

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Rumah sakit adalah fasilitas kesehatan yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan untuk meningkatkan kesehatan. Mutu pelayanan adalah pelayanan yang ditujukan untuk memenuhi kondisi kesehatan pasien secara aman dan memuaskan, menggunakan sumber daya yang tersedia di rumah sakit secara efektif dan efisien, sesuai dengan kaidah etik yang telah ditetapkan (Ratag, 2020). Pelayanan gizi di rumah sakit merupakan salah satu komponen penting dalam rangkaian fasilitas penunjang yang ada. Fungsi utama pelayanan gizi adalah meningkatkan kondisi gizi pasien yang berada di rumah sakit, sehingga diharapkan dapat mempercepat proses penyembuhan serta mempersingkat lama perawatan. Memperbaiki asupan nutrisi, pasien menjadi lebih cepat memperoleh energi dan zat-zat penting yang dibutuhkan untuk memperbaiki jaringan yang rusak, mengoptimalkan sistem imun, dan menurunkan risiko komplikasi selama masa rawat inap (Darise, 2024).

Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan rangkaian dari beberapa kegiatan yang saling terkait antara *input*, proses dan *output*. Kegiatan yang dilakukan dalam penyelenggaraan makanan antara lain adalah pengadaan, perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pengolahan, pendistribusian makanan serta pencatatan dan pelaporan (Paruntu, 2013).

Keamanan pangan tidak hanya ditentukan oleh mutu bahan makanan dan proses pengolahan, akan tetapi bergantung pada perilaku personal hygiene

penjamah makanan. Penjamah yang tidak menjaga kebersihan diri, misalnya tidak mencuci tangan, tidak menggunakan alat pelindung diri, atau tetap mengenakan perhiasan saat bekerja, berisiko menjadi sumber kontaminasi silang. Kondisi ini dapat menyebabkan *foodborne diseases* yang hingga kini masih menjadi masalah kesehatan masyarakat global (Fatikha, 2025).

Penjamah makanan merupakan individu yang berperan dalam seluruh rangkaian proses makanan, mulai dari menyiapkan bahan, mengolahnya, mengangkut, sampai menyajikannya (Meikawati et al., 2010). Mereka punya peran paling besar dalam proses pengolahan makanan, bahkan dari tahap perencanaan bahan sampai distribusi akhir, maka dari *hygiene* atau kebersihan mereka itu sangat krusial buat jamin kualitas makanan yang bagus. Penjamah makanan dapat mentransfer kuman patogen ke dalam makanan melalui berbagai cara salah satu contohnya yaitu perilaku mereka saat mengolah makanan. Namun selain perilaku, pengetahuan yang dimiliki penjamah juga berpengaruh besar terhadap bagaimana mereka bertindak selama proses pengolahan itu (Fatimah, 2022). Setiap penjamah makanan penting memiliki *personal hygiene* dalam melaksanakan kegiatan penyelenggaraan makanan.

Personal hygiene adalah ukuran menjaga kebersihan dan kesehatan seseorang untuk kesejahteraan fisik atau psikis (Pratiwi dan Marlina, 2020). Masalah pencemaran makanan dalam pengolahan makanan dapat diatasi dengan menjaga kebersihan penanganan makanan, *hygiene* penanganan makanan dan *hygiene* perorangan, hal ini karena menjaga kebersihan

perorangan penting saat menangani makanan karena berisiko masuknya bakteri ke dalam rantai makanan dan menyebabkan penyakit.

Suatu penelitian di beberapa negara industri menunjukkan bahwa lebih dari 60 % penyakit bawaan makanan atau *foodborn disease* disebabkan karena buruknya kemampuan penjamah makanan untuk mengolah makanan. Makanan yang tidak dikelola dengan baik dan benar oleh penjamah makanan dapat menimbulkan dampak negatif seperti penyakit dan keracunan akibat bahan kimia, mikroorganisme, tumbuhan atau hewan, serta dapat pula menimbulkan alergi (Fatmawati, 2013).

Berdasarkan penelitian yang dilakukan (Fatikha, 2025) penerapan *personal hygiene* di Instalasi Gizi Badan Rumah Sakit Umum Arifin Achmad Provinsi Riau Pekanbaru, menunjukkan bahwa penerapan *personal hygiene* sebagian besar baik, meski 16,2% penjamah masih tidak menggunakan masker, alas kaki tertutup, atau sarung tangan.

Berdasarkan hasil pra-penelitian tersebut, peneliti juga melakukan penelusuran terhadap dokumen yang berkaitan dengan *personal hygiene* di Instalasi Gizi RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo. Hasil penelusuran menunjukkan bahwa rumah sakit telah memiliki Standar Operasional Prosedur (SOP) *personal hygiene* yang digunakan sebagai pedoman bagi penjamah makanan dalam melaksanakan pekerjaannya. Namun, adanya beberapa ketidaksesuaian yang ditemukan pada pengamatan awal menunjukkan bahwa masih diperlukan evaluasi lebih lanjut mengenai tingkat penerapan *personal*

hygiene oleh penjamah makanan serta kesesuaiannya dengan SOP yang berlaku di rumah sakit.

Berdasarkan permasalahan di atas, penulis tertarik guna melakukan penelitian mengenai penerapan *personal hygiene* penjamah makanan dalam di Instalasi Gizi. Tujuan dari penelitian ini yaitu mengetahui karakteristik penjamah makanan, penerapan, dan pelaksanaan Standar Operasional Prosedur (SOP) *personal hygiene* pada penjamah di RSUD dr Tjitrowardojo.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana karakteristik penjamah makanan di RSUD dr Tjitrowardojo?
2. Bagaimana penerapan *personal hygiene* oleh penjamah makanan di RSUD dr Tjitrowardojo?
3. Apakah ada Standar Operasional Prosedur (SOP) *personal hygiene* yang diterapkan untuk penjamah makanan di RSUD dr Tjitrowardojo?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui gambaran karakteristik, penerapan, dan SOP *personal hygiene* penjamah makanan di RSUD dr Tjitrowardojo.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui karakteristik penjamah makanan di Rumah Sakit.
- b. Mengetahui penerapan *personal hygiene* oleh penjamah makanan di RSUD dr Tjitrowardojo.
- c. Mengetahui Standar Operasional Prosedur (SOP) *personal hygiene* yang diterapkan untuk penjamah makanan di Rumah Sakit.

D. Ruang Lingkup

Penelitian mengenai karakteristik, penerapan, dan pelaksanaan Standar Operasional Prosedur (SOP) personal hygiene pada penjamah di Rumah Sakit ini merupakan dalam cakupan Food Service. Penelitian difokuskan pada aspek *personal hygiene* penjamah makanan di lingkungan RSUD dr Tjitrowardojo.

E. Manfaat

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan dan evaluasi untuk meningkatkan Personal Hygiene pada penjamah dalam penanganan makanan untuk pasien di RSUD dr Tjitrowardojo.

2. Manfaat Praktis

- a. Bagi peneliti dapat menambah wawasan dan pengetahuan tentang personal hygiene pada proses pengolahan sampai distribusi di rumah sakit
- b. Bagi institusi Rumah Sakit bermanfaat bagi Rumah Sakit sebagai bahan evaluasi dan acuan dalam meningkatkan penerapan personal hygiene penjamah makanan di Instalasi Gizi.
- c. Bagi jurusan gizi Memberikan informasi yang dapat digunakan sebagai bahan evaluasi dan pembelajaran mengenai penerapan *personal hygiene* di Rumah Sakit.

F. Keaslian Penelitian

Tabel 1. Keaslian Penelitian

No	Penelitian	Hasil	Kesamaan	Perbedaan
1	Fatikha, 2025	Menemukan bahwa penerapan <i>personal hygiene</i> sebagian	Sama-sama menggunakan rencana penelitian cross-sectional dan sama-sama	Penelitian terdahulu meneliti <i>personal hygiene dan sanitasi makanan</i> , sedangkan peneliti selanjutnya hanya meneliti

No	Penelitian	Hasil	Kesamaan	Perbedaan
		besar baik, meski 16,2% penjamah masih tidak menggunakan masker, alas kaki tertutup, atau sarung tangan.	meneliti penerapan personal hygiene	penerapan personal hygiene.
2.	Arifah, 2023	Data menunjukkan bahwa pada 54 orang (100%) sampel bahwa pengetahuan tentang keamanan pangan baik dan perilaku yang baik terhadap kegiatan keamanan pangan .	-Metode penelitian yang digunakan observasional dengan pendekatan cross sectional yang bersifat deskriptif - Meneliti tentang <i>personal hygiene</i>	- Pada penelitian sebelumnya meneliti pengetahuan dan perilaku sedangkan penelitian ini meneliti penerapan saja - Pada penelitian sebelumnya meneliti pramu masak sedangkan penelitian ini meneliti penjamah makanan.
3	Kinan, 2022.	Sebanyak 76,5% atau total 13 pramusaji memiliki perilaku personal higiene masuk dalam kategori baik (>75%) dengan 10 butir perilaku yang diamati.	-Metode penelitian yang digunakan observasional dengan pendekatan cross sectional yang bersifat deskriptif	- Pada penelitian sebelumnya meneliti pramusaji sedangkan penelitian ini meneliti penjamah makanan -Instrumen penelitian sebelumnya berbeda dengan instrument penelitian ini.