

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Pelayanan gizi di rumah sakit merupakan pelayanan kesehatan penunjang yang mempunyai tugas mendukung upaya penyembuhan penderita dalam waktu sesingkat mungkin. Penyelenggaraan makanan yang higienis dan sehat menjadi prinsip dasar penyelenggaraan makanan di rumah sakit karena pelayanan makanan rumah sakit diperuntukkan untuk orang sakit dengan ancaman penyebaran kuman pathogen yang tinggi. Bentuk pelayanan gizi yang paling umum terdapat di rumah sakit adalah penyelenggaraan makanan bagi pasien yang dirawat di ruang rawat inap untuk memperoleh makanan yang sesuai guna mencapai syarat gizi yang maksimal (Almatsier, 2010)

Makanan dapat merupakan sumber penularan penyakit apabila kebersihan dalam penyelenggaraan makanan tersebut tidak terpelihara sebagaimana mestinya. Makanan yang memenuhi syarat tidak hanya sekedar memenuhi syarat gizi, menarik, rasanya enak, kelunakannya sesuai, akan tetapi juga harus bebas dari berbagai mikro organisme yang dapat membuat makanan menjadi rusak atau busuk atau dapat menghasilkan zat yang berbahaya ataupun tercemar zat yang berbahaya bagi kesehatan manusia. Untuk mencegah hal tersebut maka haruslah dilakukan pengawasan yang baik sejak bahan makanan diterima, waktu penyimpanan, waktu pengolahan, waktu memasak sampai makan di terima oleh penderita. Terjadinya pencemaran dapat dikarenakan oleh berbagai sumber, seperti air yang digunakan tidak memenuhi syarat kesehatan, makanan yang di letakan di tempat yang terbuka sehingga tercemar kuman melalui udara dan lalat, adanya serangga akibat kebersihan yang kurang di jaga di lingkungan dapur, dan yang paling sering adalah akibat makanan yang dijajah oleh tangan (Moehdji, 2017)

Makanan yang telah di cemari oleh bakteri setelah di konsumsi biasanya menimbulkan gejala- gejala seperti muntah, demam, sakit perut, gejala terjadi 4-12 jam yang memberi kesan langsung pada lapisan usus dan menyebabkan peradangan. Ada beberapa jenis bakteri yang menyebabkan keracunan makanan, diantaranya *salmonella*, *staphylococcus*, dan *escherichia coli* yang merupakan faktor keracunan makanan ( Badan POM, 2003). Dalam persyaratan hygiene dan sanitasi makanan dalam KEPMENKES No. 1204/MENKES/SK/X/2004 bakteri *E.Coli* di pilih sebagai indikator persyaratan higine dan sanitasi makanan di rumah sakit dengan persyaratan 0/gr dari sampel pada makanan dan air minum 0/100 ml. Dalam sebuah penelitian di RSUP H. Adam Malik oleh Marpaung (2012) diketahui dari hasil pemeriksaan bakteri *E. Coli* pada 6 sampel makanan di dapati 2 sampel makanan tidak memenuhi syarat atau jumlah bakteri melebihi batas persyaratan yang telah di tetapkan.

Menurut Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) tahun 2003, Pekerja yang menangani pangan dalam suatu industri pangan merupakan sumber kontaminasi yang penting, karena kandungan mikroba patogen pada manusia dapat menimbulkan penyakit yang ditularkan melalui makanan. Hal ini juga tercantum dalam Peraturan menteri kesehatan Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011, penjamah Makanan adalah orang yang secara langsung mengelola makanan jadi akan sangat memungkinkan jika seorang penjamah makanan menjadi perantara masuknya suatu penyakit ke dalam makanan.

Peran penjamah makanan sangat penting dan merupakan salah satu faktor dalam penyediaan makanan/minuman yang memenuhi syarat kesehatan. Personal hygiene dan perilaku sehat penjamah makanan harus diperhatikan. Seorang penjamah makanan harus beranggapan bahwa sanitasi makanan harus merupakan pandangan hidupnya serta menyadari akan pentingnya sanitasi makanan, hygiene perorangan dan mempunyai kebiasaan bekerja, minat maupun perilaku sehat (WHO, 2004).

Faktor kebersihan penjamah atau petugas makanan dalam istilah populernya disebut hygiene perorangan merupakan prosedur menjaga kebersihan dalam pengelolaan makanan yang aman dan sehat ( Depkes, 2001). Menurut Depkes (2000), faktor yang mempengaruhi personal hygiene antara lain citra tubuh, praktik sosial, status sosio ekonomi, pengetahuan, budaya, kebiasaan seseorang dan kondisi fisik.

Pengetahuan, sikap dan tindakan seorang penjamah mempegaruhi kualitas makanan yang disajikan ( Kusmayadi, 2008). Faktor paling penting yang menentukan prevalensi penyakit bawaan makanan adalah kurangnya pengetahuan di pihak penjamah atau konsumen makanan dan ketidakpedulian (sekalipun mereka tahu) terhadap pengelolaan makanan yang aman. Pengetahuan atau kognitif merupakan domain yang sangat penting untuk terbentuknya tindakan (perilaku) seseorang ( Notoadmodjo, 2007).

Menurut Notoatmojo (2010) pengetahuan merupakan domain terbentuknya seseorang untuk berperilaku. apabila seseorang berperilaku tidak didasari dengan pengetahuan maka kesadaran tidak akan berlangsung lama. Sebaliknya seseorang yang memiliki pengetahuan tinggi maka berpengaruh terhadap perilaku yang lebih baik. Hal ini sejalan dengan teori Arisman (2009) bahwa pada pekerja makanan, kasus keracunan makanan sering timbul dikarenakan ketidaktahuan atau kurangnya pengetahuan, ketidakwaspadaan dan sering menyepelekan rantai penularan sebagai media penularan penyakit.

Penelitian di RSUD Dr. Moewardi Surakarta oleh Saputra pada tahun 2015 di dapatkan hasil bahwa tingkat pengetahuan tenaga pengolah makanan termasuk dalam kategori baik sebesar 60% dan perilaku hgiene yang termasuk kategori baik 53,3%. Dari hasil uji statistik disimpulkan bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara pengetahuan dan perilaku hygiene pada tenaga pengolah makanan di instalasi gizi RSUD Dr, Moewardi Surakarta . Hal serupa di kemukakan oleh Fatma pada tahun 2013 dari hasil penelitian di RSUP DR. M. Djamil Padang tahun 2013

diperoleh 37.2% personal hygiene penjamah makanan tidak bersih, 39.2% pengetahuan penjamah makanan adalah rendah dan dari hasil perhitungan di ketahui bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara pengetahuan dengan penerapan personal hygiene di instalasi gizi RSUP DR. M. Djamil Padang.

Instalasi gizi Rumah Sakit Jiwa Dr. Soeharto Heerdjan adalah bagian penting dalam menyelenggarakan makanan di rumah sakit dan juga di tuntut untuk menyajikan makanan yang sehat dan aman. Sebagai instalasi yang memiliki tugas dalam penyelenggaraan pengolahan makanan memiliki jumlah penjamah makanan sebanyak 19 orang dengan latar belakang pendidikan beragam dan rata-rata berpendidikan sekolah menengah atas (SMA).

Dari hasil sampel pemeriksaan makanan di temukan 2 dari 7 sampel belum memenuhi persyaratan, dari sampel air minum didapatkan 7 dari 10 sampel belum memenuhi persyaratan. Dan dari hasil pengamatan langsung terhadap 11 orang penjamah makanan di instalasi gizi di dapatkan 8 orang (72.7%) penjamah makanan belum memiliki perilaku personal hygiene yang baik diantaranya masih didapati penjamah makanan yang tidak memakai perlengkapan dan peralatan yang diajarkan seperti tidak memakai sepatu tertutup, celemek, penutup kepala, alat penjamah makanan, seragam kerja khusus, sarung tangan dan perilaku penjamah seperti banyak berbicara dan makan saat mengolah makanan.

Berdasarkan uraian di atas , maka peneliti ingin mengetahui hubungan pengetahuan terhadap personal hygiene tenaga pengolah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Jiwa Dr. Soeharto Heerdjan.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Perilaku penjamah makanan yang masih belum baik / belum memenuhi persyaratan dalam berperilaku saat menjamah makanan dengan hasil pengamatan awal sebesar 72.7 % atau 8 dari 11 penjamah berperilaku belum baik. Adanya pasien rawat inap yang terdiagnosa penyakit diare

disaat pasien itu di rawat dengan jumlah 83 pasien (3.8%) dari 2.176 pasien keluar dari bulan januari sampai dengan september. Dan terdeteksinya keberadaan bakteri E.Coli pada sampel makanan yaitu 2 dari 7 sampel makanan dan pada air minum 7 dari 10 sampel air yang di periksa.

Faktor paling penting yang menentukan prevalensi penyakit bawaan makanan adalah kurangnya pengetahuan di pihak penjamah atau konsumen makanan dan ketidakpedulian (sekalipun mereka tahu) terhadap pengelolaan makanan yang aman (WHO, 2005). Pengetahuan atau kognitif merupakan domain yang sangat penting untuk terbentuknya tindakan (perilaku) seseorang ( Notoadmodjo, 2007). Dari hal ini dapat penulis menyimpulkan bahwa permasalahan dalam penelitian ini adalah tentang personal hygiene penjamah makanan.

### **1.3 Pertanyaan Penelitian**

1. Bagaimana karakteristik (umur, jenis kelamin, pendidikan) penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Jiwa Dr. Soeharto Heerdjan ?
2. Bagaimana tingkat pengetahuan penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Jiwa Dr. Soeharto Heerdjan?
3. Bagaimana tingkat prilaku hygiene penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Jiwa Dr. Soeharto Heerdjan?
4. Apakah ada hubungan tingkat pengetahuan terhadap personal hygiene penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Jiwa Dr. Soeharto Heerdjan?

### **1.4 Tujuan Penelitian**

#### **1.4.1 Tujuan Umum**

Mengetahui hubungan tingkat pengetahuan penjamah makanan terhadap personal hygiene penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Jiwa Dr. Soeharto Heerdjan.

### **1.3.2 Tujuan Khusus**

- 1) Mengetahui karakteristik (umur, jenis kelamin, pendidikan) penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Jiwa Dr. Soeharto Heerdjan
- 2) Mengetahui tingkat pengetahuan penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Jiwa Dr. Soeharto Heerdjan
- 3) Mengetahui tingkat perilaku hygiene penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Jiwa Dr. Soeharto Heerdjan
- 4) Mengetahui hubungan tingkat pengetahuan terhadap personal hygiene penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Jiwa Dr. Soeharto Heerdjan.

## **1.5 Manfaat Penelitian**

### **1.5.1 Bagi Peneliti**

Meningkatkan pengetahuan dan pengalaman dalam melakukan penelitian dan memperkaya hasil penelitian sebelumnya.

### **1.5.2 Bagi Akademik**

Memberikan informasi ilmiah mengenai tingkat pengetahuan dan perilaku higiene penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Jiwa Dr. Soeharto Heerdjan

### **1.5.3 Bagi Tempat Penelitian**

Memberikan informasi mengenai tingkat pengetahuan dan perilaku higiene penjamah makanan di Instalasi gizi untuk dijadikan sebagai bahan masukan bagi pembuat kebijakan di Rumah Sakit Jiwa Dr. Soeharto Heerdjan Jakarta.

## **1.6 Ruang Lingkup Penelitian**

Penelitian ini dilakukan oleh mahasiswa Program Studi Kesehatan Masyarakat Universitas Esa Unggul Jakarta kepada penjamah makanan di Rumah Sakit Jiwa Dr. Soeharto Heerdjan Jakarta. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Desember 2017. Penelitian dilakukan karena berdasarkan studi awal yang penulis lakukan terhadap 11 orang tenaga penjamah makanan, 8 orang (72.7%) memiliki perilaku personal hygiene yang kurang baik. Adanya pasien rawat inap yang terdiagnosa penyakit diare disaat pasien itu di rawat dengan jumlah 83 pasien (3.8%) dari 2.176 pasien keluar dari bulan januari sampai dengan september. Dan terdeteksinya keberadaan bakteri E.Coli pada sampel makanan yaitu 2 dari 7 sampel makanan dan pada air minum 7 dari 10 sampel air yang di periksa Penelitian membahas tentang hubungan tingkat pengetahuan terhadap personal Hygine penjamah makanan di Instalasi gizi RS. Jiwa Dr. Soeharto Heerdjan. Jenis penelitian ini yaitu penelitian kuantitatif dengan menggunakan desain studi *cross sectional* dan data diperoleh dengan cara pengukuran melalui kuesioner dan check list terhadap seluruh tenaga penjamah makanan di Instalasi Gizi RS. Jiwa Dr. Soeharto Heerdjan.