

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Rumah Sakit sebagai institusi pelayanan kesehatan memiliki tanggung jawab dalam menjamin mutu dan keamanan pangan yang diberikan kepada pasien. Salah satu upaya yang dilakukan adalah melalui penyelenggaraan makanan yang higienis dan sesuai dengan prinsip sanitasi. Proses penyelenggaraan makanan meliputi perencanaan menu, pengadaan, pengolahan, penyimpanan, distribusi, hingga penyajian makanan kepada pasien yang semuanya harus memenuhi standar higiene dan sanitasi (Fatikha, 2025).

Angka kejadian keracunan makanan di Indonesia sangat tinggi yang dibuktikan dengan tingginya angka kejadian penyakit seperti mual, muntah, sakit perut, dan diare. Higiene penjamah makanan merupakan faktor utama yang dapat menentukan kebersihan dan keamanan makanan yang diolahnya. Apabila penjamah makanan tidak memperhatikan kebersihan perorangan maka akan dapat menularkan berbagai macam penyakit. Perilaku penjamah makanan yang tidak baik salah satu contohnya yaitu cara pengolahan dan penyajian makanan yang tidak memperhatikan kebersihan perorangan dari penjamah makanan. Dari beberapa riset menunjukkan bahwa sebanyak 20 provinsi di Indonesia gagal memenuhi persyaratan kesehatan seperti kebersihan dan keamanan pangan, yang

menyebabkan keracunan makanan. Ketidakmampuan dalam menjaga kebersihan perorangan akan dapat mengakibatkan seseorang mudah mengalami infeksi dan penyakit, karena berkaitan dengan bakteri, jamur dan penyakit bawaan makanan, termasuk yang disebabkan oleh penerapan higiene makanan dan kebersihan lingkungan yang buruk, dapat menyebabkan penyakit ringan hingga berat dan bahkan kematian (Hidayati 2022).

Menurut hasil penelitian Meikawati (2010) di unit gizi Rumah Sakit Jiwa Daerah Dr. Amino Gondohutomo Semarang yang terdiri dari 20 orang pegawai, diperoleh tenaga penjamah makanan yang berlaku tidak higienis, diantaranya tidak memakai penutup mulut 100%, tidak memakai penutup kepala 70%, menggaruk-garuk anggota badan selama proses penyajian dan pengolahan makanan 35% memakai perhiasan (cincin) saat menangani makanan 35% dan merokok 15%, dan tidak pakai clemek 50%.

Berdasarkan riset tahun 2016, terdapat 107 kasus keracunan di Indonesia dan 6 kasus terjadi di Provinsi Sumatera Utara dengan 295 korban yang mendapatkan perawatan khusus. Keracunan makanan di instalasi gizi rumah sakit dapat berasal dari air yang digunakan, alat makan, sumber bahan makanan, cara pengolahan, dan yang paling utama yaitu perilaku petugas penjamah dan pengantar makanan (Kemenkes, 2016).

Pelayanan makanan di rumah sakit bertujuan untuk menyediakan hidangan yang aman, higienis, dan bergizi seimbang, sehingga mampu mendukung proses penyembuhan pasien secara optimal. Untuk mencapai

tujuan tersebut, diperlukan pengendalian mutu dan keamanan pangan yang ketat. Salah satu langkah penting dalam hal ini adalah penerapan prinsip-prinsip higiene dan sanitasi makanan. Higiene sanitasi sendiri merupakan serangkaian upaya pencegahan terhadap kemungkinan terjadinya kontaminasi makanan, baik yang berasal dari bahan baku, tenaga penjamah makanan, lingkungan tempat pengolahan, maupun peralatan yang digunakan. Dengan menerapkan higiene sanitasi secara konsisten, rumah sakit dapat menjamin makanan yang disajikan tetap aman dikonsumsi, mendukung kesehatan pasien, serta mencegah timbulnya penyakit akibat pangan (Aprilia *et al.*, 2025).

Higiene sanitasi merupakan upaya pencegahan untuk mengendalikan risiko kontaminasi makanan dari bahan pangan, penjamah, lingkungan, dan peralatan agar aman dikonsumsi (Kemenkes RI, 2011). Penerapannya tidak hanya pada kebersihan penjamah, tetapi juga mencakup sanitasi peralatan, ruang pengolahan, penyimpanan, dan fasilitas sanitasi. Kajian ini bertujuan menelaah penerapan higiene sanitasi di Instalasi Gizi rumah sakit guna meningkatkan pemahaman tentang pentingnya sanitasi pangan sesuai standar Permenkes RI No. 1096/MENKES/PER/VI/2011.

Penyakit yang ditularkan melalui makanan (*foodborne diseases*) dapat menimbulkan gangguan ringan hingga berat bahkan menyebabkan kematian. Salah satu penyebabnya adalah kurangnya penerapan SOP higiene dan sanitasi di instalasi gizi rumah sakit. Berdasarkan hal tersebut pelaksanaan higiene penjamah makanan dan sanitasi lingkungan di Instalasi

Gizi Rumah Sakit, guna menilai penerapan standar kebersihan serta memberikan rekomendasi peningkatan mutu pelayanan gizi dan keamanan pangan (Nurseha *et al.*, 2017).

Berdasarkan uraian diatas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian berjudul “Gambaran Pengetahuan dan Perilaku Higiene Sanitasi Makanan Tenaga Pengolah Makanan di RSUD Tjitrowardojo Purworejo

B. Rumusan Masalah

Bagaimana gambaran tingkat pengetahuan dan perilaku higiene sanitasi makanan tenaga pengolah makanan di RSUD Tjitrowardojo Purworejo?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Diketuinya gambaran tingkat pengetahuan dan perilaku higiene sanitasi makanan tenaga pengolah makanan di RSUD Tjitrowardojo Purworejo.

2. Tujuan Khusus

- a. Diketuinya tingkat pengetahuan higiene sanitasi makanan tenaga pengolah makanan di RSUD Tjtrowardojo Purworejo.
- b. Diketuinya perilaku higiene sanitasi makanan tenaga pengolah makanan di RSUD Tjitrowardojo Purworejo.

D. Ruang Lingkup

Ruang lingkup dalam penelitian ini adalah bidang penyelenggaraan makanan.

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Memperluas pemahaman serta wawasan tingkat pengetahuan dalam bidang penyelenggaraan makanan khususnya pada higiene dan sanitasi makanan di instalasi gizi rumah sakit.

2. Manfaat Praktis

Dapat digunakan sebagai informasi dan evaluasi dalam peningkatan perilaku higiene dan sanitasi makanan tenaga pengolah makanan di RSUD Tjitrowardojo Purworejo.

F. Keaslian Penelitian

Ditemukan beberapa penelitian yang serupa mengenai higiene sanitasi makanan, dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Keaslian Penelitian

Penelitian	Hasil	Persamaan	Perbedaan
Fahira, Ervina, Sari dkk (2025)	responden memiliki pengetahuan (94,7%) dan sikap (93,6%) kategori baik.	Penelitian ini adalah sama-Sama meneliti pengetahuan higiene dan sanitasi makanan	Penelitian ini meneliti Perbedaan sikap sanitasi pada petugas penanganan makanan.

Penelitian	Hasil	Persamaan	Perbedaan
Makanan di Unit Gizi Rumah Sakit di Indonesia			
Aprilia, Rika, dkk (2024). Tingkat Pengetahuan Higiene dengan Perilaku Higiene Perorangan pada Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RSJ Prof. Dr. Soerojo Magelang	Hasil penelitian r 0,239 dengan $p > 0,05$ tidak terdapat pengaruh signifikan yang bermakna antara pengetahuan higiene terhadap perilaku higiene perorangan pada penjamah makanan di Instalasi Gizi	Sama meneliti pengetahuan higiene dan sanitasi makanan	Perbedaan penelitian ini yaitu tingkat pengetahuan dan perilaku penjamah
Pratiwi, Nurani, dkk (2025). Pengetahuan, Sikap, dan Perilaku Higiene dan Sanitasi Penjamah Pangan di Taman Tegalega Kota Bandung	Pengetahuan, sikap, dan perilaku higiene dan sanitasi yang baik (skor $\geq 70\%$) yang ditunjukkan masing-masing sebanyak 53,90% responden untuk pengetahuan, 54,55% untuk sikap, dan 57,79% untuk perilaku higiene dan sanitasi	Sama meneliti pengetahuan dan perilaku higiene dan sanitasi makanan	Perbedaan dari penelitian yaitu pengetahuan dan sikap.

Berdasarkan penelusuran yang telah dilakukan, belum terdapat penelitian serupa yang secara khusus megkaji tingkat pengetahuan dan perilaku higiene sanitasi makanan di RSUD Tjitrowardojo Purworejo, sehingga keaslian penelitian ini dapat dijamin.