

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

A. Telaah Pustaka

1. Penyelenggaraan makanan

Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan serangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai pendistribusian makanan kepada pasien rawat inap. Manajemen dalam kegiatan penyelenggaraan makanan harus dilakukan dengan baik dan sesuai dengan pedoman PGRS untuk menjamin tersedianya makanan yang bermutu dalam upaya mempercepat proses penyembuhan pasien (Sinamo, 2020). Penyelenggaraan makanan terdiri dari berbagai sub sistem yang saling berhubungan untuk mencapai sebuah tujuan yang sama. Sub sistem tersebut terbagi menjadi enam elemen yang mencakup input, proses, output, kontrol, umpan balik, environment. Segala sumber daya yang dibutuhkan untuk memulai sebuah penyelenggaraan makanan adalah subsistem input yang terdiri dari manusia, material, operasional dan fasilitas (Bakri dan Intiyati, 2019).

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit dilaksanakan dengan tujuan untuk menyediakan makanan yang berkualitas sesuai dengan kebutuhan gizi, biaya, keamanan, dan daya terima pasien untuk mencapai status gizi yang optimal. Manajemen sistem penyelenggaraan makanan *food service system management* adalah suatu program terpadu yang terdiri atas pengadaan, pengolahan, transportasi, distribusi/perhidangan makanan, serta peralatan dan cara yang diperlukan untuk mencapai tujuan,

dikoordinasi dengan penggunaan sumberdaya sedikitnya, kepuasan pelanggan dan kualitas setinggi tingginya, serta dengan pengontrolan biaya dengan sebaik-baiknya. Semakin baik kualitas pelayanan gizi rumah sakit semakin tinggi tingkat kesembuhan pasien, semakin pendek lama rawat inap dan semakin kecil biaya perawatan rumah sakit (Depkes, 2018).

2. Keamanan pangan

Keamanan pangan adalah aspek kritis dalam menjaga kesehatan masyarakat. Data dari Organisasi Kesehatan Dunia (WHO) menunjukkan bahwa sejumlah kecil faktor yang terkait dengan penanganan makanan bertanggung jawab atas jumlah *foodborne illness* yang cukup besar di seluruh dunia. Kesalahan umum dalam penanganan makanan, seperti penyimpanan pada suhu yang tidak tepat, pemasakan yang kurang memadai, kontaminasi silang, dan *personal hygiene* yang buruk, dapat menyebabkan *foodborne illness* (Amran, 2023).

Keamanan pangan tidak hanya ditentukan oleh mutu bahan makanan dan proses pengolahan, tetapi juga sangat 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 (Efrianti, 2025).

Banyak faktor yang dapat menyebabkan suatu makanan menjadi tidak aman, salah satu diantaranya adalah karena terkontaminasi.

Kontaminasi yang terjadi pada makanan dan minuman dapat menyebabkan makanan tersebut menjadi media suatu penyakit. Statistik penyakit bawaan makanan yang ada di berbagai negara industri saat ini menunjukkan bahwa 60% dari kasus yang ada disebabkan oleh buruknya teknik penanganan makanan, dan terjadi kontaminasi pada saat pengolahan, pengantaran, dan penyajian(Kinan, 2022).

3. Penjamah Makanan

Penjamah makanan adalah seorang tenaga yang menjamah makanan dan terlibat langsung dalam menyiapkan, mengolah, mengangkut maupun menyajikan makanan (Meikawati et al., 2010). Penjamah makanan yang paling besar distribusinya terhadap pengolahan makanan bahkan dari perencanaan bahan hingga pendistribusian makanan sehingga penting higiene penjamah makanan untuk memberikan kualitas makanan yang baik. Penjamah makanan dapat memindahkan kuman patogen dalam makan dengan berbagai arah. Salah satunya adalah perilaku penjamah makanan saat mengolah makanan. Selain perilaku pengetahuan penjamah makanan juga mempengaruhi perilaku penjamah pada proses pengolahan makanan (Fatimah, 2022).

Hal-hal yang harus diperhatikan dalam kebersihan pribadi penjamah makanan:

- a. Mencuci tangan, hendaknya tangan selalu dicuci dengan sabun; sebelum bekerja, sesudah menangani makanan mentah/kotor atau terkontaminasi, setelah dari kamar kecil, setelah tangan digunakan untuk menggaruk, batuk/bersin dan setelah makan-merokok.

- b. Pakaian, hendaknya memakai pakaian khusus untuk bekerja. Pakaian kerja yang digunakan harus bersih
- c. Kuku dan perhiasan, kuku hendaknya dipotong pendek dan dianjurkan tidak menggunakan perhiasan sewaktu bekerja. Topi/ tutup rambut, semua penjamah makanan hendaknya menggunakan topi atau penutup rambut untuk mencegah jatuhnya rambut kedalam makanan dan mencegah kebiasaan mengusap/ menggaruk rambut
- d. Merokok, penjamah makanan sama sekali tidak diizinkan merokok selama bekerja, baik waktu mengolah maupun mencuci peralatan. Merokok merupakan mata rantai antara bibir dan tangan kemudian ke makanan disamping sangat tidak etis
- e. Lain-lain, kebiasaan seperti batuk-batuk, menggaruk-garuk merupakan tindakan yang tidak higienis. Kebiasaan ini akan mengkontaminasi tangan dan pada gilirannya mengkontaminasi makanan. (Sucipto dan Dani, 2015) Kebersihan penjamah makanan dalam istilah populernya disebut hygiene perorangan, merupakan kunci kebersihan dalam pengolahan makanan yang aman dan sehat. Dengan demikian penjamah makanan harus mengikuti prosedur yang memadai untuk mencegah kontaminasi pada makanan yang ditanganinya. Prosedur yang penting bagi pekerja pengolahan makanan adalah pencucian tangan, kebersihan dan kesehatan diri (Purnawijayanti, 2018).

Personal Hygiene tenaga penjamah makanan dengan tujuan untuk mewujudkan penyehatan perorangan yang layak dalam penyelenggaraan makanan, sumber utama penularan penyakit bawaan

makanan adalah pencemaran bahan makanan, dimana peran manusia sebagai vektor pembawa kuman sangat tinggi. Untuk menjaga personal hygiene dalam kehidupan sehari – hari harus selalu berusaha mencegah datangnya penyakit yang dapat mengganggu kesehatan. Kebersihan diri dan kesehatan penjamah makanan merupakan kunci kebersihan dalam pengolahan makanan yang aman dan sehat (Depkes RI, 2013).

Tenaga pengolah makanan (pramu masak) termasuk dalam penjamah makanan yang bertugas pada bagian pengolahan makanan untuk menyediakan makanan yang aman dan bebas dari kontaminasi sehingga tenaga pengolah makanan perlu menerapkan *personal hygiene*.

Beberapa persyaratan bagi seorang tenaga pengolah makanan (pramumasak) Menurut Permenkes RI, 2011 yaitu sebagai berikut :

- a. Penjamah makanan memiliki sertifikat kursus tentang *hygiene* sanitasi makanan
- b. Penjamah makanan berbadan sehat dengan dibuktikan adanya surat keterangan dokter
- c. Penjamah makanan tidak sedang menderita penyakit menular seperti typhus, kolera, TBC, hepatitis, dan pembawa kuman lainnya.
- d. Kegiatan pengolahan makanan yang dilakukan tidak boleh kontak langsung dengan tubuh. Perlindungan kontak langsung dengan makanan dapat dilakukan dengan menggunakan alat berupa sarung tangan plastik sekali pakai, penjepit makanan, dan sendok garpu.

- e. Perlindungan dari pencemaran terhadap makanan dapat dilakukan dengan menggunakan APD berupa celemek apron, penutup rambut, masker, dan sepatu kedap air.
- f. Perilaku selama mengelola makanan yaitu tidak merokok, tidak makan, tidak mengunyah, tidak memakai perhiasan, tidak menggunakan peralatan dan fasilitas yang tidak diperlukan, selalu mencuci tangan sebelum dan setelah bekerja serta setelah keluar dari toilet, selalu memakai pakaian kerja dan pakaian pelindung dengan benar selalu memakai pakaian kerja yang bersih, tidak banyak berbicara dan selalu menutup mulut saat batuk dengan cara menjauhkan makanan atau ruang pengolahan, serta tidak menyisir rambut di dekat makanan yang akan diolah dan telah diolah

Pramusaji rumah sakit adalah seseorang yang bekerja dalam bidang penyajian makanan dan minuman kepada konsumen atau pasien di rumah sakit (Fera, 2009). Pramusaji merupakan petugas yang setiap hari berinteraksi dengan pasien, pada saat mengantarkan makanan dan minuman (Ernalia, 2015). Penyajian makanan adalah langkah terakhir dalam penyelenggaraan makanan. Penyajian merupakan salah satu faktor yang penting karena tanpa memperhatikan cara penyajian makanan, makanan tidak akan menarik meskipun telah memperhatikan cara pengolahannya. Meskipun makanan telah diolah dengan sebaik baiknya akan tetapi penyajiannya tidak dilakukan dengan baik, dapat mengurangi penilaian pasien terhadap penyajian makanan. Cara penyusunan makanan

harus dilakukan dengan baik agar memberikan kesan menarik ketika disajikan.

Dapat dikatakan pramusaji merupakan wajah utama pelayanan dari Instalasi Gizi Rumah Sakit. Hasil pekerjaan yang ditunjukkan oleh pramusaji merupakan salah satu kinerja bagi Instalasi Gizi Rumah Sakit. Menurut (Marsum, 2020), seorang pramusaji yang baik memiliki kriteria sebagai berikut :

- a. Mempunyai kesadaran sosial yang tinggi
- b. Mempunyai sifat dan kebiasaan-kebiasaan yang baik
- c. Bisa berkomunikasi secara efektif dengan pasien
- d. Mempunyai pribadi yang menyenangkan, ramah dan sopan

Tidak hanya penampilan fisik, seorang pramusaji juga harus memiliki kecakapan non-fisik seperti sehat rohani dalam artian tidak memiliki gangguan jiwa, stres atau depresi. Seorang pramusaji harus mampu berkomunikasi dengan baik dengan pasien maupun dengan ahli gizi. Pramusaji diharapkan dapat berkomunikasi, baik dalam bersikap maupun berekspresi. Senyum dan raut muka pramusaji akan mempengaruhi pasien untuk menikmati makanan dan akhirnya akan menimbulkan kepuasan. Pramusaji yang kurang perhatian akan memberikan pelayanan yang kurang memuaskan (Ernalina, 2015).

4. Karakteristik Penjamah Makanan

- a. Jenis Kelamin

Perbedaan perilaku pria dan wanita dapat dilihat dari cara mereka berpakaian dan melakukan pekerjaan sehari-hari. Baik dalam melakukan hal kebersihan wanita lebih cenderung ke arah lebih bersih dari pada pria. Karena pria berperilaku dan melakukan sesuatu atas dasar pertimbangan rasional dan akal sedangkan wanita atas dasar pertimbangan emosional dan perasaan. Perbedaan umum antara wanita dan laki-laki dalam kesehatan (Syachroni, 2012) adalah sebagai berikut:

- 1) Biasanya wanita dalam menjaga kesehatan lebih baik dibandingkan dengan pria sebab wanita mudah diatur dibandingkan pria. Sehingga setiap ada penyuluhan kesehatan wanita lebih mudah menerima dan menghargai dibandingkan pria.
- 2) Wanita biasanya dalam pengaturan menjaga kebersihan lebih baik dibandingkan pria sebab umumnya wanita lebih telaten dalam menjaga diri dan lingkungan dibandingkan dengan pria.
- 3) Jiwa keibuan juga merupakan salah satu penyebab kenapa wanita lebih cenderung memiliki motivasi kesehatan. Jiwa keibuan akan memberikan pengaruh yang mana watak seorang ibu dalam mencintai lingkungan yang bersih terhadap keluarganya sehingga akan memunculkan seorang wanita perilaku hidup sehat dan bersih.

b. Usia

Usia mendapatkan perhatian karena akan mempengaruhi kondisi fisik, mental, kemauan kerja, dan tanggung jawab seseorang. Menurut teori psikologi perkembangan pekerja umur dapat digolongkan menjadi

dewasa awal dan dewasa lanjut. Umur pekerja dewasa awal diyakini dapat membangun kesehatannya dengan cara mencegah suatu penyakit atau menanggulangi gangguan penyakit dengan cara menjaga kebersihan perorangan. Untuk melakukan kegiatan tersebut, pekerja muda akan lebih disiplin menjaga kesehatannya. Sedangkan pada umur dewasa lanjut akan mengalami kebebasan dalam kehidupan bersosialisasi, kewajiban-kewajiban pekerja usia lanjut akan berkurang terhadap kehidupan bersama. Semakin bertambah umur seseorang maka dalam hal kebersihan dan kesehatan akan mengalami penurunan (Erfandi, 2009).

Hasil penelitian (Wulan, 2018) diketahui bahwa terdapat faktor eksternal (tingkat pendidikan) dan faktor internal (usia) dapat mempengaruhi pengetahuan seseorang. Pada umur, dimana seseorang semakin bertambah umurnya, maka akan berkurang daya penangkapan informasinya. Penerimaan perilaku baru atau adopsi perilaku proses yang didasari oleh pengetahuan, kesadaran, dan sikap yang positif, akan bersifat langgeng atau long lasting. Namun, perilaku yang tidak didasari oleh pengetahuan dan kesadaran akan tidak berlangsung lama (Hendrawan, 2019).

c. Pendidikan

Semakin tinggi tingkat pendidikan seseorang, maka akan semakin mudah menerima informasi, hingga semakin banyak pula informasi yang dimiliki. Hasil penelitian (Wulan, 2018) diketahui bahwa semakin

rendah pendidikan seseorang maka akan menghambat perkembangan sikap seseorang terhadap penerimaan, informasi dan nilai-nilai yang baru diperkenalkannya. Sebaliknya semakin tinggi pendidikan seseorang maka semakin mudah menerima informasi, dan pada akhirnya makin banyak pula pengetahuan yang dimilikinya. Pendidikan menjadi salah satu faktor pembentukan perilaku. Tingkat pendidikan merupakan salah satu faktor kunci yang mempengaruhi pengetahuan, sikap, dan praktik higiene penjamah makanan.

d. Lama Bekerja

Seseorang yang telah lama bekerja akan memperoleh pengalaman dan pengetahuan baik secara langsung maupun tidak langsung (Mubarak et al.,2007). Pengalaman adalah suatu cara untuk memperoleh kebenaran pengetahuan dengan cara mengulang Kembali pengetahuan yang diperoleh dalam memecahkan masalah yang ada di masa lampau. Menurut (Marwansyah, 2014), pengalaman kerja adalah salah satu faktor yang dapat mempengaruhi kinerja seseorang melalui pengetahuan, keterampilan, dan kemampuan yang dimiliki pekerja untuk mengemban tanggung jawab dari pekerjaan sebelumnya. Karena pengalaman kerja dapat juga menentukan seberapa baik seseorang dalam menjalankan tugasnya. Semakin terbiasa seseorang dalam melakukan suatu kegiatan

5. *Personal Hygiene*

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 penting saat menangani makanan karena berisiko masuknya bakteri ke dalam rantai makanan dan menyebabkan penyakit. Kita harus membedakan antara personal hygiene dengan hygiene sanitasi, personal hygiene adalah personal yang melakukannya, sedangkan *hygiene* sanitasi adalah keadaan fisik atau lingkungan institusi yang terkait (Mulya, 2013). Kebersihan personal yang harus senantiasa diperhatikan, yaitu membersihkan badan (mandi), rambut, cuci tangan dan membersihkan kuku. Perilaku yang bersih dan sehat dari penjamah makanan sangat menunjang kebersihan produk (makanan) yang dihasilkan. Kelengkapan pakaian penjamah makanan seperti corpus, masker, sarung tangan, baju luar dan sepatu juga turut mempengaruhi kebersihan produk.

Personal Hygiene tenaga penjamah makanan dengan tujuan untuk mewujudkan penyehatan perorangan yang layak dalam penyelenggaraan makanan, sumber utama penularan penyakit bawaan makanan adalah pencemaran bahan makanan, dimana peran manusia sebagai vektor pembawa kuman sangat tinggi. Untuk menjaga personal hygiene dalam kehidupan sehari – hari harus selalu berusaha mencegah datangnya penyakit

yang dapat mengganggu kesehatan. Kebersihan diri dan kesehatan penjamah makanan merupakan kunci kebersihan dalam pengolahan makanan yang aman dan sehat (Depkes RI, 2013).

6. Penerapan *Personal Hygiene*

Penerapan *personal hygiene* adalah cara menjaga individu agar selalu dalam keadaan sanitasi. Sebab sebagai seorang penyaji makanan harus sadar terhadap kebersihan diri, praktik *personal hygiene* bisa diterapkan berupa mencuci tangan sebelum menyajikan makanan maupun setelah menyajikan makanan, memperhatikan kebersihan kuku, kebersihan kulit serta kebersihan pakaian sehingga pelanggan pelanggan yang secara langsung berinteraksi dengan penyaji makanan merasa aman dan nyaman terhadap makanan yang mereka konsumsi, dengan begitu ada prinsip-prinsip yang harus diketahui penjamah makanan .

Prinsip-prinsip *personal hygiene*, yaitu :

- a. Mengetahui sumber cemaran dari tubuh manusia selain sebagai alat kerja juga merupakan sumber cemaran bagi manusia lain dan lingkungannya termasuk makanan dan minuman.
- b. Sumber cemaran dari tubuh manusia yaitu tangan, rambut, mulut, hidung, telinga dan organ pembuangan.
- c. Sumber cemaran lain yang penting yaitu luka terbuka, bisul atau nanah dan ketombe lain dari rambut.

- d. Sumber cemaran karena perilaku yaitu tangan yang kotor, batuk, bersin atau percikan ludah, menyisir rambut dekat makanan dan perhiasan yang dipakai.
- e. Sumber cemaran karena ketidaktahuan. Ketidaktahuan dapat terjadi karena pengetahuan dan tingkat kesadaran yang rendah.
- f. Menerapkan perilaku-perilaku untuk mencegah pencemaran, seperti yang disajikan pada tabel berikut :

Tabel 2. Syarat Perilaku Personal Hygiene

Parameter	Syarat
Kondisi Kesehatan	Tidak menderita penyakit mudah menular: batuk, pilek, influenza, diare, penyakit menular lainnya Menutup luka (luka terbuka, bisul, luka lainnya)
Menjaga kebersihan diri	Mandi teratur dengan sabun dan air bersih Menggosok gigi dengan pasta dan sikat gigi secara teratur, paling sedikit dua kali dalam sehari, yaitu setelah makan dan sebelum tidur Membiasakan membersihkan lubang hidung, lubang telinga, dan sela sela jari secara teratur Mencuci rambut/keramas secara rutin dua kali dalam seminggu Kebersihan tangan: kuku dipotong pendek, 10 kuku tidak di cat atau kutek, bebas luka
Kebiasaan mencuci tangan	Sebelum menjamah atau memegang makanan Sebelum memegang peralatan makan, Setelah keluar dari WC atau kamar kecil Setelah meracik bahan mentah seperti daging, ikan, sayuran dan lain-lain Setelah mengerjakan pekerjaan lain seperti bersalaman, menyetir kendaraan, memperbaiki peralatan, memegang uang dan lain-lain .
Perilaku	Tidak menggaruk- garuk rambut, lubang hidung atau sela-sela jari /kuku Tidak merokok Menutup mulut saat bersin atau batuk Tidak meludah sembarangan di ruangan pengolahan makanan Tidak menyisir rambut sembarangan terutama di ruangan persiapan dan pengolahan makanan

Parameter	Syarat
	Tidak memegang, mengambil, memindahkan dan mencicipi makanan langsung dengan tangan (tanpa alat) Tidak memakan permen dan sejenisnya pada saat mengolah makanan Tidak bercakap-cakap saat bekerja.
Penampilan	Selalu bersih dan rapi, memakai celemek , Memakai tutup kepala Memakai alas kaki yang tidak licin Tidak memakai perhiasan yang berlebihan, Memakai sarung tangan, jika diperlukan

Sumber : Kemenkes RI (2013)

7. Faktor-faktor Penerapan Mempengaruhi *Personal Hygiene*

Menurut Notoatmodjo (2007) ada 3 faktor yang mempengaruhi personal hygiene yaitu :

- a. Faktor predisposisi (*predisposisi factor*) : umur, jenis kelamin, umur, pendidikan, lama bekerja. Pendidikan adalah sejumlah pengalaman belajar baik disekolah maupun di luar sekolah yang diorientasikan pada perkembangan pertumbuhan pribadi. Pendidikan berfungsi mengembangkan kemampuan dan mutu kehidupan manusia, yang secara umum meningkatkan kepribadian, aspek jasmani, aspek rohani, pengetahuan sikap dan keterampilan dalam rangka menciptakan kepribadian yang mantap dan mandiri.
- b. Faktor pendukung (*Enabling factor*) hal ini berkaitan dengan kemudahan petugas untuk mengaplikasikan pengetahuan dalam bentuk perilaku. Terlihat dari ketersediaannya sarana pribadi seperti : pakaian kerja, celemek, sarung tangan penutup rambut, masker (penutup mulut), alas kaki, ruang ganti, tempat cuci tangan, toilet.

- c. Faktor pendorong (*reinforcing factor*) perlu dilakukan untuk menjaga perilaku maka dilakukan pengamatan terhadap makanan, sehingga ada jaminan makanan. Perilaku manusia mempunyai pengaruh dalam meningkatkan derajat kesehatan manusia. Perilaku manusia adalah refleksi dari berbagai gejala kejiwaan seperti keinginan, minat, kehendak, pengetahuan, emosi, sikap, motivasi, dan reaksi.

8. Dampak Penerapan Personal Hygiene

Dampak yang sering timbul pada masalah personal hygiene (Tarwoto & Wartonah, 2014) meliputi:

- a. Dampak fisik Banyak gangguan kesehatan yang diderita seseorang karena tidak terpelihara kebersihan perorangan dengan baik. Gangguan fisik yang sering terjadi adalah gangguan integritas kulit, gangguan membran mukosa mulut, infeksi pada mata dan telinga, dan gangguan fisik pada kuku.
- b. Dampak psikososial Masalah sosial yang berhubungan dengan personal hygiene adalah gangguan kebutuhan rasa nyaman, kebutuhan dicintai dan mencintai, kebutuhan harga diri, aktualisasi diri, dan gangguan interaksi sosial.

9. Upaya Menjaga *Personal Hygiene*

Sumber cemaran yang terdapat dalam tubuh yaitu hidung, mulut, telinga, isi perut, dan kulit harus selalu dijaga kebersihan agar tidak menimbulkan cemaran kontaminasi. Adanya cemaran tersebut disebabkan dari perilaku pola hidup pribadi seseorang dalam sehari-hari (Yulianto et al., 2020).

Beberapa hal yang dapat dilakukan untuk menjaga personal hygiene antara lain

a. Mandi setiap hari

Mandi setiap hari merupakan salah satu cara menjaga kesehatan diri yang membuat tubuh menjadi segar. Ketika berkeringat, bakteri yang ada di keringat akan mengeluarkan bau terutama di bagian ketiak. Banyaknya keringat menyebabkan tubuh bau dan lembab, jika keringat masuk dalam makanan maka akan menyebabkan kontaminasi terhadap makanan. Sehingga hal tersebut dapat diatasi dengan mandi setiap hari serta memakai wangi-wangian

b. Menggunakan pakaian yang bersih

Pakaian yang digunakan sebaiknya bersih, tidak terdapat noda dan bau agar nyaman dipakai. Pakaian kotor akan menjadi salah satu penyebab masalah higiene makanan

c. Rambut bersih dan rapi

Selalu mencuci rambut dengan cara keramas rutin untuk mencegah adanya komedo dan kotoran lainnya. Ketika mengolah makanan rambut tidak dibiarkan terurai saat bekerja sehingga perlu untuk diikat rapi ke belakang agar tidak mengganggu saat bekerja dan rambut tidak jatuh pada makanan. Tenaga pengolah makanan dapat memakai penutup kepala saat bekerja di dapur untuk mencegah adanya cemaran fisik yang disebabkan dari rambut

10. SOP Personal Hygiene

Standar Prosedur Operasional (SOP) adalah sistem yang disusun untuk memudahkan, merapikan dan menertibkan pekerjaan, berisi urutan proses melakukan pekerjaan dari awal sampai akhir. SOP yang baik adalah SOP yang mampu menjadikan arus kerja yang lebih baik, menjadi panduan untuk karyawan baru, penghematan biaya, memudahkan pengawasan, serta mengakibatkan koordinasi yang baik antara bagian-bagian yang berlainan dalam perusahaan (Andriani, 2019).

Penyusunan Standar Operasional Prosedur (SOP) dalam pelayanan kesehatan dan gizi rumah sakit merupakan langkah penting untuk menjamin terselenggaranya pelayanan yang berkualitas, aman, efektif, dan sesuai dengan standar yang telah ditetapkan. SOP berfungsi sebagai pedoman tertulis yang mengatur tata cara pelaksanaan suatu kegiatan atau pelayanan sehingga setiap petugas dapat melaksanakan tugas dan tanggung jawabnya secara konsisten, sistematis, dan terarah. Secara umum, tujuan utama penyusunan SOP adalah untuk menjaga konsistensi tingkat kinerja petugas dalam melaksanakan pekerjaan sesuai dengan standar yang berlaku. Dengan adanya SOP, setiap tenaga kesehatan maupun tenaga penunjang memiliki acuan yang sama dalam menjalankan tugas, sehingga dapat meminimalkan perbedaan tindakan dan meningkatkan keseragaman pelayanan. Selain itu, SOP juga menjadi pedoman bagi supervisor atau pimpinan dalam melakukan pengawasan, pembinaan, serta evaluasi terhadap pelaksanaan pekerjaan yang dilakukan oleh staf (penjamah makanan).

SOP juga berperan dalam meningkatkan efisiensi dan efektivitas penggunaan tenaga kerja, sarana, prasarana, serta sumber daya lainnya. Adanya prosedur yang jelas memungkinkan pembagian tugas dilakukan secara tepat, sehingga setiap petugas memahami wewenang, tanggung jawab, dan batasan tugasnya masing-masing. Hal ini dapat memperlancar koordinasi antar unit kerja serta meningkatkan produktivitas organisasi secara keseluruhan.

Salah satu upaya pokok untuk mewujudkan pelayanan bermutu dan aman adalah melalui penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) pada seluruh unit layanan rumah sakit. SOP merupakan dokumen tertulis yang memuat petunjuk kerja secara terperinci, tersistem, dan terstandarisasi, yang berperan sebagai pedoman bagi tenaga kesehatan dalam melaksanakan pekerjaan rutin. Keberadaan SOP memungkinkan setiap proses layanan berlangsung secara konsisten, terukur, dan dapat dinilai capaiannya, sehingga mengurangi kemungkinan terjadinya kekeliruan atau penyimpangan dalam pemberian layanan (Lestari et al., 2021). Pengolah makanan adalah orang yang secara langsung mengolah makanan mulai dari mempersiapkan bahan makanan sampai menyajikan makanan sehingga pengetahuan, sikap, perilaku penjamah makanan serta pemahaman SOP harus diperhatikan karena berpengaruh terhadap kualitas makanan yang dihasilkan. Kunci keberhasilan dalam pengolahan makanan yang aman dan sehat yaitu pada kebersihan pengolah makanan (Wahono, 2002).

Penerapan Standar Prosedur Operasional (SPO) di rumah sakit tidak semata bertujuan meningkatkan efisiensi kerja, melainkan juga

berfungsi sebagai alat vital untuk menjamin mutu layanan serta keselamatan pasien. SPO mempermudah tenaga kesehatan dalam memahami tahapan yang wajib diikuti pada setiap prosedur, sehingga dapat menurunkan risiko terjadinya kesalahan medis atau malpraktik yang berpotensi membahayakan pasien. Beberapa kajian mengungkapkan bahwa tingkat kepatuhan dalam menjalankan SPO belum mencapai kondisi optimal. Hal ini disebabkan oleh sejumlah faktor, seperti keterbatasan pemahaman, rendahnya kesadaran, serta kurangnya pengawasan dan evaluasi secara rutin. Situasi demikian berpotensi mempengaruhi mutu layanan dan meningkatkan risiko terhadap keamanan pasien (Permatasari et al., 2020).

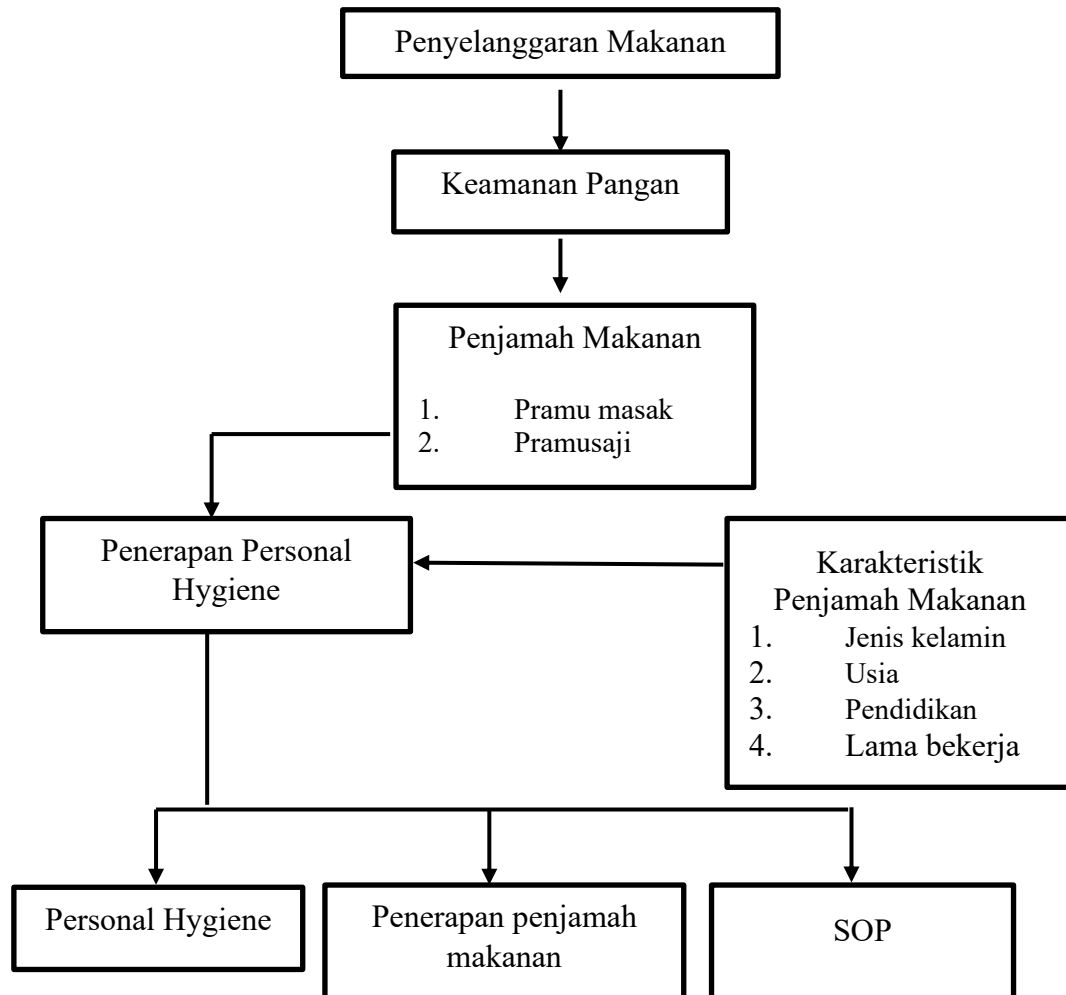
Penerapan personal hygiene yang baik bertujuan untuk mencegah terjadinya kontaminasi makanan yang dapat membahayakan kesehatan pasien, serta mengurangi risiko terjadinya Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan makanan. Oleh karena itu, diperlukan SOP yang jelas dan terukur guna memastikan bahwa seluruh penjamah makanan menjalankan tugasnya sesuai dengan prinsip higiene dan sanitasi pangan.

Pelaksanaan SOP personal hygiene penjamah makanan dapat dinilai melalui beberapa indikator utama. Indikator pertama adalah kebersihan diri penjamah makanan. Kebersihan diri merupakan faktor yang sangat penting dalam menjaga keamanan pangan. Penjamah makanan wajib mencuci tangan menggunakan sabun antiseptik sebelum menangani makanan, setelah menggunakan toilet, setelah menyentuh rambut atau

bagian tubuh lainnya, serta setelah melakukan aktivitas yang berpotensi menyebabkan kontaminasi pada tangan. Selain itu, penjamah makanan diwajibkan menggunakan alat pelindung diri (APD) yang sesuai, seperti celemek, penutup kepala atau penutup rambut, masker, dan sarung tangan saat mengolah maupun menyajikan makanan. Penggunaan APD bertujuan untuk mencegah perpindahan mikroorganisme atau kontaminan dari tubuh penjamah ke makanan yang akan dikonsumsi pasien. Indikator kedua adalah kondisi kesehatan penjamah makanan. Setiap penjamah makanan harus berada dalam kondisi sehat dan bebas dari penyakit yang dapat menular melalui makanan. Untuk memastikan hal tersebut, rumah sakit perlu melaksanakan pemeriksaan kesehatan secara berkala kepada seluruh penjamah makanan. Selain itu, petugas yang sedang menderita penyakit menular, seperti infeksi saluran pencernaan, penyakit kulit tertentu, atau memiliki luka terbuka pada bagian tubuh yang berisiko mencemari makanan, tidak diperkenankan terlibat dalam proses pengolahan maupun penyajian makanan hingga dinyatakan sehat kembali. Indikator ketiga adalah perilaku higienis selama bekerja. Penjamah makanan harus menerapkan perilaku yang mendukung kebersihan dan keamanan pangan. Beberapa bentuk perilaku higienis yang wajib diterapkan antara lain tidak merokok, tidak makan, tidak minum, serta tidak melakukan aktivitas lain yang dapat menyebabkan kontaminasi di area pengolahan makanan. Selain itu, penjamah makanan harus selalu menjaga kebersihan pakaian kerja, memotong kuku secara teratur, serta menghindari penggunaan perhiasan

yang dapat menjadi sumber kontaminasi atau mengganggu proses pengolahan makanan.

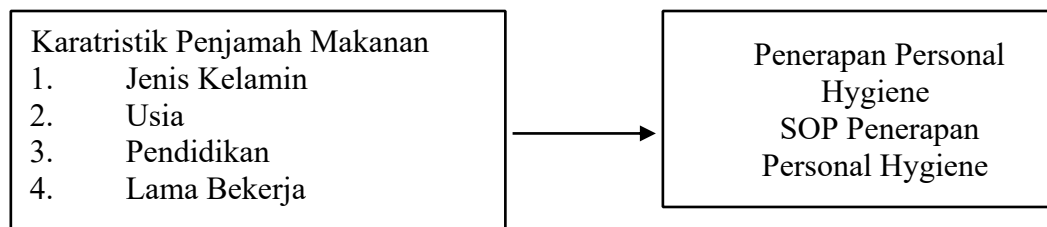
A. Kerangka Teori



Gambar 1. Kerangka Teori Penerapan Personal Hygiene

(Sumber Notoadmojo 2020 dalam Arifah 2023)

B. Kerangka Konsep



Gambar 2. Kerangka Konsep Penelitian

C. Pernyataan Penelitian

1. Penjamah makan di RSUD dr Tjitrowardojo dapat menerapkan personal hygiene selama Menangani Makanan.
2. Penerapan personal hygiene pada penjamah makanan di rumah sakit memenuhi standar operasional prosedur yang ditetapkan di RSUD dr Tjitrowardojo