

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pelayanan gizi di rumah sakit sebagai salah satu komponen penunjang diselenggarakan oleh instalasi gizi yang bertujuan untuk menyelenggarakan makanan bagi pasien. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit adalah suatu rangkaian mulai dari perencanaan sampai dengan pendistribusian makanan kepada pasien. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit dilaksanakan dengan tujuan untuk menyediakan makanan yang kualitasnya baik, jumlah sesuai kebutuhan serta pelayanan yang baik, dan layak sehingga memadai bagi klien atau konsumen yang membutuhkan (Depkes RI, 2006). Penyelenggaraan makanan di rumah sakit yang meliputi pengadaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan pengangkutan makanan masak, penyimpanan makanan masak, dan penyajian makanan, hendaknya memperhatikan syarat hygiene dan sanitasi, mengingat permasalahan dari suatu makanan ditentukan oleh ada tidaknya kontaminasi terhadap makanan. Konsep personal hygiene dalam kehidupan sehari-hari merupakan hal yang sangat penting dan harus diperhatikan karena konsep personal hygiene akan mempengaruhi kesehatan seseorang. Kebersihan itu sendiri sangat dipengaruhi oleh nilai individu dan kebiasaan. Hal-hal yang sangat berpengaruh itu diantaranya kebudayaan, sosial, keluarga, pendidikan, persepsi seseorang terhadap kesehatan (Adams dan Y. Motarjemi, 2003) Hygiene dan sanitasi tidak dapat dipisahkan satu dengan yang lain karena erat kaitannya. Misalnya hygiene sudah baik karena mau mencuci tangan, tetapi sanitasinya tidak mendukung karena tidak cukup tersedia air bersih, maka mencuci tangan tidak sempurna (Depkes RI, 2006)

Di Indonesia masalah hygiene dan sanitasi makanan merupakan masalah yang sudah lama dan terus berulang terjadi dan mengancam jutaan orang, delapan warga di Sulawesi Selatan tewas keracunan makanan saat buka puasa, 130 buruh pabrik keracunan ketika makan bersama di Bekasi, 64 buruh pabrik sepatu keracunan makanan di Semarang, 55 warga Jember keracunan setelah

menyantap hidangan resepsi pernikahan (Aide, 2010). Menurut Iriani (2000) menyebutkan perilaku penjamah makanan di Rumah Sakit, naik secara langsung maupun tidak langsung dapat memperbaiki kualitas makanan yang disajikan untuk pasien. Berapapun ketatnya peraturan telah dibuat dan dikeluarkan ditambah peralatan kerja dan fasilitas yang memadai, semua akan sia-sia saja bila manusia yang menggunakannya berperilaku yang tidak mendukung seperti pakaian kerja dibiarkan kotor, dan tangan yang dibiarkan tidak bersih (Depkes RI, 2006)

Dalam penelitian yang dilakukan oleh Djasmawati, dkk (2004) di beberapa Instalasi Gizi Rumah Sakit di Jakarta diperoleh hasil dalam pengolahan makanan penjamah makanan kurang memperhatikan cara kerja yang sanitasi, terlihat bahwa seluruh tenaga penjamah makanan tidak mencuci tangan (100%), saat mengolah makanan masih banyak penjamah yang berbicara (60%). Penelitian Meikawati (2008), di Unit Instalasi Gizi Rumah Sakit dr Amino Gondohutomo Semarang, dijumpai 50% penjamah makanan tidak memakai celemek (apron) dan 70% tidak menggunakan penutup kepala saat bekerja mengolah makanan serta masih kurangnya pengetahuan dan sikap penjamah makanan tentang hygiene sanitasi makanan dalam hal pengolahan makanan. Personal hygiene adalah upaya pemeliharaan kebersihan karyawan dan tenaga penjamah makanan melalui pemeriksaan rutin terhadap kebersihan rambut, gigi dan mulut, kuku, pakaian kerja dan penampilan kerja. Tujuan dari personal hygiene yaitu untuk mencegah terjadinya kontaminasi makanan (Erlina Yuni, 2015).

Rumah Sakit Umum Daerah DR Iskak Tulungagung terletak di jalan Dr. Wahidin Sudiro Husodo, Kedung Taman, Kedungwaru, Kecamatan Kedungwaru, Kabupaten Tulungagung, Jawa Timur, merupakan Rumah Sakit tipe B. Pelayanan makanan dan minuman untuk pasien dilakukan pengolahan sendiri di dapur rumah sakit. Instalasi Gizi Rumah Sakit DR Iskak Tulungagung memiliki pegawai sejumlah 73 karyawan, yang terdiri dari tenaga pengolah makanan 13 orang, ahli gizi 26 orang, distribusi 26 orang, mspn 4 orang, gudang 2 orang, admin 1 orang, dan pencuci 1 orang. Berdasarkan survey pendahuluan dari 10 karyawan penjamah makanan

dengan cara pengamatan yang penulis lakukan pada saat melakukan pra penelitian di Rumah Sakit DR Iskak Tulungagung pada bulan maret tahun 2022 terhadap proses persiapan, pengolahan makanan, dan distribusi di Unit Instalasi Gizi disimpulkan bahwa belum dikelola sebagaimana semestinya (1) Personal hygiene, belum secara optimal diterapkan oleh petugas pelaksana gizi yang bekerja, terlihat sering sekali tidak menggunakan pakaian kerja yang lengkap seperti tidak menggunakan masker dengan baik, tidak menggunakan sepatu/ sandal kerja tetapi menggunakan sandal jepit, dan tidak menggunakan sarung tangan dalam melakukan pekerjaan yang berhubungan dengan bahan makanan langsung, (2) Hygiene lingkungan belum optimal, karena terlihat dari meja pendistribusian masih ada sisa makanan yang disisihkan karena tidak dibersihkan setelah melakukan pekerjaan, dan terlihat lantai tempat melakukan penerimaan, persiapan dan pendistribusian lengket karena sisa bahan makanan.

Berdasarkan permasalahan yang ditemukan di Unit Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah DR Iskak Tulungagung diatas, terlihat bahwa Unit Instalasi Gizi perlu memperhatikan personal hygiene dan sanitasi karena hygiene adalah suatu usaha kesehatan masyarakat yang mempelajari pengaruh kondisi lingkungan kesehatan manusia dan upaya mencegah timbulnya penyakit, sedangkan sanitasi merupakan suatu usaha pencegahan untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu, merusak, kesehatan, mulai dari dalam proses pengolahan, penyimpanan sampai ke tahap penyajian makanan dan minuman itu siap dikonsumsi (Dwi Mustika, 2015). Berdasarkan pernyataan diatas, maka peneliti ingin mengetahui factor-faktor yang berhubungan dengan personal hygiene penjamah makanan di Unit Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah DR Iskak Tulungagung.

1.2 Rumusan Masalah

Adapun yang menjadi rumusan masalah dalam penulisan ini adalah “Apa Faktor- Faktor yang berhubungan dengan personal hygiene Penjamah

Makanan di Unit Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah DR Iskak Tulungagung”?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Untuk mengetahui tentang “Faktor- Faktor yang berhubungan dengan personal hygiene Penjamah Makanan di Unit Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah DR Iskak Tulungagung”

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Mengidentifikasi pengetahuan penjamah makanan terhadap personal hygiene di Unit Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah DR Iskak Tulungagung.
2. Mengidentifikasi sikap penjamah makanan terhadap personal hygiene di Unit Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah DR Iskak Tulungagung.
3. Mengidentifikasi personal hygiene penjamah makanan di Unit Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah DR Iskak Tulungagung
4. Menganalisa hubungan pengetahuan dan sikap penjamah makanan dengan personal hygiene penjamah makanan di Unit Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah DR Iskak Tulungagung.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Bagi Instansi / Rumah Sakit

Sebagai bahan masukan dan pertimbangan bagi rumah sakit untuk bisa menerapkan personal hygiene penjamah makanan tentang pentingnya penerapan personal hygiene penjamah makanan di Unit Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah DR Iskak Tulungagung.

2. Bagi Instansi

Menambah bahan pustaka perpustakaan tentang faktor-faktor yang berhubungan dengan personal hygiene penjamah makanan di unit instalasi gizi rumah sakit umum daerah dr iskak Tulungagung.

3. Bagi Peneliti

Menambah pengetahuan dan wawasan dalam pengembangan diri serta mengabdikan diri pada dunia pendidikan kesehatan, khususnya dalam mengaplikasikan ilmu yang telah didapat.

1. 5 Keaslian Penelitian

Tabel 1.1 Tentang Keaslian Penelitian

No.	Penelitian Judul	Metode	Hasil
1.	Prita Dhyani dkk “Faktor faktor yang mempengaruhi penerapan higiene sanitasi dikantin Univesitas Esa Unggal tahun 2016”	Deskriptif Analitik	Pendidikan sangat berpengaruh terhadap penerapan higiene sanitasi dengan porsentase95%
2.	Djarismawati dkk “Pengetahuan dan perilaku penjamah tentang sanitasi pengolahan makanan pada Instalasi Gizi Rumah Sakit Di Jakarta Tahun 2004”	Deskriptif	- proses pengolahan makanan belum memenuhi syarat higiene sanitasi makanan - pengetuan dan perilaku penjamah sudah baik, tempat pengolahan belum memenuhi starat dan kurangnya pengawasan serta pembinaan terhadap proses pengolahan makanan

3.	Wulandari Meikawati “Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Petugas Penjamah Makanan Dengan Praktek Higiene Dan Sanitasi Makanan Di Unit Gizi Rsjd Dr. Amino Gondohutomo Semarang Tahun 2010”	Survey	Ada hubungan yang bermakna antara sikap dengan praktek higiene dan sanitasi makanan dan berpola linier positif.
4.	Dwi Mustika Adhini “Penerapan Hygiene Dan Sanitasi Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Pusat (Rsup) Dr. M. Djamil Padang”	Kualitatif dengan uji Kreadibilitas, uji Transferability, uji Dependability, dan Confirmability	Penerapan hygiene dan sanitasi di instalasi gizi belum terlaksana secara optimal dilihat dari personal hygiene, hygiene lingkungan, hygiene makanan dan fasilitas sanitasi

Perbedaan dengan penelitian sebelumnya dengan penelitian yang dilakukan adalah :

1. Lokasi dan waktu : Unit Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah DR Iskak Tulungagung.
2. Variabel independen : Pengetahuan, sikap, dan tindakan
3. Metode Penelitian : Menggunakan metode kuantitatif dengan menggunakan uji Chi-Square