

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Telaah Pustaka

1. Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit

Pelayanan gizi rumah sakit (PGRS) adalah kegiatan memenuhi kebutuhan gizi masyarakat baik rawat inap maupun rawat jalan untuk peningkatan kesehatan dalam rangka upaya preventif, promotif, kuratif, dan rehabilitatif. Pelaksanaan pelayanan gizi di rumah sakit disesuaikan dengan pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) tahun 2013 (Kemenkes RI, 2013). Penyelenggaraan makanan sebagai salah satu pelayanan gizi rumah sakit adalah kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian diet yang tepat (Depkes RI, 2018).

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit terdapat beberapa rangkaian kegiatan pelaksanaan, yaitu dari perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi (Kemenkes 2013). Rumah sakit yang menyediakan pelayanan penyelenggaraan makanan harus merencanakan berbagai hal penting yang dapat meningkatkan mutu pelayanan penyelenggaraan makanannya (Ardana, 2024).

Tempat penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit berfungsi sebagai tempat pengelolaan makanan yang diberikan kepada pasien dalam menunjang kesembuhannya. Pasien perlu memperoleh makanan bermutu dan aman, sehingga peranan instalasi gizi rumah sakit sangat menentukan dalam pengolahan makanan hingga disajikan kepada pasien dalam kondisi Higienitas dan sanitasinya terjamin. Salah satu upaya mencegah penyakit akibat makanan adalah menjamin Higienitas dan sanitasi makanan (Kemenkes RI., 2016).

2. Higienitas dan Sanitasi Makanan di Rumah Sakit

Menurut Permenkes RI No 78 tahun 2013 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit, kebersihan diri dan kesehatan penjamah makanan merupakan kunci kebersihan dalam pengolahan makanan yang aman dan sehat, karena penjamah makanan juga merupakan salah satu faktor yang dapat mencemari bahan pangan baik berupa cemaan fisik, kimia, maupun biologis. Higienitas sanitasi makanan dan minuman adalah upaya mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan (Depkes RI, 2003).

Hal yang perlu ditekankan dalam mewujudkan kebersihan dan keamanan makanan yang diolah sebelum disajikan dan dikonsumsi pasien yaitu perlunya kegiatan penyehatan makanan dan minuman terhadap penjamah makanan dan proses pengolahan makanan. *Hygiene*

adalah usaha seseorang dalam menjaga kebersihan perorangan dan lingkungan sehingga dapat mencegah terjadinya penyakit.

Masalah higiene sanitasi makanan sangat penting, terutama di tempat-tempat umum yang erat kaitannya dengan pelayanan untuk orang banyak. Agar makanan sehat maka makanan tersebut harus bebas dari kontaminasi. Makanan yang terkontaminasi akan menyebabkan penyakit (*foodborne disease*). Agar makanan tetap aman dan sehat diperlukan beberapa cara yang meliputi penyimpanan, pencegahan kontaminasi, dan pembasmian organisme dan toksin (Mukono, 2006).

3. Pengetahuan

Menurut Notoatmodjo (2018) pengetahuan merupakan hasil dari proses berpikir dan pengalaman manusia yang tersusun secara sistematis, terorganisir, serta memiliki metode ilmiah yang dapat diterapkan secara universal. Pengetahuan bukan hanya sekadar kumpulan informasi, tetapi merupakan hasil pengolahan data dan pengalaman melalui proses berpikir logis yang menghasilkan pemahaman yang dapat diuji dan digunakan secara luas.

Penelitian Lestantyo *et al.*, (2017) bertujuan untuk menilai dan membandingkan pengetahuan, sikap, serta praktik higiene sanitasi antara penjamah makanan di rumah sakit. Rumah sakit mewakili kelompok yang sering mendapat pelatihan. Penelitian berupaya menganalisis pengaruh pelatihan terhadap kompetensi penjamah makanan dalam menjaga keamanan pangan. Diharapkan menjadi dasar

bagi pengembangan program pelatihan yang lebih efektif, agar rumah sakit mampu menjamin penyediaan makanan yang aman dan higienis bagi pasien maupun karyawan, meskipun program pelatihan masih terbatas.

Menurut Notoatmodjo (2010) Pengetahuan seseorang terhadap objek mempunyai tingkat yang berbeda-beda. Tingkat pengetahuan, yaitu :

a. Tahu (*know*)

Tahu dapat diartikan sebagai mengingat suatu materi yang telah dipelajari sebelumnya.

b. Memahami (*comprehension*)

Memahami diartikan sebagai suatu kemampuan untuk menjelaskan secara benar tentang obyek yang diketahui dan dapat menginterpretasikan materi tersebut secara benar.

c. Aplikasi (*application*)

Aplikasi diartikan sebagai suatu kemampuan untuk menggunakan materi yang telah dipelajari pada situasi sebenarnya.

d. Analisa (*analysis*)

Analisis adalah kemampuan untuk menjabarkan suatu materi kedalam komponen-komponen, tetapi masih dalam struktur organisasi tersebut yang masih ada kaitannya antara satu dengan lain dapat ditunjukkan dengan menggambarkan, membedakan, mengelompokkan, dan sebagainya.

e. Sintesis (*synthesis*)

Sintesis merupakan suatu komponen untuk meletakkan atau menghubungkan bagian-bagian didalam suatu bentuk keseluruhan yang baru dengan dapat menyusun formulasi yang baru.

f. Evaluasi (*evaluation*)

Berkaitan dengan kemampuan untuk melakukan penilaian terhadap suatu materi penelitian didasarkan pada suatu kriteria yang ditentukan sendiri atau kriteria yang sudah ada.

4. Faktor-faktor yang mempengaruhi pengetahuan

Menurut Notoatmodjo (2010) ada beberapa faktor yang mempengaruhi seseorang yaitu :

a. Faktor Internal

Faktor internal adalah faktor-faktor yang berasal dari dalam diri individu itu sendiri dan secara langsung memengaruhi kemampuan seseorang dalam menerima, memahami, dan mengolah informasi sehingga membentuk pengetahuan.

1) Umur

Semakin cukup umur tingkat kematangan dan kekuatan seseorang akan lebih matang dalam berpikir dan bekerja dari segi kepercayaan masyarakat yang lebih dewasa akan lebih percaya dari pada orang yang belum cukup tinggi kedewasaannya.

2) Pengalaman

Pengetahuan merupakan guru yang terbaik (*experience is the best teacher*), pepatah tersebut bisa diartikan bahwa pengalaman merupakan sumber pengetahuan atau cara untuk memperoleh suatu kebenaran pengetahuan. Oleh sebab itu, pengalaman pribadi dapat dijadikan sebagai upaya untuk memperoleh pengetahuan.

3) Pendidikan

Pendidikan adalah suatu usaha untuk mengembangkan kepribadian dan kemampuan di dalam dan diluar sekolah dan berlangsung seumur hidup. Pendidikan dapat mempengaruhi proses belajar, makin tinggi pendidikan seseorang makin mudah orang tersebut memperoleh informasi. Pengetahuan sangat erat kaitannya dengan pendidikan dimana diharapkan seseorang dengan pendidikan tinggi, maka orang tersebut akan semakin luas pula pengetahuannya. Sebaliknya semakin tinggi pendidikan yang kurang akan menghambat perkembangan sikap seseorang terhadap nilai-nilai yang baru diperkenalkan.

4) Jenis kelamin

Istilah jenis kelamin merupakan sifat yang melekat pada kaum laki-laki maupun perempuan yang dikonstruksikan secara sosial maupun kultural.

b. Faktor Eksternal

Faktor eksternal adalah faktor-faktor yang berasal dari luar diri individu yang memengaruhi proses seseorang dalam memperoleh, menerima, dan meningkatkan pengetahuan.

1) Media masa atau sumber informasi

Informasi yang diperoleh baik dari pendidikan formal maupun non formal dapat memberikan pengaruh jangka pendek (*immediate impact*) sehingga menghasilkan perubahan atau peningkatan pengetahuan.

2) Sosial budaya dan ekonomi

Kebiasaan dan tradisi yang dilakukan orang-orang tanpa melalui penalaran apakah yang dilakukan baik atau buruk. Seseorang akan bertambah pengetahuannya walaupun tidak melakukan. Status ekonomi seseorang juga akan menentukan tersediannya suatu fasilitas yang diperlukan untuk kegiatan tertentu, sehingga status sosial ekonomi ini akan mempengaruhi pengetahuan seseorang.

3) Lingkungan

Lingkungan adalah segala sesuatu yang ada disekitar individu, baik lingkungan fisik, biologis, maupun sosial. Lingkungan berpengaruh terhadap proses masuknya pengetahuan kedalam individu yang berada dalam lingkungan tersebut.

5. Perilaku

Perilaku adalah tindakan yang dilakukan oleh setiap makhluk hidup. Kegiatan, atau aktivitas manusia, baik yang diamati langsung maupun yang tidak diamati langsung oleh orang lain Notoadmojo (2003).

Pengukuran perilaku dapat dilakukan melalui dua cara yaitu pengamatan (observasi) dan mengingat kembali (*recall*). Observasi yaitu mengamati secara langsung tindakan seseorang sedangkan recall dilakukan dengan pertanyaan-pertanyaan kepada subjek tentang apa yang telah dilakukan berhubungan dengan objek tertentu Notoadmojo (2015).

a. Bentuk Perilaku

Dilihat dari bentuk respon terhadap stimulus ini, maka perilaku dapat dibedakan menjadi dua (Notoatmodja, 2003) :

1) Perilaku tertutup (*convert behavior*)

Perilaku tertutup adalah respon seseorang terhadap stimulus dalam bentuk terselubung atau tertutup (*convert*). Respon atau reaksi terhadap stimulus ini masih terbatas pada perhatian, persepsi, pengetahuan, kesadaran, dan sikap yang terjadi pada orang yang menerima stimulus tersebut, dan belum dapat diamati secara jelas oleh orang lain.

2) Perilaku terbuka (*overt behavior*)

Respon seseorang terhadap stimulus dalam bentuk tindakan nyata atau terbuka. Respon terhadap stimulus tersebut sudah jelas dalam bentuk tindakan atau praktek, yang dengan mudah dapat diamati oleh orang lain.

b. Higiene dan Sanitasi

Higiene adalah usaha kesehatan yang mempelajari pengaruh kondisi lingkungan terhadap kesehatan manusia, upaya mencegah timbulnya penyakit karena pengaruh faktor lingkungan (Fathonah, 2005), sedangkan sanitasi adalah penciptaan atau pemeliharaan kondisi yang mampu mencegah terjadinya kontaminasi makanan atau terjadinya penyakit yang disebabkan oleh makanan (Hiasinta A. Purnawijayanti, 2002).

Menurut Departemen Kesehatan (Depkes, 2006), higiene adalah upaya kesehatan yang dilakukan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu, misalnya dengan mencuci tangan, membersihkan peralatan makan, serta menjaga kebersihan bahan makanan. Sanitasi diartikan sebagai upaya kesehatan dengan memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan, misalnya menyediakan air bersih, tempat sampah, serta mengendalikan sumber pencemar agar tidak menimbulkan penyakit.

c. Tujuan Higiene dan Sanitasi

Higiene dan sanitasi merupakan bagian penting dalam proses pengolahan makanan yang harus dilaksanakan dengan baik. Pada dasarnya, keduanya memiliki tujuan yang hampir sama, yaitu untuk mencapai kesehatan yang optimal. Higiene lebih menekankan pada upaya mencegah timbulnya penyakit akibat bakteri, sedangkan sanitasi lebih berfokus pada kebersihan lingkungan untuk mendukung kesehatan (Depkes, 2006).

d. Faktor-faktor yang mempengaruhi Higiene Sanitasi Makanan

Menurut Widyati dan Yuliarsih dalam penelitian Khalidah (2020) Faktor-faktor yang perlu diperhatikan dalam perilaku higiene dan sanitasi:

1) Pemeriksaan kesehatan

Pada saat seleksi penerimaan tenaga kerja, lebih baiknya dilakukan pemeriksaan kesehatan. Setelah resmi diterima sebagai tenaga kerja, maka dilakukan pemeriksaan kesehatan rutin minimal setiap setahun satu kali. Hasil pemeriksaan kesehatan tersebut untuk mencegah dampak buruk terhadap kesehatan tenaga kerja.

2) Kebersihan tangan dan jari

Tangan adalah bagian anggota tubuh yang memiliki fungsi untuk melakukan berbagai kegiatan dalam penyelenggaraan makanan, sehingga melalui tangan juga

menjadi salah satu kontaminasi pada makanan. Secara tidak langsung tenaga kerja yang sedang melakukan kegiatan penyelenggaraan makanan dilarang memakai cincin, jam tangan, ataupun gelang. Cincin dan jam tangan yang dipakai menjadi sumber kontaminasi makanan disebabkan bakteri-bakteri yang menempel di cincin ataupun jam tangan akan susah dibersihkan. Selain itu, kuku juga harus dipotong pendek dikarenakan sumber kotoran/penyakit, kuku tidak boleh dicat atau diwarnai, karena dikhawatirkan akan terkelupas dan jatuh ke dalam makanan. Saat mencicipi makanan sebaiknya menggunakan alat makan berupa sendok atau garpu, dan saat menyajikannya gunakan alat petik seperti sendok, penjepit, garpu. Jika tidak dapat menggunakan alat-alat tersebut, dapat menggunakan sarung tangan sekali pakai yang terbuat dari plastik bening dan tipis.

3) Kesehatan rambut

Rambut kotor dapat menyebabkan gatal dan menyebabkan tenaga kerja menggaruk kulit kepala, yang dapat menyebabkan kotoran dari rambut masuk ke makanan dan mengotori kuku. Oleh karena itu, perlu mencuci rambut atau keramas secara teratur dan memakai topi saat bekerja.

4) Kebersihan hidung

Ada banyak bakteri di hidung manusia, sehingga pada saat bekerja tidak diperbolehkan untuk menggali hidung. Bila dipaksakan, dilakukan dengan tisu yang bisa langsung dibuang. Saat bersin, wajah harus berpaling dari makanan dan hidung harus ditutup dengan tisu untuk menghindari kontaminasi makanan oleh bakteri di hidung.

5) Kebersihan mulut dan gigi

Kebersihan mulut dan gigi dapat menjadi penyebab kontaminasi makanan. Jika ada makanan yang terselip di antara gigi, tidak harus membersihkannya dengan jari tetapi dengan tusuk gigi. Selain itu pada saat batuk lebih baik harus menutup mulut dengan sapu tangan dan memalingkan wajah dari makanan.

6) Kebersihan telinga

Saluran telinga yang kotor dan gatal dapat menyebabkan untuk memasukkan jarinya ke dalam saluran telinga. Oleh karena itu, perlu untuk menjaga kebersihan saluran telinga secara teratur.

e. Higiene dan Sanitasi Pelegkapan

1) Pakaian

Pakaian kerja yang dipakai di dapur harus menggunakan pakaian khusus. Pakaian untuk di dapur di

desain dengan model untuk melindungi tubuh saat memasak, mudah dicuci, warna terang dapat menyerap keringat, dan ukuran tidak terlalu ketat sehingga tidak mengganggu saat pengolahan.

2) Sepatu

Sepatu yang digunakan tidak licin, ringan, nyaman dipakai, menghindari dari bahaya seperti cipratan minyak, kejatuhan benda tajam. Jika sepatu yang tidak nyaman akan mengganggu proses pengolahan.

f. Prinsip Higiene dan Sanitasi

Karyawan perlu memiliki pengetahuan dasar tentang bahan pangan, sanitasi dan higiene personal (perilaku, kesehatan dan kebersihan individu), cara pengolahan pangan yang baik (CPPB) dan keamanan pangan agar di dalam kegiatan sehari-hari dapat menerapkan prinsip-prinsip dasar tentang personal higiene menurut Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga, para karyawan perlu diberi pelatihan dan pendampingan untuk meningkatkan pengetahuan kesadaran sikap dan perilaku karyawan dalam memastikan keamanan dan mutu pangan. Selanjutnya, pengelola usaha harus melakukan pengawasan perilaku karyawan dan pemeriksaan kesehatan karyawan secara berkala.

Cara untuk menjaga kebersihan diri diantaranya:

- 1) Karyawan harus selalu menjaga kebersihan tubuh dengan cara mandi dan menyikat gigi secara benar dan teratur dengan sabun dan air bersih sehingga seluruh tubuh menjadi bersih. Karyawan harus selalu memakai pakaian kerja yang bersih dengan cara mengganti baju khusus kerja sebelum memasuki area produksi dan melepasnya sebelum pulang kerja. Karyawan juga perlu memakai sepatu yang tertutup. Karyawan harus dalam kondisi sehat. Karyawan yang mengalami luka terbuka, harus menutup luka dengan baik.
- 2) Telapak tangan merupakan bagian yang paling sering kontak dengan bahan pangan, sehingga harus selalu dijaga kebersihannya, kuku dipotong pendek dan dilarang mengecat kuku, sebab di dalam kuku terkumpul kotoran yang menjadi sumber bakteri patogen yang berpotensi mencemari makanan. Karyawan harus selalu mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir selama 20 detik sebelum dan sesudah bekerja, setelah menangani bahan mentah, atau bahan/alat yang kotor, membuang ingus (nose blowing) setelah keluar dari toilet.
- 3) Kulit mengandung kelenjar yang mengeluarkan keringat dan minyak serta merupakan sumber bakteri *Clostridium perfringens*, *Staphylococcus aureus*, *Streptococcus*, dan

Salmonella, maka kondisi kulit harus selalu dijaga dalam keadaan bersih, terutama di jari dan telapak tangan yang kontak langsung dengan makanan.

- 4) Rambut juga merupakan sumber mikroorganisme *Staphylococcus aureus* dan *Pityrosporum* sehingga kondisi rambut harus dalam keadaan bersih dengan cara keramas secara teratur. Rambut harus disisir rapi, diikat dan ditutup dengan topi atau penutup kepala (*hair net*). Topi dan penutup kepala harus bersih.
- 5) Beragam jenis mikroorganisme juga ditemukan di daerah hidung, dan tenggorokan, oleh karena itu karyawan wajib menggunakan masker untuk menutupi hidung dan mulut sehingga mencegah penyebaran percikan droplet bakteri saat bicara, batuk, atau bersin ke makanan. Masker yang sudah digunakan sebaiknya diganti dan dihindari penggunaan masker secara berulang karena mikrobia yang keluar saat bernafas dapat menempel pada masker dan berpotensi menimbulkan penyakit pernafasan.
- 6) Pada saat kerja sebaiknya mengenakan pakaian kerja sesuai standar operasional prosedur seperti: celemek/*apron*, penutup kepala (*hair net*), masker, sarung tangan, dan sepatu kedap air. Apabila kontak langsung dengan makanan maka harus menggunakan sarung tangan plastik sekali pakai

(*disposal*), penjepit makanan, dan sendok garpu untuk memilih atau mengambil makanan. Jangan langsung bersentuhan dengan tangan. Pastikan makanan terbungkus/tertutup rapi.

- 7) Karyawan yang terlibat langsung dengan pengolahan dan penyajian makanan sebaiknya menggunakan kosmetika dan perhiasan yang tidak berlebihan/mencolok, bahkan disarankan tidak menggunakan perhiasan, khususnya saat sedang mengolah dan menyajikan makanan. Jika karyawan sakit atau baru sembuh dari sakit dan diduga masih membawa sumber penyakit tidak diperkenankan kontak langsung dengan bahan pangan dan masuk ke ruang produksi.

g. Tenaga Pengolah Makanan

Tenaga pengolah makanan adalah orang yang menyiapkan makanan untuk dikonsumsi pasien. Tenaga pengolah makanan sangat mengutamakan kebersihan dan keselamatan dalam bekerja. Tenaga pengolah makanan dituntut untuk mengolah hidangan secara higienis dalam kondisi sanitasi peralatan yang baik. Faktor keselamatan bekerja juga sangat penting dilakukan oleh tenaga pengolah makanan karena memiliki resiko kecelakaan kerja. Untuk mendukung tenaga pengolah makanan, kelegkapan APD.

1) Penutup Kepala

Penutup kepala digunakan untuk mencegah rambut, ketombe, atau keringat jatuh ke dalam makanan. Rambut manusia bisa membawa bakteri dan kotoran yang tidak terlihat oleh mata. Dengan menutup seluruh rambut, kita memastikan bahwa tidak ada partikel dari kepala yang mengontaminasi bahan pangan yang sedang diolah.

2) Masker

Masker berfungsi agar makanan tidak terkontaminasi dari tenaga pengolah makanan tersebut.

3) Apron

Apron berfungsi untuk melindungi pakaian tenaga pengolah dari noda, tumpahan, atau percikan minyak panas.

4) Sarung tangan

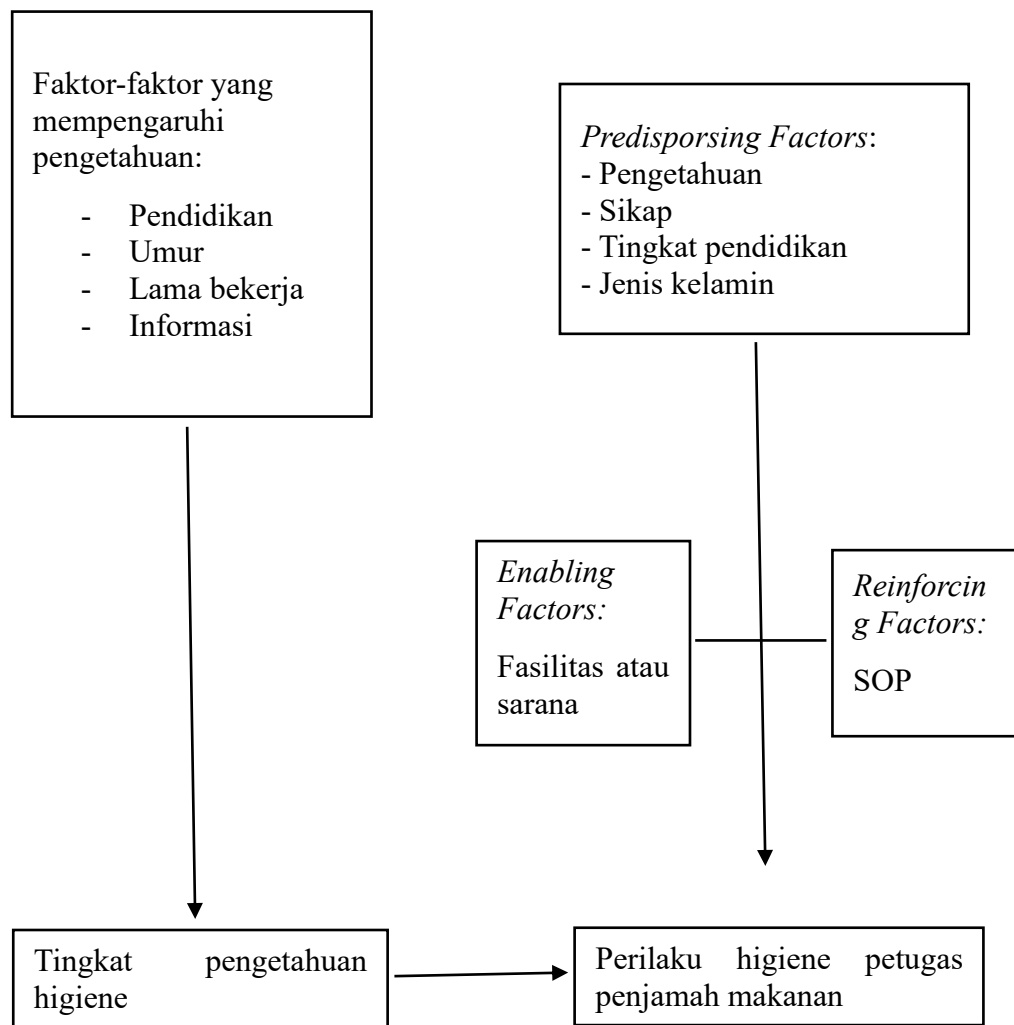
Sarung tangan berfungsi untuk melindungi makanan agar tidak terkontaminasi dari tangan tenaga pengolah.

5) Sepatu

Sepatu berfungsi untuk melindungi tenaga pengolah makanan dari berbagai bahaya di area dapur atau produksi, seperti benda berat yang jatuh, benda tajam, dan tumpahan cairan panas.

B. Kerangka Teori

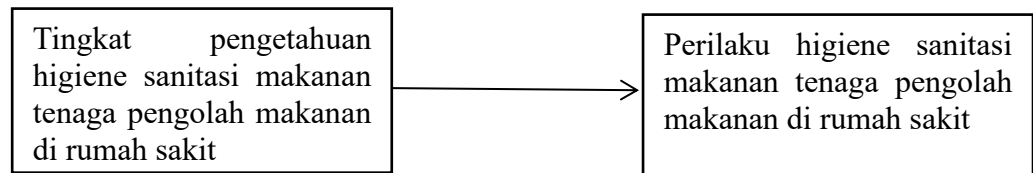
Kerangka Teori yang digunakan dalam penelitian ini dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1 Kerangka Teori Penelitian Pengetahuan
Sumber: Modifikasi Notoatmojo (2010), Mubarak (2007)

C. Kerangka Konsep

Kerangka teori yang digunakan dalam penelitian ini dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Kerangka Konsep Penelitian tentang Gambaran Tingkat Pengetahuan dan Perilaku Higiene Sanitasi Makanan Tenaga Pengolah Makanan di RSUD Tjitrowardojo Purworejo

D. Pernyataan Penelitian

Berdasarkan landasan teori tersebut, dapat diambil pernyataan sebagai berikut:

1. Tingkat Pengetahuan tentang higiene dan sanitasi makanan tenaga pengolah makanan di RSUD Tjitrowardojo Purworejo tergolong baik.
2. Perilaku tentang higiene dan sanitasi makanan tenaga pengolah di RSUD Tjitrowardojo Purworejo tergolong baik.