil
1.	Hubungan Pengetahuan dengan Sikap dan Praktik <i>Hygiene Sanitasi</i> Tenaga Penjamah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Jiwa Bangli	(Miliyanti et al., 2022)	Meneliti tentang tingkat pengetahuan dan sikap <i>hygiene</i> makanan	- Pada penelitian sebelumnya meneliti penjamah makanan dan ahli gizi, sedangkan penelitian ini meneliti penjamah makanan	- Pengetahuan dan sikap ahli gizi dan penjamah makanan termasuk dalam kategori baik

No	Topik/Judul	Sumber	Persamaan	Perbedaan	Hasil
				- Tempat penelitian sebelumnya dilakukan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bangli Bali, sedangkan penelitian ini dilakukan di salah satu Instalasi Gizi Rumah Sakit Nyi Ageng Serang di Yogyakarta	
2.	Analisis Penerapan <i>Hygiene</i> Sanitasi	(Fajarwati et al., 2023)	Meneliti tentang tingkat pengetahuan dan	- Tempat penelitian sebelumnya	- Penerapan <i>hygiene</i> penjamah

No	Topik/Judul	Sumber	Persamaan	Perbedaan	Hasil
	pada Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Konawe Kepulauan		sikap hygiene makanan	dilakukan di Rumah Sakit Umum Daerah Konawe Kepulauan, sedangkan penelitian ini dilakukan di salah satu Instalasi Gizi Rumah Sakit Nyi Ageng Serang di Yogyakarta	makanan 44,6% sampel tidak menggunakan sarung tangan dan 22,2% sampel menggunakan perhiasan.
3.	Pengetahuan, Sikap dan Perilaku Higiene Pengolah Makanan	(Mulyani, 2014)	- Meneliti tentang pengetahuan, sikap dan perilaku	- Meneliti tentang pengetahuan dan sikap	- Responden dengan pengetahuan baik sebesar 59,5%,

No	Topik/Judul	Sumber	Persamaan	Perbedaan	Hasil
			- Sasaran penelitian ini adalah pengolah makanan	penjamah makanan - Sasaran penelitian ini adalah	responden mempunyai sikap baik 57,1% dan 52,4%
			- Tempat penelitian ini dilakukan di Instalasi Gizi RSUDAM Provinsi Lampung	penjamah makanan - Tempat penelitian berbeda dengan penelitian sebelumnya	berperilaku hygiene.
4.	Hygiene dan Sanitasi Makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Dr. A. Dadi Tjokrodipo Bandar Lampung	(Sani, 2019)	- Meneliti tentang perilaku penjamah makanan	- Tempat penelitian berbeda dengan penelitian sebelumnya	- Pengelolaan <i>hygiene</i> dan sanitasi makanan di RSUD dr. A. Dadi Tjokrodipo sudah memenuhi

No	Topik/Judul	Sumber	Persamaan	Perbedaan	Hasil
			penjamah		syarat yaitu
			makanan		pemilihan
		- Tempat	dilakukan		bahan baku,
			penelitian ini		pengangkutan
		berada di			makanan,
		RSUD Dr.			penyajian
		A. Dadi			makanan.
		Tjokrodipo			Pengelolaan
		Bandar			hygiene dan
		Lampung			sanitasi
					makanan
					yang belum
					memenuhi
					syarat yaitu
					penyimpanan
					bahan
					makanan,
					pengolahan
					makanan dan
					penyimpanan
					makanan jadi

Berdasarkan penelusuran referensi sampai dengan saat penelitian ini dilakukan, menunjukkan bahwa penelitian yang dilakukan saat ini oleh peneliti belum pernah diteliti oleh pihak lain.