

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Menurut *World Health Organization (WHO)* setiap tahun, terdapat 1500 juta kejadian penyakit bawaan makanan dengan jumlah penderita meninggal sebanyak 3 juta. Sebelumnya ada dugaan bahwa persediaan air yang terkontaminasi merupakan sumber utama kuman pathogen yang menyebabkan diare, tetapi saat ini diketahui bahwa makanan memainkan peranan yang sama pentingnya. Menurut perkiraan, sekitar 70% kasus penyakit diare terjadi karena makanan yang terkontaminasi. Kejadian ini mencakup pemakaian air minum dan air untuk menyiapkan makanan. (WHO, 2005).

Menurut keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga, penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian yang sangat beresiko pada makanan. (Menkes, 2011).

Perilaku Hidup Bersih dan Sehat (PHBS) merupakan semua perilaku kesehatan yang dilakukan atas kesadaran sehingga tiap individu dapat menolong dirinya sendiri di bidang kesehatan dan dapat berperan aktif dalam kegiatan-kegiatan di masyarakat. Terdapat prinsip yang menjadi dasar pelaksanaan PHBS yakni mencegah lebih baik daripada mengobati. Ruang lingkup PHBS terdiri dari lima tatanan, yakni tatanan rumah tangga, institusi kesehatan, tempat-tempat umum, sekolah, dan tempat kerja, dimana terdapat indikator-indikator tertentu dari setiap tatanan PHBS yang ada. PHBS di institusi kesehatan adalah upaya untuk memberdayakan pasien, masyarakat pengunjung, dan petugas agar tahu, mau, dan mampu untuk mempraktikkan perilaku hidup bersih dan sehat, serta berperan aktif dalam mewujudkan institusi kesehatan dan mencegah penularan penyakit di institusi kesehatan

(Proverawati dan Rahmawati, 2012).

Hygiene sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapan yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan (Depkes, 2007). Hygiene dan sanitasi merupakan hal yang tidak dapat dipisahkan, karena antara hygiene dan sanitasi saling mempengaruhi. Sanitasi makanan adalah salah satu usaha pencegahan yang menitik beratkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu atau merusak kesehatan mulai dari sebelum makanan diproduksi, selama pada saat dimana makanan dan minuman tersebut siap untuk dikonsumsi kepada masyarakat atau konsumen (Sumantri, 2015).

Kebersihan penjamah makanan atau bisa disebut Personal Hygiene adalah upaya pemeliharaan kebersihan dari penjamah makanan melalui pemeriksaan rutin mulai dari kebersihan rambut, kuku, gigi dan mulut, dan kebersihan pakaian kerja yang bertujuan untuk mencegah adanya kontaminasi pada makanan yang diolah. Hygiene dan sanitasi yang buruk dalam tahapan produksi yang dapat menimbulkan berkembangnya mikroorganisme patogen dalam makanan (Yuni, 2015). Pemeriksaan usap dubur pada penjamah makanan adalah langkah penting untuk pencegahan penularan penyakit yang disebabkan oleh makanan dan mengetahui penjamah makanan layak mengelolah makanan atau tidak. Pemeriksaan dilakukan melalui cara apus di sekitar perianal dan dilakukan pada bagian bawah rectum dengan ukuran $\pm 2-3$ cm. pemeriksaan *rectal swab* dapat mendeteksi adanya kuman-kuman patogen yang menyebabkan gastroenteritis. (Noviarianti, 2021).

Dari data hasil penelitian yang dilakukan oleh Noviarianti (2021), tentang tinjauan keberadaan bakteri pada penjamah makanan dengan metode rectal swab di RSD X Kota Palu selama penelitian didapatkan hasil laboratorium dari pemeriksaan rectal swab pada penjamah makanan, peneliti mengetahui persentase hasil untuk bakteri patogen yaitu *En.Aerogenes* 7 orang (58.33%), *Salmonella sp* 2 orang (16.67%), *En. aerogenes* dan

Salmonella 2 orang (16.67%) dan bakteri E.coli 1 orang (8.33%). Maka kategori positif sebanyak 12 orang. Sehingga keseluruhan dari penjamah makanan yang menjadi sampel dalam penelitian ini dan telah diperiksa dinyatakan, terdapat bakteri pathogen penyebab penyakit (carrier). Adanya keberadaan bakteri berbahaya yang ada di dubur penjamah mampu menjadikan penjamah sebagai carrier kepada makanan dan pasien berdasarkan Permenkes RI Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga, bahwa tidak adanya carrier pada penjamah makanan. Rumah sakit Bhayangkara Nganjuk merupakan salah satu rumah sakit milik kepolisian daerah Jawa Timur yang berada di kabupaten Nganjuk. Rumah sakit tersebut merupakan rumah sakit dengan tipe kelas C. Upaya untuk mencegah kontaminasi makanan rumah sakit dengan zat-zat atau pathogen yang dapat mengakibatkan gangguan kesehatan, maka diperlukan penerapan sanitasi makanan. Sanitasi makanan adalah usaha untuk mengamankan dan menyelamatkan makanan agar tetap bersih, sehat dan aman (Alamsyah, 2013). Data yang diperoleh peneliti melalui wawancara kepala sanitasi gizi di rumah sakit Bhayangkara terdapat 10 orang karyawan pejamah makanan minuman yang terdeteksi negatif pada pemeriksaan laboratorium *rectal swab* di tahun 2021 dan pada pemeriksaan *rectal swab* di awal tahun 2022 terhadap 10 pejamah sanitasi makanan minuman dinyatakan dengan hasil negative dan pada bulan September ada penambahan pejamah baru 3 orang. Pada penelitian ini sampel yang akan diambil oleh peneliti berjumlah 13 orang yang akan di periksa ulang pada bulan November tahun 2022. Terdiri dari 10 petugas pejamah lama dan 3 petugas pejamah baru yang belum pernah melakukan pemeriksaan *rectal swab* di ruang sanitasi gizi di rumah sakit Bhayangkara.

Penelitian ini dilakukan untuk menganalisa pengetahuan, sikap dan PHBS pejamah tentang hygiene sanitasi makanan minuman dengan pemeriksaan *rectal swab* di rumah sakit Bhayangkara TK III Nganjuk dengan adanya penambahan petugas sanitasi yang juga harus dilakukan pemeriksaan *rectal swab* untuk mendeteksi dini adanya bakteri atau pathogen dari pejamah

baru maupun pejamah lama. Tujuan penelitian ini adalah mengidentifikasi pengetahuan, sikap dan PHBS pejamah sanitasi makanan minuman tentang hygiene dan sanitasi dengan pemeriksaan *rectal swab* terhadap semua pejamah di ruang sanitasi gizi.

B. RUMUSAN MASALAH

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, rumusan masalah pada penelitian ini adalah menganalisa pengetahuan, sikap dan PHBS pejamah tentang hygiene sanitasi makanan minuman dengan pemeriksaan *rectal swab* di rumah sakit Bhayangkara TK III Nganjuk?

C. TUJUAN PENELITIAN

1. Tujuan Umum

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk menganalisa pengetahuan, sikap dan PHBS pejamah tentang hygiene sanitasi makanan minuman dengan pemeriksaan *rectal swab* di rumah sakit Bhayangkara TK III Nganjuk apakah sesuai dengan Peraturan Permenkes No. 1096 tahun 2011.

2. Tujuan Khusus

- 1) Mengidentifikasi tingkat pengetahuan penjamah tentang hygiene sanitasi makanan minuman di rumah sakit Bhayangkara TK III Nganjuk.
- 2) Mengidentifikasi tingkat sikap penjamah tentang hygiene sanitasi makanan minuman di rumah sakit Bhayangkara TK III Nganjuk.
- 3) Mengidentifikasi tingkat perilaku hidup bersih dan sehat (PHBS) penjamah tentang hygiene sanitasi makanan minuman di rumah sakit Bhayangkara TK III Nganjuk.
- 4) Mengidentifikasi hasil pemeriksaan *rectal swab* apakah sudah sesuai dengan Peraturan Permenkes No. 1096 tahun 2011 pada penjamah sanitasi makanan di rumah sakit Bhayangkara TK III Nganjuk.
- 5) Menganalisis pengetahuan, sikap dan PHBS terhadap hasil

pemeriksaan rectal swab di rumah sakit Bhayangkara TK III Nganjuk.

D. MANFAAT PENELITIAN

Adapun manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

a. Bagi Fakultas Kesehatan Masyarakat

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memperkaya ilmu pengetahuan terhadap tingkat pengetahuan, sikap dan PHBS penjamah tentang hygiene sanitasi makanan minuman dengan penerapan *hygiene* sanitasi pejamah makanan sekaligus sebagai referensi untuk penelitian selanjutnya.

b. Bagi Rumah Sakit

Sebagai bahan masukan bagi rumah sakit untuk lebih meningkatkan kualitas *hygiene* sanitasi di rumah sakit terkhusus pada pejamah sanitasi makanannya, agar potensi perkembangbiakan penyakit yang berhubungan dengan sanitasi dapat dicegah lebih dini. Dan dilakukan pemerisaan rectal swab pada setiap pejamah makanan sesuai dengan peraturan Peraturan Permenkes No. 1096 tahun 2011.

c. Bagi Responden

Dapat dijadikan sebagai sumbangan pemikiran bahwa penting kiranya untuk menjaga *hygiene* pejamah sanitasi makanan terkhusus di tempat- tempat pengolahan makanan

d. Bagi Peneliti

Sebagai pengalaman yang berharga bagi peneliti dalam memperluas wawasan dan pengetahuan pada pejamah sanitasi makanan di rumah sakit Bhayangkara TK III Nganjuk.

E. KEASLIAN PENELITIAN

Terdapat beberapa penelitian terkait pengetahuan dan sikap penjamah tentang hygiene sanitasi makanan minuman dengan pemeriksaan rectal swab pada penelitian sebelumnya diantaranya adalah :

Tabel 1. Keaslian Penelitian

No.	Nama, judul, tahun dan tempat penelitian	Metode	Persamaan	Perbedaan
1.	Noviarianti, dkk. (2021) Judul = Tinjauan Keberadaan Bakteri pada Penjamah Makanan dengan Metode Rectal Swab di RSD X Kota Palu	Deskriptif kualitatif	Metode penelitian	Variabel penelitian
2.	Ellysa Coralinna, (2021) Judul : Penerapan Prinsip Higiene Dan Sanitasi Makanan Pada Penjamah Makanan Di Kantin Kampus Madang Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya	Deskriptif observatif	Variabel penelitian	Metode penelitian
3.	Hairun Nisa Brutu. (2021) Judul = Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Penjamah Makanan Dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan Pada Rumah Makan Di Desa Sukasari Kecamatan Pegajahan Kabupaten Serdang Bedagai	<i>Cross Sectional</i>	Metode penelitian	Variabel penelitian
4.	Wiji Prasetyo A. dkk., (2014) Judul : Perilaku Hidup Bersih Dan Sehat Di Tatanan Rumah Sakit Tingkat III Wijayakusuma Purwokerto Kabupaten Banyumas	Deskriptif kuantitatif dengan <i>cross sectional</i>	Variabel penelitian	Metode penelitian