

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pelayanan gizi di rumah sakit adalah pelayanan gizi yang disesuaikan dengan keadaan pasien dan berdasarkan keadaan klinis, status gizi, dan status metabolisme tubuhnya. Tujuan umum pelayanan gizi rumah sakit adalah terciptanya sistem pelayanan gizi di rumah sakit dengan memperhatikan berbagai aspek gizi dan penyakit, serta merupakan bagian dari pelayanan kesehatan secara menyeluruh untuk meningkatkan dan mengembangkan mutu pelayanan gizi di rumah sakit (Depkes RI, 2003).

Makanan merupakan suatu hal yang sangat penting bagi kehidupan manusia sebab makanan yang kita makan bukan saja harus memenuhi gizi tetapi harus juga aman dalam arti tidak mengandung mikroorganisme dan bahan-bahan lain yang menimbulkan bahaya terhadap kesehatan manusia. Makanan adalah kebutuhan pokok manusia yang diperlukan setiap saat dan harus ditangani dan dikelola dengan baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh. Oleh karena itu penyelenggaraan makanan yang sehat dan aman merupakan salah satu faktor yang penting untuk meningkatkan derajat kesehatan, selain itu kualitas makanan yang baik secara bakteriologis, kimiawi, maupun fisik juga harus selalu dipertahankan. Sebagai penyelenggara makanan, menjaga keamanan merupakan keharusan karena jika tidak akan dapat membahayakan banyak orang

(Moehyi, 1992). Kualitas makanan harus senantiasa terjamin setiap saat agar masyarakat sebagai pemakan produk makanan tersebut dapat terhindar dari penyakit atau gangguan kesehatan serta keracunan akibat makanan, terutama bagi pasien yang sedang dirawat terhadap berbagai penyakit termasuk penyakit-penyakit yang ditularkan melalui makanan. Hal ini yang menyebabkan bahwa hygiene sanitasi pengolahan makanan di rumah sakit perlu mendapat perhatian yang lebih seksama (Depkes, 2003).

Hygiene pada makanan merupakan hal penting mengingat bahwa makanan yang disajikan kepada konsumen (dokter, pegawai dan pasien) harus terjaga dan terjamin kualitasnya demi keamanan pangan. Hygiene yang diamati meliputi makanan, penjamah makanan, peralatan dan ruangan pengolahan dan pendistribusian makanan. Prinsip hygiene makanan dapat dikendalikan dengan prinsip 4 faktor hygiene makanan yaitu: faktor tempat atau bangunan, peralatan, orang atau penjamah makanan dan bahan makanan. Empat aspek hygiene makanan yang mempengaruhi keamanan makanan yaitu kontaminasi, keracunan, pembusukan dan pemalsuan (Aritonang, 2009).

Terdapat 4 (empat) faktor yang memungkinkan terjadinya penularan penyakit di rumah sakit melalui makanan yakni perilaku yang tidak higienis, adanya sumber penyakit menular, adanya media (makanan, minuman) dan resipien-resipien. Pekerja memegang peranan yang penting dalam kelancaran proses produksi karena pekerja merupakan perencana, pelaksana dan pengelola dalam suatu penyelenggaraan makanan. Pekerjaan dapat diselesaikan dengan sebaik-baiknya apabila dalam diri

pekerja memiliki sikap positif yaitu sikap jujur, disiplin, tanggung jawab, hati-hati, cermat dan teliti, senang akan kebersihan serta menjaga kesehatan (Depkes, 2001).

Faktor kebersihan tenaga pengolah makanan dalam istilah populernya disebut hygiene perorangan merupakan prosedur menjaga kebersihan dalam pengelolaan makanan yang aman dan sehat. Prosedur menjaga kebersihan merupakan perilaku bersih untuk mencegah kontaminasi pada makanan yang ditangani. Prosedur yang penting bagi pekerja pengolah makanan adalah pencucian tangan, kebersihan dan kesehatan diri (Depkes, 2001). Di Amerika serikat 25% dari semua penyebaran penyakit melalui makanan, disebabkan pengolah makanan yang terinfeksi dan hygiene perorangan yang buruk (Purnawijayanti, 2001).

Hygiene perorangan yang terlibat dalam pengolahan makanan akan dapat dicapai, apabila dalam diri pekerja tertanam pengertian tentang pentingnya menjaga kesehatan dan kebersihan diri. Karena pada dasarnya hygiene adalah mengembangkan kebiasaan yang baik untuk menjaga kesehatan, maka sebetulnya hal ini dapat diketahui sejak calon pekerja akan direkrut sebagai tenaga pengolah makanan.

Petugas penjamah makanan adalah seorang tenaga yang terlibat langsung dalam menyiapkan, mengolah, mengangkut maupun menyajikan makanan. Pengetahuan dan perilaku petugas penjamah makanan mempengaruhi kualitas makanan yang dihasilkan. Petugas penjamah makanan mempunyai peran yang besar terhadap kemungkinan terjadinya

kontaminasi makanan yang disajikan. Dalam pengelolaan makanan di rumah sakit proses sanitasi makanan menyangkut banyak faktor mulai dari asal atau sumber bahan makanan, proses hingga menjadi makanan, penyajian kepada konsumen dan faktor lingkungan lainnya yang terkait. (Depkes, 2003).

Pengawasan kebersihan makanan dan kebersihan perorangan sebaiknya menggunakan seragam kerja khusus, karena para karyawan sering lalai atau tidak patuh dalam menggunakan seragam kerja khusus. Seragam kerja dipakai sebagai jalan menuju nilai “panutan” melalui peraturan atau perumusan standar operasi (SOP) atau seperangkat pakaian standar yang dikenakan oleh anggota suatu organisasi digunakan tenaga kerja untuk melindungi sebagian atau seluruh tubuhnya dari adanya potensi atau bahaya atau kecelakaan kerja (Budianto, 2005).

Hasil penelitian (Marsaulina, 2004) di DKI Jakarta menyimpulkan adanya hubungan antara kebersihan perorangan dengan umur penjamah makanan. Semakin tinggi umur penjamah makanan maka semakin baik kebersihan penjamah makanan.

Hasil survei terhadap keamanan makan melalui telepon dan observasi di Amerika Serikat yang melibatkan 7.000 dan 2.130 penduduk dan survei ini mengungkapkan adanya perbedaan antara pria dan wanita dalam hal menjaga kesehatan diri melalui mencuci tangan sebelum menjamah makanan. Hasil survei yang dilakukan bahwa kaum wanita lebih sering mencuci tangannya sebelum menjamah makanan

dibandingkan pria yaitu masing-masing sebesar 74% dan 61% (Fitriani, 2002).

Hasil penelitian (Novia, 2009) terhadap tenaga penjamah makanan di Rumah Sakit Banda Aceh didapatkan hasil bahwa tingkat pengetahuan tenaga penjamah makanan berada pada tingkatan kurang dan sedang, dengan persentase masing-masing sebanyak 50%. Untuk sikap tenaga penjamah makanan persentasenya sebanyak 50% untuk kategori sedang dan 50% untuk kategori baik dan untuk praktek tenaga penjamah makanan persentasenya sebanyak 100% untuk kategori sedang.

Sedangkan 80 – 85% kecelakaan disebabkan oleh kelalaian atau kesalahan manusia baik secara langsung maupun secara tidak langsung. Akibat dari kelalaian tersebut bisa berdampak buruk bagi terjaminnya hygiene pada penyelenggaraan rumah sakit, terutama berupa makanan dan minuman yang memenuhi syarat gizi dan kesehatan yang selanjutnya akan didistribusikan kepada pasien rawat inap (Depkes RI, 2001). Oleh karena itu, pengetahuan, sikap, perilaku hygiene yang baik perlu dimiliki oleh para tenaga penjamah makanan.

Instalasi gizi Rumah Sakit TNI-AD Salak Bogor merupakan tempat penting dalam menyelenggarakan makanan di rumah sakit dan juga dituntut untuk menyajikan makanan yang sehat dan aman.

Masalah yang ditemui di lapangan, bahwa Rumah Sakit TNI-AD Salak Bogor ini kurang mempunyai pengetahuan, sikap dan perilaku serta menerapkan hygiene dalam pengolahan makanan. Berdasarkan

pengalaman praktek kerja lapangan (PKL) peneliti menemukan beberapa karyawan masih ada yang belum menggunakan seragam kerja khusus dengan lengkap, masih menggunakan pisau yang sama dalam memotong sayuran, bahan nabati dan hewani serta masih kurang dalam hal kebersihan pada saat mencuci peralatan.

Berdasarkan uraian di atas peneliti tertarik untuk meneliti tentang “Hubungan Pengetahuan dan Sikap Petugas Penjamah Makanan dengan Perilaku Hygiene di Instalasi Gizi Rumah Sakit TNI-AD Salak Bogor Tahun 2014”

B. Identifikasi Masalah

Selama ini pada penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit TNI-AD Salak Bogor belum ditemukan masalah yang berhubungan dengan makanan yang disajikan, misalnya terjadinya kasus keracunan makanan dan sebagainya. Namun, pengetahuan, sikap serta perilaku petugas penjamah makanan mengenai hygiene tetap merupakan salah satu hal yang harus diperhatikan. Penyelenggaraan makanan rumah sakit tersebut menyediakan makanan yang diperuntukkan bagi pasien rawat inap di mana kondisi fisik mereka lebih rentan terhadap berbagai gangguan atau penyakit baik dari dalam maupun dari luar, salah satunya dari makanan yang tidak higienis serta dalam pembuatannya tidak memenuhi persyaratan hygiene.

Oleh sebab itu, mutu layanan dari rumah sakit tersebut lebih diutamakan. Usaha tersebut bisa dilakukan dengan berbagai cara, salah

satunya dengan mengevaluasi atau mengobservasi perilaku para petugas penjamah makanan tentang hygiene.

Berdasarkan alasan tersebut, penulis tertarik untuk meneliti pengetahuan dan sikap hygiene (variabel dependen) pada petugas penjamah makanan Rumah Sakit TNI-AD Salak Bogor yang dipengaruhi oleh pelaksanaan perilaku hygiene (variabel independent).

C. Pembatasan Masalah

Mengingat terbatasnya waktu, dana, tenaga dan teori, maka penelitian dibatasi pada Hubungan Pengetahuan dan Sikap Petugas Penjamah Makanan dengan Perilaku Hygiene Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit TNI-AD Salak Bogor Tahun 2014 agar penelitian ini dilakukan secara lebih mendalam.

D. Perumusan Masalah

Berdasarkan analisis situasi di atas, maka dapat dirumuskan permasalahan yaitu :

1. Bagaimana pengetahuan dan sikap dengan perilaku hygiene petugas penjamah makanan di Instalasi gizi Rumah Sakit TNI-AD Salak Bogor Tahun 2014?
2. Apakah ada hubungan pengetahuan dan sikap hygiene dengan perilaku petugas penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit TNI-AD Salak Bogor Tahun 2014?

E. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui Hubungan Pengetahuan dan Sikap Petugas Penjamah Makanan dengan Perilaku Hygiene di Instalasi Gizi Rumah Sakit TNI-AD Salak Bogor Tahun 2014.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengidentifikasi Pengetahuan Petugas Penjamah Makanan terhadap Hygiene di Instalasi Gizi Rumah Sakit TNI-AD Salak Bogor.
- b. Mengidentifikasi Sikap Petugas Penjamah Makanan terhadap Hygiene di Instalasi Gizi Rumah Sakit TNI-AD Salak Bogor.
- c. Mengidentifikasi Perilaku Petugas Penjamah Makanan terhadap Hygiene di Instalasi Gizi Rumah Sakit TNI-AD Salak Bogor.
- d. Menganalisa Hubungan Jenis Kelamin Petugas Penjamah Makanan dengan Perilaku Hygiene di Instalasi Gizi Rumah Sakit TNI-AD Salak Bogor.
- e. Menganalisa Hubungan Umur Petugas Penjamah Makanan dengan Perilaku Hygiene di Instalasi Gizi Rumah Sakit TNI-AD Salak Bogor.
- f. Menganalisa Hubungan Lama Bekerja Petugas Penjamah Makanan dengan Perilaku Hygiene di Instalasi Gizi Rumah Sakit TNI-AD Salak Bogor.
- g. Menganalisa Hubungan Pendidikan Petugas Penjamah Makanan dengan Perilaku Hygiene di Instalasi Gizi Rumah Sakit TNI-AD Salak Bogor.

- h. Menganalisa Hubungan Pengetahuan Petugas Penjamah Makanan dengan Perilaku Hygiene di Instalasi Gizi Rumah Sakit TNI-AD Salak Bogor.
- i. Menganalisa Hubungan Sikap Petugas Penjamah Makanan dengan Perilaku Hygiene di Instalasi Gizi Rumah Sakit TNI-AD salak Bogor.

F. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian yang mengkaji Hubungan Pengetahuan dan Sikap Petugas Penjamah Makanan dengan Perilaku Hygiene di Instalasi Gizi Rumah Sakit TNI-AD Salak Bogor Tahun 2014 ini, diharapkan dapat memberikan manfaat:

1. Bagi Peneliti

- a) Dapat digunakan sebagai sarana untuk mendalami masalah mengenai Hubungan Pengetahuan dan Sikap Petugas Penjamah Makanan dengan Perilaku Hygiene di Instalasi Gizi Rumah Sakit TNI-AD Salak Bogor Tahun 2014.
- b) Dapat digunakan sebagai syarat kelulusan Sarjana Gizi pada Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan, Universitas Indonusa Esa Unggul.

2. Bagi Instalasi Gizi

Dapat digunakan sebagai bahan masukan untuk observasi pentingnya pengetahuan, sikap dengan perilaku tentang hygiene di Instalasi Gizi Rumah Sakit TNI-AD Salak Bogor.

3. Bagi Institusi Pendidikan

Dapat digunakan sebagai sumber pengetahuan bagi para praktisi maupun mahasiswa gizi mengenai pengetahuan, sikap dengan perilaku hygiene yang perlu dimiliki oleh para tenaga petugas penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit TNI-AD Salak Bogor.