

## BAB I

### PENDAHULUAN

#### A. Latar Belakang

Hygiene dan sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin akan menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan (Depkes, 2006 , dalam tulisan Melia W 2011).

Hygiene perorangan yang terlibat dalam pengolahan makanan dapat dicapai, apabila dalam diri pekerja tertanam pengertian tentang pentingnya menjaga kesehatan dan kebersihan diri .

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. Makanan yang tidak dikelola dengan baik dan benar oleh penjamah makanan dapat menimbulkan dampak negatif seperti penyakit dan keracunan akibat bahan kimia, mikroorganisme, tumbuhan atau hewan, serta dapat pula menimbulkan alergi (Depkes Ditjen PPM dan PL , 2001).

Terdapat 4 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 resipen.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 (Endrah, 2011)

Menurut penelitian Hiasinta (2011), faktor kebersihan penjamah atau petugas 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. Penjamah yang penting bagi pekerja pengolah makanan adalah mencuci tangan, kebersihan dan kesehatan diri. Di Amerika Serikat 25% dari semua penyebaran penyakit melalui makanan, disebabkan pengolahan makanan yang terinfeksi dan hygiene perorangan yang buruk.

Kebersihan dan kesehatan diri merupakan syarat utama pengolahan makanan. Test kesehatan terutama analswap dan pemotretan rontgen pada dada untuk melihat paru-paru dan saluran pernapasan sebaiknya dilakukan setiap 6 bulan sekali, terutama pengolahan makanan di instalasi gizi rumah sakit. Ada beberapa kebiasaan yang perlu dikembangkan oleh para pengolah/penjamah makanan untuk menjamin pakaian kerja atau celemek yang tidak bermotif agar pengotoran pada pakaian mudah terlihat.

Penyelenggaraan makanan rumah sakit adalah suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada pasien, termasuk pencatatan, pelaporan, dan evaluasi dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian diit yang tepat (Depkes RI,

2006).Pemberian diet yang tepat merupakan salah satu upaya untuk mencapai kesehatan yang setinggi-tingginya.

Kejadian Luar Biasa (KLB) kasus diare yang diteliti pada 3 RS di Jakarta pada tahun 1995 masih sangat tinggi yaitu 20%, sedangkan keracunan makanan sebanyak 22%.Hasil dari penelitian-penelitian yang lain menunjukkan proses pencucian bahan makanan tidak dengan air yang mengalir, tidak menerapkan Perilaku Hidup Bersih Sehat (PHBS), tidak memakai pakaian kerja pada saat bekerja, dan memakai perhiasan pada saat pengolahan makanan, dan lain-lain (Pramudya kurnia, 2010).

Penjamah makanan memegang peranan penting dalam melindungi kesehatan penderita/pasien dirumah sakit dari penyakit akibat kontaminasi makanan, untuk itu perlu diperhatikan 5 prinsip upaya sanitasi oleh penjamah makanan di rumah sakit, yaitu pengawasan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, penyimpanan makanan matang dan penyajian makanan (Pramudya kurnia, 2010).

Pekerja harus memakai sepatu yang tidak terbuka dan dalam keadaan bersih,rambut harus selalu dicuci secara periodik dan selama mengolah makanan harus dijaga agar rambut tidak jatuh kedalam makanan disarankan menggunakan topi atau jala rambut.Pekerja yang sedang sakit flu,demam atau diare sebaiknya tidak dilibatkan terlebih dahulu dalam proses pengolahan makanan,sampai gejala-gejala penyakit tersebut hilang. Pekerja yang memiliki luka pada tubuhnya harus menutup lukanya dengan pelindung kedap air.

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 (BPOM, 2003).

Menurut direktorat surveilan dan penyuluhan keamanan pangan deputy III-BPOM (2003), manusia yang sehat merupakan sumber potensial mikroba-mikroba seperti *staphylococcus aureus*, *salmonella*, *clostridium perfringens* dan *streptokoki* (enterokoki) dari kotoran (tinja). Stafilocoki umum terdapat dalam kulit, saluran hidung, mulut dan tenggorokan, serta dapat dengan mudah dipindahkan ke dalam makanan. Sumber kontaminasi potensial ini terdapat selama jam kerja dari para pekerja menangani makanan. Setiap kali tangan pekerja mengadakan kontak dengan bagian-bagian tubuh yang mengandung stafilocoki, maka makanan tersebut akan terkontaminasi, dan segera akan mengkontaminasi makanan yang tersentuh. Perpindahan langsung mikroba stafilocoki ini dari alat pernafasan ke makanan, terjadi ketika pekerja batuk dan bersin tanpa menutup hidung dan mulutnya. Tangan dengan luka atau memar yang terinfeksi merupakan sumber stafilocoki virulen, demikian pula luka yang terinfeksi pada bagian tubuh lain, karena mungkin pekerja tersebut menggaruk atau menyentuh luka tersebut.

Penerapan hygiene dan sanitasi makanan yang tidak tepat dan kurangnya pengetahuan dengan penjamah makanan merupakan factor yang berperan dalam penyebaran penyakit bawaan makanan (L.Sharif,2013). Apabila makanan yang diolah tidak hygiene maka dapat berdampak pada kesehatan manusia yang mengkonsumsinya yaitu dapat mengakibatkan munculnya penyakit akibat makanan, penyakit tersebut

yaitu keracunan makanan dan infeksi makanan. Keracunan makanan adalah keracunan akibat toksik yang diproduksi oleh mikroba. Mikroorganisme yang menimbulkan jenis keracunan seperti ini antara lain adalah *staphylococcus, clostridium botulinum, c. perfringens, Bacillus aureus* dan *Vibrio parahaemolyticus*.

Dampak lain dari makanan yang terkontaminasi mikroba yang dapat berasal dari penjamah makanan adalah masuknya mikroba ke dalam alat pencernaan manusia, mikroba tersebut akan tumbuh, berkembang biak dan menimbulkan penyakit. Mikroba yang menyebabkan infeksi melalui makanan yang dapat disebabkan oleh penjamah antara lain adalah *Brucella sp, E coli, Salmonella sp, Streptococcus grup A, Vibrio Cholera* dan *Virus hepatitis A* (BPOM, 2003).

Berdasarkan laporan hasil pemantauan keracunan makanan dan minuman yang dilaporkan oleh Dit Jen PPM dan PLP, keracunan makanan di Indonesia pada tahun 1997 mencapai 3119 penderita dengan CFR 0,15% tahun 1998 sebanyak 1078 penderita dengan CFR 0,65%. Meski jumlahnya menurun namun CFRnya meningkat karena kasus kematian tinggi. Tahun 1999 sebanyak 1181 penderita tanpa kematian (Depkes, dalam tulisan Melli Wulandari, 2003).

Rumah Sakit mempunyai kekhususan dimana konsumen dalam keadaan dirawat karena penyakitnya. Oleh karena itu makanan rumah sakit harus dapat menunjang bagi kesembuhan pasien. Rumah sakit selain menyelenggarakan makanan untuk pasien, ada juga yang menyelenggarakan makanan untuk karyawan, dan dokter serta karyawan dengan beban kerja tertentu yang perlu mendapat makanan tambahan (Silvia, 2013).

Masalah sanitasi makanan sangat penting terutama ditempat-tempat umum yang erat kaitannya dengan pelayanan orang banyak. Rumah Sakit merupakan salah satu tempat umum yang memberikan pelayanan kesehatan masyarakat dengan inti pelayanan medis. Untuk menunjang pelayanan medis bagi pasien, maka perlu adanya pengolahan makanan yang baik dan memenuhi syarat hygiene sanitasi makanan yang kegiatannya berada di instalasi gizi.

Rumah Sakit selain berfungsi sebagai tempat untuk pemulihan kondisi pasien dari sisi medis juga tidak bisa terlepas diri untuk pemulihan kondisi pasien dari sisi makanan yang diolah dan diberikan kepada pasien (diet pasien). Pasien juga berhak untuk mendapatkan diet yang bermutu (sesuai dengan advise dari dokter/konsultan gizi) dan aman, tidak terkontaminasi bahaya yang dapat menyebabkan status kesehatan pasien menjadi semakin buruk. Kegagalan mengelola dan menangani makanan di rumah sakit dapat menyebabkan timbulnya masalah seperti kacaunya identifikasi diet, kesalahan dalam penyiapan makanan, kontaminasi keracunan, dan lain-lain. Di samping meningkatnya waktu rawat inap serta adanya kebutuhan untuk perawatan lebih, keselamatan pasien juga dipertaruhkan.

Penjamah makanan di rumah sakit baik secara langsung maupun tidak langsung dapat mempengaruhi kualitas makanan yang disajikan kepada pasien. Salah satu aspek yang penting untuk menjaga agar makanan hygiene dan aman adalah aspek hygiene dan sanitasi penjamah makanan. Pengolahan makanan bagi pasien di Rumah Sakit Medistra berfungsi untuk mempertahankan daya tahan tubuh dan membantu dalam mempercepat proses penyembuhan penyakit. Syarat dari makanan yang disajikan

harus memenuhi kebutuhan baik berupa kualitas maupun kuantitas dari makanan itu sendiri. Makanan yang memenuhi kebutuhan gizi akan mempercepat proses penyembuhan dan memperpendek hari perawatan.

Katering Boga Medika merupakan katering yang mengelola makanan pasien yang berada di instalasi gizi Rumah Sakit Medistra. Data ketenagaan di katering Boga Medika tenaga penjamah makanan di instalasi gizi Rumah Sakit Medistra berjumlah 65 orang. Boga Medika memiliki tanggung jawab yang besar dalam menyediakan makanan yang bermutu. Upaya pengamanan makanan sangat penting untuk meningkatkan mutu yang terdiri dari nilai gizi, cita rasa, dan aman dari bahaya kimia, fisik, dan biologi termasuk mikroorganisme. Sebagai pengelola makanan disini dituntut kebersihan diri penjamah makanan seperti kebersihan dasar, rambut, tangan, badan, pakaian, kulit dan mulut, karena penjamah makanan yang tidak terjaga personal hygienenya akan memberikan kontribusi terhadap hasil yang dilakukan tidak terjaganya kebersihan makanan yang diberikan kepada pasien.

Katering Boga Medika di Rumah Sakit Medistra bagian penting dalam menyelenggarakan makanan di Rumah Sakit Medistra dan juga dituntut untuk menyajikan makanan yang sehat dan aman. Adapun masalah yang ditemui dalam penyelenggaraan makanan di Boga Medika dalam melayani makanan pasien Rumah Sakit Medistra yang menerapkan higiene sanitasi makanan berdasarkan pengamatan selama ini peneliti menemukan beberapa karyawan Boga Medika masih ada yang belum menerapkan higiene sanitasi dengan benar.

Berdasarkan uraian diatas penulis bermaksud ingin mendeskripsikan pengetahuan, sikap dengan penerapan hygiene penjamah dan sanitasi makanan pada penjamah makanan pada katering Boga Medika di Rumah Sakit Medistra Jakarta Selatan .

## **B. Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas penulis mengidentifikasi masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana cara pelaksanaan hygiene dan sanitasi makanan yang baik dan benar di perusahaan jasa boga katering Boga Medika.
2. Apa kendala yang ada dalam melaksanakan hygiene dan sanitasi makanan di perusahaan jasa boga katering Boga Medika.
3. Bagaimana menerapkan hygiene dan sanitasimakanan dalam mengelola katering rumah sakit.

## **C. Pembatasan Masalah**

Berdasarkan identifikasi masalah di atas, karena keterbatasan waktu, maka penulis membatasi masalah pada penerapan hygiene dan sanitasi makanan pada penjamah makanan katering Boga Medika sesuai dengan prinsip hygiene dan sanitasi makanan.

## **D. Perumusan Masalah**

Berdasarkan pembatasan masalah diatas penulis merumuskan masalah yaitu “Bagaimana hubungan pengetahuan dan sikap dengan penerapan hygiene dan

sanitasi makanan pada penjamah makanan sesuai dengan prinsip hygiene dan sanitasi makanan.

## **E. Tujuan Penelitian**

### 1. Tujuan Umum

Mengetahui hubungan pengetahuan dan sikap dengan penerapan hygiene penjamah dan sanitasi yang dilakukan di perusahaan jasa boga katering Boga Medika di Rumah Sakit Medistra.

### 2. Tujuan Khusus

- a. Mengidentifikasi karakteristik, meliputi umur, jenis kelamin, tingkat pendidikan, dan lama bekerja penjamah makanan di katering Boga Medika.
- b. Mengidentifikasi pengetahuan penjamah makanan tentang hygiene dan sanitasi makanan katering Boga Medika.
- c. Mengidentifikasi sikap penjamah makanan tentang hygiene dan sanitasi makanan katering Boga Medika.
- d. Mengidentifikasi penerapan penjamah makanan tentang hygiene dan sanitasi makanan katering Boga Medika.
- e. Mendeskripsikan hubungan pengetahuan penjamah makanan dengan penerapan hygiene dan sanitasi makanan katering Boga Medika.
- f. Mendeskripsikan hubungan sikap penjamah makanan dengan penerapan hygiene dan sanitasi makanan di katering Boga Medika .

## **F. Manfaat Penelitian**

### 1. Bagi Penulis

- a. Mendapat wawasan yang lebih luas mengenai hygiene dan sanitasi makanan baik dari segi teori maupun praktek.
  - b. Menerapkan pengetahuan dan ilmu yang pernah didapat selama masa perkuliahan di Fakultas Ilmu Kesehatan Program Studi Ilmu Gizi Universitas Esa Unggul.
2. Bagi Perusahaan
- a. Perusahaan dapat memberikan jaminan mutu kepada pihak rumah sakit atau klien.
  - b. Mampu menerapkan Persyaratan Usaha Jasa Boga sesuai dengan Surat Keputusan Menteri Kesehatan No.1096/MenKes/PER/VI/2011.
3. Bagi Masyarakat
- a. Mengetahui bahwa Perusahaan Jasa Boga katering Boga Medika menerapkan standar kebersihan sesuai persyaratan yang ditetapkan Kementerian Kesehatan RI dalam melaksanakan usahanya.
  - b. Merasa aman mengkonsumsi produk makanan dan minuman yang diproduksi oleh katering.