

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

Penyelenggaraan makanan yang sehat dan aman merupakan salah satu faktor yang penting untuk meningkatkan derajat kesehatan oleh karena itu kualitas makanan yang baik secara bakteriologis, kimiawi, maupun fisik harus selalu dipertahankan. 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 di rumah sakit yang tubuhnya dalam kondisi lemah sehingga sangat rentan terhadap berbagai penyakit termasuk penyakit-penyakit yang ditularkan melalui makanan. Oleh karena itu higiene sanitasi pengolahan makanan di rumah sakit perlu mendapat perhatian yang lebih seksama. (Depkes, 2003)

Higiene dan sanitasi makanan merupakan hal penting mengingat bahwa makanan yang disajikan kepada konsumen (dokter, pegawai dan pasien) harus terjaga dan terjamin kualitasnya demi keamanan pangan. Sanitasi dan hygiene yang diamati meliputi makanan, penjamah makanan, peralatan dan ruangan pengolahan dan pendistribusian makanan. (Aritonang, 2009)

Menurut KEMENKES RI (2011) Penjamah Makanan adalah orang yang secara langsung mengelola makanan. Masalah kesehatan utama di negara-negara maju dan berkembang. Organisasi Kesehatan Dunia (WHO) memperkirakan bahwa di negara maju, hingga 30% dari populasi menderita penyakit yang ditularkan makanan setiap tahun, sedangkan di negara-negara berkembang hingga 2 juta kematian diperkirakan per tahun .

Penjamah makanan memiliki peran utama dalam pencegahan penyakit bawaan makanan karena mereka dapat mengkontaminasi dan siap untuk makan makanan, dan

menjadi pembawa gejala keracunan makanan mikroorganisme (Walker et al., 2003). Penyebaran penyakit yang ditularkan melalui makanan penjamah makanan adalah masalah umum di seluruh dunia. Banyak penyakit yang menular dan disebabkan oleh mikroorganisme yang masuk ke dalam tubuh melalui makanan. (Dagnev mulat et al, 2012)

Faktor kebersihan penjamah atau makanan dalam istilah populernya disebut higiene perorangan merupakan prosedur menjaga kebersihan dalam pengelolaan makanan yang aman dan sehat. (Depkes, 2001). Amerika serikat 25% dari semua penyebaran penyakit melalui makanan, disebabkan pengolah makanan yang terinfeksi dan higiene perorangan yang buruk. (Purnawijayanti, 2001)

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 menyatakan bahwa 80 – 85% kecelakaan disebabkan oleh kelalaian tau kesalahan manusia baik secara langsung maupun secara tidak langsung. (Suma'mur, 1987). Akibat dari kelalaian tersebut bisa berdampak buruk bagi terjaminnya higiene dan sanitasi pada penyelenggaraan rumah sakit, terutama berupa makanan dan minuman yang memenuhi syarat gizi dan kesehatan yang selanjutnya akan didistribusikan kepada pasien rawat inap. Oleh karena itu, perilaku hygiene dan sanitasi yang baik perlu dimiliki oleh para penjamah makanan.

Instalasi gizi Rumah Sakit Islam Cempaka Putih (RSIJCP) sebagian penting dalam menyelenggarakan makanan di rumah sakit dan juga diuntut untuk menyajikan makanan yang sehat dan aman.

Rumah Sakit Islam Jakarta Cempaka Putih terletak di jalan Cempaka Putih Tengah I/1 Jakarta Pusat. Rumah sakit islam Jakarta Cempaka Putih adalah rumah sakit dengan tipe B, dengan kapasitas tempat tidur sebanyak 411, 18 ruang perawatan, ICU/ICCU, 26 klinik spesialis dan subspecialis.

Adapun masalah yang di temui di lapangan, bahwa Rumah Sakit Islam Jakarta Cempaka Putih (RSIJCP) sedang menerapkan higiene dan sanitasi dan berdasarkan pengalaman praktek kerja lapangan (PKL) peneliti menemukan beberapa karyawan masih ada yang belum menggunakan seragam kerja khusus dengan lengkap.

Berdasarkan uraian di atas peneliti tertarik untuk meneliti tentang “Hubungan Persepsi Higiene dan Sanitasi dan Perilaku Penjamah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Jakarta Cempaka Putih (RSIJCP) Tahun 2013 ”

## **B. Identifikasi Masalah**

Selama ini pada penyelenggaraan makanan RSIJ belum ditemukan masalah yang berhubungan dengan makanan yang disajikan, misalnya terjadinya kasus keracunan makanan dan sebagainya. Namun, perilaku penjamah makanan mengenai hygiene dan sanitasi tetap merupakan salah satu hal yang harus diperhatikan.

Penyelenggaraan makanan rumah sakit tersebut menyediakan makanan yang diperuntukkan bagi pasien rawat inap dimana 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 dan sanitasi.

Oleh sebab itu, mutu layanan dari rumah sakit tersebut lebih diutamakan dan sebagai salah satu upaya penjaminan mutu perlu dilakukan usaha preventif. Usaha tersebut bisa dilakukan dengan berbagai cara, salah satunya dengan mengevaluasi atau mengobservasi perilaku hygiene dan sanitasi para penjamah makanan tentang hygiene dan sanitasi.

Berdasarkan alasan tersebut, penulis tertarik untuk meneliti persepsi hygiene dan sanitasi penjamah makanan (variabel dependen) pada penjamah makanan RSIJ yang dipengaruhi oleh perilaku hygiene dan sanitasi (variabel independent)

### **C. Pembatasan Masalah**

Mengingat terbatasnya waktu, dana, tenaga, dan teori, maka penelitian dibatasi pada Hubungan Persepsi Higiene dan Sanitasi dan Perilaku Penjamah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Jakarta Cempaka Putih (RSIJCP) Tahun 2013 agar penelitian ini dilakukan secara lebih mendalam. Penelitian ini menggunakan hipotesa asosiatif.

### **D. Perumusan Masalah**

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

1. Bagaimana persepsi hygiene dan sanitasi penjamah makanan di instalasi gizi Rumah Sakit Islam Jakarta Cempaka Putih (RSIJCP) Tahun 2013?
2. Bagaimana perilaku penjamah makanan RSIJ cempaka putih?
3. Apakah ada Hubungan Persepsi Higiene dan Sanitasi dan Perilaku Penjamah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Jakarta Cempaka Putih (RSIJCP) Tahun 2013?

## **E. Tujuan Penelitian**

### 1. Tujuan Umum

Tujuan umum dari penelitian ini adalah mengetahui Hubungan Persepsi Higiene dan Sanitasi dan Perilaku Penjamah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Jakarta Cempaka Putih (RSIJCP) Tahun 2013.

### 2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari penelitian ini yaitu :

- a. Mengidentifikasi Persepsi Hygiene dan Sanitasi Penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Jakarta Cempaka Putih.
- b. Mengidentifikasi Perilaku Penjamah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Jakarta Cempaka Putih.
- c. Menganalisa Hubungan Persepsi Higiene dan Sanitasi dan Perilaku Penjamah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Jakarta Cempaka Putih (RSIJCP) Tahun 2013?

## **F. Manfaat Penelitian**

Hasil penelitian yang mengkaji Hubungan Persepsi Higiene dan Sanitasi dan Perilaku Penjamah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Jakarta Cempaka Putih (RSIJCP) Tahun 2013 ini, diharapkan dapat memberikan manfaat:

### 1. Bagi Peneliti

- a) Dapat digunakan sebagai sarana untuk mendalami masalah mengenai Hubungan Persepsi Higiene dan Sanitasi dan Perilaku Penjamah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Jakarta Cempaka Putih (RSIJCP) Tahun 2013.

- b) Dapat digunakan sebagai pengalaman proses belajar mengajar dalam bidang Metodologi Penelitian.
- c) Dapat digunakan sebagai syarat kelulusan Sarjana Gizi pada Program Studi Gizi, Fakultas Ilmu-ilmu Kesehatan, Universitas Indonusa Esa Unggul.

## 2. Bagi Instalasi Gizi

Dapat digunakan sebagai bahan instrumen untuk observasi pentingnya persepsi tentang hygiene sanitasi di Instalasi Rumah Sakit Islam Jakarta Cempaka Putih.

## 3. Bagi Institusi Pendidikan

Dapat digunakan sebagai sumber pengetahuan bagi para praktisi maupun mahasiswa gizi mengenai persepsi dengan perilaku hygiene dan sanitasi yang perlu dimiliki oleh para penjamah makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Jakarta Cempaka Putih.