

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 dan makanan merupakan salah satu kebutuhan dari manusia untuk menunjang kehidupannya. Jika ditinjau dari segi kesehatan, makanan selain berfungsi sebagai sumber energi zat pembangun dan zat pengatur juga mempunyai peran dalam penyebaran penyakit. Jika pasien mengkonsumsi makanan yang disediakan oleh pihak rumah sakit maka akan mempercepat penyembuhan dan memperpendek hari rawat karena kebutuhan gizi sudah terpenuhi. Oleh karena itu 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 RI, 2001).

Menurut *Food and Drug Administration* (2010) faktor resiko utama terjadinya penyakit bawaan makanan adalah rendahnya kebersihan diri penjamah makanan. Penjamah makanan dapat mengkontaminasi atau menularkan penyakitnya secara langsung pada makanan yang diolahnya melalui tangan, kuku, rambut, pakaian yang kotor, serta kebiasaan penjamah

makanan dalam mengolah makanan. Oleh karena itu kebersihan pengolah makanan atau higienis penjamah makanan merupakan kunci keberhasilan dalam pengolahan makanan yang aman dan sehat. Penjamah makanan mempunyai tugas dan tanggung jawab dalam penyiapan dan penyajian makanan kepada orang lain. Perilaku hygiene perorangan penjamah makanan sangatlah perlu diterapkan dalam pengolahan makanan untuk mencegah penularan penyakit bawaan makanan.

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. Prosedur yang penting bagi pekerja pengolah makanan adalah pencucian tangan, kebersihan dan kesehatan diri. Di Amerika Serikat 25 % dari semua penyebaran penyakit melalui makanan, disebabkan pengolah makanan yang terinfeksi dan hygiene perorangan yang buruk (Purnawijayanti, 2001).

Menurut Michaels *et al* (2004), CDC (*Centers for Disease Control and Prevention*) melaporkan sebesar 20% infeksi akibat makanan disebabkan oleh penjamah makanan.

Pada tahun 2014 terjadi kasus keracunan makanan di rumah sakit Indonesia yaitu di rumah sakit Borromeus yang memakan korban ratusan karyawannya, dan hal serupa juga terjadi pada tahun 2015 yaitu di Rumah Sakit Paru Goenawan Partowidigdo Yogyakarta sebanyak 32 orang terkena keracunan makanan di Rumah Sakit tersebut.

Dari hasil penelitian pada tahun 1995 di Rumah Sakit Umum Perawatan Fatmawati, diketahui bahwa sebanyak 22 orang (64,7%) tenaga yang terlibat dalam pengolahan makanan di dapur memiliki pendidikan yang hanya lulusan SMA, serta pengetahuan dan perilaku kurang tentang sanitasi makanan. (Depkes RI, 1992) dan dari 3 (tiga) rumah sakit (RS Fatmawati, RS

Pasar Rebo, dan RS Persahabatan) di temukan bahwa proses pengolahan makanan di instalasi gizi belum memenuhi syarat hygiene sanitasi makanan hasil penelitian 64% penjamah makanan memiliki pendidikan SD, 66,7% prilaku penjamah masih suka mengobrol pada saat mengolah makanan, dan hasil observasi 100% prilaku penjamah makanan tidak mencuci tangan, 63,3% penjamah sudah memiliki pengetahuan yang baik. (djarismawati, 2004).

Menurut Howes *et al* (1996) sikap penjamah makanan merupakan faktor penting selain pengetahuan dan pelaksanaan dalam penyelenggaraan makanan yang menyebabkan terjadinya penyakit bawaan makanan. Adanya hubungan yang positif antara pengetahuan, sikap, dan perilaku dari penjamah makanan dapat bertujuan untuk menjaga kebersihan makanan yang akan disajikan kepada pasien.

Rumah Sakit X memiliki fasilitas pelayanan : rawat inap (VVIP, VIP, kelas 1, 2, 3, ICU, ICCU), 29 poliklinik spesialis pada rawat jalan, layanan penunjang medik (laboraturium 24 jam, radio diagnostik, farmasi, bank darah, patologi anatomi, rehabilitasi medis, MCU, HD, dan Cath Lab), layanan kedokteran kepolisian (instalasi kedokteran forensik, PPAT, pelayanan sentra visum dan medikolegal, narkoba, psikiatri forensik, pemeriksaan DNA, layanan toksilologi kedokteran, perawatan tahanan), dan pelayanan penunjang lain (instalasi gizi, laundry, CSSD, transit jenazah, ambulance, pengolahan limbah padat dan cair).

Berdasarkan hasil wawancara di instalasi gizi rumah sakit “X” bahwa pernah terjadi kesalahan pada saat pengolahan makanan yang berimbas pada penyajian makanan dimana pernah ada ulat di dalam brokoli yang disajikan untuk pasien. Dan menurut hasil observasi bahwa ruang pengolahan makanan masih terlihat kotor, 22 orang dari 30 orang para penjamah makanan masih suka mengobrol pada saat mengolah makanan, 8 orang penjamah makanan

tidak memakai apron pada saat mengolah makanan dan juga topi sebagai penutup kepala bagi koki pria.

Menurut WHO (2005) bahwa faktor-faktor utama yang mengakibatkan kontaminasi makanan sehingga mengakibatkan *foodborne illness* adalah kesalahan penyiapan makanan beberapa jam sebelum di makan, disertai dengan terjadinya kontaminasi silang akibat *personal hygiene* yang buruk dalam mengolah makanan dan penyimpanannya dalam suhu yang baik untuk pertumbuhan bakteri patogenserta pemasakan atau pemanasan yang kurang memadai untuk mengurangi pathogen. Menurut Lawrence Green (1993) yang dikutip oleh Notoatmodjo (2010), menyatakan bahwa perilaku manusia dalam hal kesehatan dibentuk oleh tiga faktor yaitu faktor predisposisi, faktor pendukung dan faktor pendorong. Faktor predisposisi merupakan faktor yang ada dalam diri seperti tingkat pendidikan, pengetahuan, sikap, nilai, budaya, kepercayaan, dll. Faktor pendukung dapat berupa fasilitas. Sedangkan faktor pendorong merupakan faktor yang berasal dari luar diri seperti pengawasan, peraturan dan hukum.

Berdasarkan latar belakang diatas maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang analisis faktor-faktor *personal hygiene* pada penjamah makanan pada pengolahan makanan di Rumah Sakit X.

1.2 Identifikasi Masalah

Faktor-faktor yang mempengaruhi dalam *personal hygiene* pada penjamah makanan dalam pengolahan makanan antara lain : pengetahuan, sikap, pendidikan, usia, jenis kelamin, status ekonomi, kebudayaan, sarana dan prasarana, dan kegiatan penyuluhan penjamah makanan. Faktor-faktor tersebut merupakan kunci dari pengolahan makanan yang aman dan sehat sehingga dapat mencegah terjadinya penularan penyakit bawaan pada makanan.

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang sudah dijelaskan sebelumnya, penelitian ini hanya membatasi masalah tentang faktor-faktor *personal hygiene* pada penjamah makanan dalam pengolahan makanan di Rumah Sakit X . Faktor-faktor tersebut adalah : Pengetahuan, sikap, pendidikan, sarana dan prasarana, dan kegiatan penyuluhan untuk penjamah makanan. Peneliti tidak membahas tentang kebudayaan, status ekonomi, dan kepercayaan karena hal tersebut tidak dapat diukur secara pasti.

Berdasarkan pembatasan masalah inilah, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “faktor-faktor *personal hygiene* pada penjamah makanan dalam pengolahan makanan di Rumah Sakit X”

1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan pembatasan masalah seperti yang sudah dijelaskan sebelumnya maka peneliti akan berfokus pada “Faktor-faktor *personal hygiene* pada penjamah makanan dalam pengolahan makanan di Rumah Sakit X”

1.5 Tujuan Penelitian

1.5.1 Tujuan Umum

Faktor-faktor *personal hygiene* pada penjamah makanan dalam pengolahan makanan di rumah sakit X.

1.5.2 Tujuan Khusus

1. Mengetahui gambaran *personal hygiene* penjamah makanan dalam pengolahan makanan di rumah sakit X.
2. Mengetahui gambaran pengetahuan tentang *personal hygiene* penjamah makanan dalam pengolahan makanan di rumah sakit X.

3. Mengetahui gambaran pendidikan tentang *personal hygiene* penjamah makanan dalam pengolahan makanan di rumah sakit X.
4. Mengetahui gambaran sikap tentang *personal hygiene* penjamah makanan dalam pengolahan makanan di rumah sakit X.
5. Mengetahui gambaran kegiatan penyuluhan tentang *personal hygiene* penjamah makanan dalam pengolahan makanan di rumah sakit X.
6. Mengetahui hubungan antara faktor pengetahuan penjamah makanan dengan *personal hygiene* penjamah makanan dalam pengolahan makanan di rumah sakit X.
7. Mengetahui hubungan antara faktor pendidikan penjamah makanan dengan *personal hygiene* penjamah makanan dalam pengolahan makanan di rumah sakit X.
8. Mengetahui hubungan antara faktor sikap penjamah makanan dengan *personal hygiene* penjamah makanan dalam pengolahan makanan di rumah sakit X.
9. Mengetahui hubungan antara faktor kegiatan penyuluhan penjamah makanan dengan *personal hygiene* penjamah makanan dalam pengolahan makanan di rumah sakit X.

1.6 Manfaat Penelitian

Berdasarkan fokus permasalahan dalam penelitian ini dan tujuan yang ingin dicapai, maka diharapkan peneliti dapat memberikan manfaat sebagai berikut :

1.6.1 Manfaat Bagi Peneliti

Melalui penelitian ini diharapkan akan mendapatkan pengetahuan yang lebih mendalam mengenai *personal hygiene* para penjamah makanan akan sanitasi dan hygiene dalam pengolahan makanan.

1.6.2 Manfaat Bagi Rumah Sakit

Melalui penelitian ini diharapkan bagi rumah sakit agar lebih memperhatikan *personal hygiene* para penjamah makanan akan sanitasi dan hygiene dalam pengolahan makanan.

1.6.3 Manfaat Bagi FIKES Esa Unggul

Penelitian ini diharapkan dapat memperkaya pengetahuan dan referensi bagi FIKES Esa Unggul mengenai apa yang menjadi faktor-faktor *personal hygiene* para penjamah makanan akan Sanitasi dan Higiene penjamah makanan pada pengolahan makanan.