

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Pada dasarnya, rumah sakit memiliki fungsi utama dalam menyediakan layanan penyembuhan dan pemulihan kesehatan. Selain memberikan pengobatan sebagai layanan utamanya, sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 7 Tahun 2019 tentang kesehatan lingkungan rumah sakit, rumah sakit juga menyajikan makanan siap saji yang disediakan dari dapur rumah sakit untuk pasien dan karyawan yang dimana *hygiene* dan sanitasinya perlu diperhatikan (Suyuti, 2019). Menurut Kepmenkes No 20 Tahun 2003 menyatakan bahwa *hygiene* sanitasi makanan merupakan upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan (Kepmenkes, 2003).

Makanan yang disajikan oleh instalasi gizi harus dikonsumsi dengan baik, sehingga penting untuk memastikan kualitas makanan yang tinggi. Berdasarkan data dari WHO (*World Health Organization*) sekitar 600 juta orang di dunia 1 dari 10 nya telah jatuh sakit setelah mengonsumsi makanan yang telah terkontaminasi dan sebanyak 420.000 orang meninggal di setiap tahunnya dikarenakan kontaminasi makanan (WHO, 2022). Pengetahuan dan sikap yang tepat dari penjamah makanan sangat penting agar semua proses dapat mengikuti prosedur dan menghasilkan produk yang baik. Selain itu, hal ini juga penting untuk memastikan bahwa makanan yang

disajikan memiliki mutu dan kualitas yang terjamin. (Rahmah & Kamal, 2022)

Berdasarkan pengamatan di Instalasi Gizi RSUDAM Provinsi Lampung, sebagian pegawai tidak menggunakan celemek dan penutup kepala serta tidak memakai sarung tangan plastik saat berinteraksi dengan makanan. Selain itu, survei yang dilakukan pada agustus 2015 di Instalasi Gizi Rumah Sakit Orthopedi Prof. Dr. Soeharso Surakarta menunjukkan bahwa 20% dari penjamah makanan tidak menggunakan alat pelindung diri (APD) secara lengkap, yakni tidak memakai sarung tangan dan apron saat menangani makanan (Pebrianti, 2023).

Melihat pentingnya sanitasi dan *hygiene* pada pegawai terutama di bagian instalasi gizi karena perawatan di rumah sakit rentan melibatkan berbagai jenis penyakit, dan rumah sakit merupakan tempat yang rawan mikroba patogen. Jika kebersihan dan sanitasi rumah sakit tidak terjaga dengan baik, risiko infeksi pada pasien yang sedang dalam proses penyembuhan akan meningkat. Selain itu, jika kualitas makanan yang disajikan oleh instalasi gizi tidak terjamin, bisa terjadi kontaminasi dari peralatan atau bahan makanan yang tidak memenuhi standar. Oleh karena itu, pengelolaan makanan di rumah sakit harus memperhatikan kebersihan dan sanitasi (Doktriana et al., 2024).

Untuk memastikan makanan yang dikonsumsi pasien dalam kondisi baik, instalasi gizi harus menerapkan langkah-langkah kebersihan dan sanitasi mulai dari pengamanan bahan makanan hingga penyajiannya.

Selain itu, penting juga untuk melakukan pengawasan terhadap tenaga penjamah makanan dan peralatan yang digunakan (Jiastuti, 2018). Untuk mencapai tingkat kesehatan yang optimal bagi masyarakat, dilakukan upaya kesehatan yang terintegrasi dan menyeluruh, mencakup upaya kesehatan individu serta upaya kesehatan masyarakat (Irawan, 2016).

Rumah Sakit Umum Medimas Cirebon, yang berawal dari rumah sakit khusus bedah berkembang menjadi rumah sakit tipe C pada tahun 2017. Seiring berjalannya waktu, Rumah Sakit Umum Medimas Cirebon terus berkembang pesat terlihat dari peningkatan jumlah pasien rawat inap hingga kini memiliki kapasitas sejumlah 104 kamar tidur, memiliki tenaga masak sejumlah 4 orang, dan memiliki pramusaji makanan sebanyak 5 orang. Berdasarkan perkembangan tersebut, peneliti tertarik untuk mengetahui gambaran perilaku personal *hygiene* pada penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Medimas Kota Cirebon.

Berdasarkan data yang diperoleh diatas peneliti tertarik untuk melakukan penelitian lebih lanjut dan penelitian ini diharapkan dapat memberikan gambaran yang jelas mengenai perilaku personal *hygiene* pada penjamah makanan di Rumah Sakit Medimas, yang merupakan faktor penting dalam menjaga standar kebersihan dan keamanan pangan. Dengan memahami perilaku personal *hygiene* yang ada, hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai dasar untuk merancang strategi pelatihan dan peningkatan kesadaran di kalangan penjamah serta memperbaiki prosedur kebersihan yang ada. Akhirnya, upaya ini diharapkan dapat meningkatkan

kualitas pelayanan makanan, meminimalkan risiko kontaminasi, dan mendukung kesehatan serta kepuasan pasien di Rumah Sakit Medimas.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas perilaku dan kesadaran penjamah makanan di Rumah Sakit yang kurang baik akan menyebabkan risiko infeksi, pencemaran, kontaminasi makanan hingga keracunan. Untuk menghasilkan makanan yang memiliki mutu dan kualitas yang terjamin penjamah makanan harus memiliki pengetahuan dan sikap yang tepat pada saat melakukan prosedur yang sesuai dengan anjuran, seperti menggunakan celemek dan penutup kepala serta menggunakan sarung tangan pada saat berinteraksi dengan makanan. Oleh karenanya peran penjamah makanan sangatlah penting terutama dalam aspek *hygiene* dan sanitasi nya. Penelitian ini bertujuan untuk menjawab pertanyaan mengenai seberapa penting perilaku personal *hygiene* penjamah makanan dalam Rumah Sakit.

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran perilaku personal *hygiene* pada penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Medimas Kota Cirebon dan mengevaluasi penerapan serta kepatuhan terhadap standar kebersihan yang berlaku.

### **2. Tujuan Khusus**

- a. Mengidentifikasi dan mendeskripsikan personal *hygiene* yang di terapkan oleh penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit

Medimas Kota Cirebon.

- b. Menganalisis faktor – faktor yang mempengaruhi personal *hygiene* penjamah makanan.

#### **D. Manfaat Penelitian**

1. Manfaat bagi Prodi Gizi:

- a. Riset Terapan:

Menambah literatur mengenai penerapan *hygiene* makanan di lingkungan rumah sakit, yang berguna untuk riset dan pengajaran.

2. Manfaat bagi Rumah Sakit:

- a. Peningkatan Kualitas Pelayanan:

Membantu dalam meningkatkan standar kebersihan dan kualitas makanan, serta memperbaiki kepuasan pasien.

- b. Peningkatan Kepatuhan:

Menyediakan dasar untuk memperkuat penerapan standar kebersihan dan protokol *hygiene* di rumah sakit.

3. Manfaat bagi Penulis:

- a. Pengembangan Profesional:

Menambah pengalaman dan pengetahuan dalam bidang *hygiene* makanan dan penelitian kesehatan.

- b. Peningkatan Keterampilan:

Memperoleh keterampilan dalam merancang, melaksanakan, dan menganalisis penelitian yang relevan.