

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Rumah sakit sebagai lembaga kesehatan yang mempunyai tanggung jawab utama untuk menyediakan layanan yang aman dan bermutu tinggi kepada pasien, termasuk dalam penyediaan makanan. Instalasi gizi rumah sakit merupakan unit yang bertanggung jawab dalam penyelenggaraan makanan untuk pasien, dimana keamanan pangan menjadi prioritas utama. Makanan yang disajikan tidak hanya harus memenuhi kebutuhan nutrisi pasien, tetapi juga harus terjamin kebersihannya untuk mendukung proses penyembuhan dan mencegah terjadinya infeksi nosokomial melalui makanan (Kementerian Kesehatan RI, 2022).

Penjamah makanan adalah individu yang terlibat langsung dengan bahan makanan serta peralatan makan, mulai dari proses persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan, hingga penyajian. Di lingkungan rumah sakit, peran mereka sangat penting dalam memastikan keamanan pangan, sebab mereka bertindak sebagai barisan terdepan yang berinteraksi langsung dengan makanan yang akan disantap oleh pasien. Meski demikian, penjamah makanan berpotensi menjadi penyebab utama kontaminasi apabila tidak menjalankan praktik kebersihan pribadi dan sanitasi yang memadai (Juhaina, 2021).

Personal hygiene penjamah makanan meliputi kebersihan tangan, penggunaan pakaian kerja yang bersih, penggunaan alat pelindung diri (APD), kebersihan kuku, rambut, dan kesehatan penjamah makanan secara keseluruhan. Penelitian yang dilakukan oleh Purkrifani (2017) di Instalasi Gizi RSUP Dr. M. Djamil Padang menunjukkan bahwa masih terdapat permasalahan dalam penerapan personal hygiene penjamah makanan. Studi tersebut mengungkapkan bahwa 61,4% penjamah makanan tidak mencuci tangan menggunakan sabun, 61,4% tidak memakai sepatu kerja, 90,9% tidak memakai sarung tangan, dan 38,7% penjamah makanan berbicara pada saat pengolahan makanan. Kondisi ini sangat berisiko terhadap terjadinya kontaminasi makanan dan dapat meningkatkan risiko infeksi nosokomial melalui makanan.

Personal hygiene penjamah makanan meliputi kebersihan tangan, penggunaan pakaian kerja yang bersih, penggunaan alat pelindung diri (APD), kebersihan kuku,

rambut, dan kesehatan penjamah makanan secara keseluruhan. Penelitian di Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Siti Aisyah Madiun tahun 2018 menunjukkan bahwa masih terdapat permasalahan dalam penerapan personal hygiene penjamah makanan. Studi tersebut mengungkapkan bahwa terdapat pengaruh antara sikap dengan personal hygiene penjamah makanan, dimana masih ditemukan praktik yang belum optimal seperti tidak mencuci tangan dengan benar dan penggunaan APD yang tidak konsisten. Kondisi ini sangat berisiko terhadap terjadinya kontaminasi makanan dan dapat meningkatkan risiko infeksi nosokomial melalui makanan.

Sanitasi lingkungan dan peralatan juga merupakan aspek penting dalam keamanan pangan di instalasi gizi. Sanitasi yang buruk dapat menyebabkan pertumbuhan mikroorganisme patogen yang dapat mencemari makanan. Studi yang dilakukan oleh Amy (2023) di Instalasi Gizi RSUD Prabumulih menemukan bahwa masih terdapat permasalahan dalam penerapan hygiene sanitasi penyelenggaraan makanan. Penelitian tersebut mengidentifikasi bahwa praktik sanitasi yang belum optimal masih terjadi di beberapa instalasi gizi rumah sakit, yang dapat meningkatkan risiko kontaminasi makanan.

Data dari World Health Organization (2023) menunjukkan bahwa sekitar 420.000 orang meninggal setiap tahun akibat penyakit bawaan makanan, dengan 40% kasus terjadi pada anak-anak di bawah usia 5 tahun. Di Indonesia, berdasarkan data Kementerian Kesehatan (2023), terdapat peningkatan kasus keracunan makanan sebesar 23% dari tahun 2021 ke 2022, dengan 35% kasus terjadi di fasilitas pelayanan kesehatan termasuk rumah sakit.

Rumah Sakit Umum Daerah Ciamis sebagai rumah sakit tipe C yang melayani ratusan pasien setiap harinya memiliki Instalasi Gizi dengan total 26 penjamah makanan yang terbagi dalam dua bagian utama, yaitu 14 orang di bagian produksi yang bertanggung jawab dalam pengolahan makanan dan 12 orang di bagian distribusi/pelayanan yang bertugas mendistribusikan makanan kepada pasien. Instalasi Gizi RSUD Ciamis melayani pemberian makan dengan rerata jumlah yang bervariasi setiap waktu, yaitu 160 porsi pada makan pagi, 180 porsi pada makan siang, dan 140 porsi pada makan sore, dengan total keseluruhan rata-rata 480 porsi makanan pasien per hari. Berdasarkan hasil observasi dan wawancara awal yang

dilakukan peneliti pada bulan Oktober 2025 di Instalasi Gizi RSUD Ciamis, diketahui bahwa rumah sakit telah memiliki Standar Operasional Prosedur (SOP) mengenai personal hygiene dan sanitasi penjamah makanan. Namun, dalam pelaksanaannya masih ditemukan beberapa praktik yang belum sepenuhnya sesuai dengan standar tersebut. Beberapa penjamah makanan tampak belum menggunakan masker dan APD dengan benar, masih mencicipi makanan tanpa mengganti sendok, tidak selalu melakukan cuci tangan pada waktu yang tepat, serta masih terdapat penjamah yang mengenakan perhiasan saat bekerja. Kondisi ini menunjukkan bahwa penerapan SOP perlu ditingkatkan melalui pengawasan dan pembinaan rutin agar praktik personal hygiene dan sanitasi dapat terlaksana secara optimal.

Salah satu upaya untuk meningkatkan pengetahuan dan praktik personal hygiene serta sanitasi adalah melalui penyediaan media edukasi yang mudah dipahami dan aplikatif. Lembar balik merupakan salah satu media edukasi visual yang efektif karena dapat digunakan untuk penyuluhan kelompok, memiliki tampilan yang menarik dengan ilustrasi berwarna, mudah dibawa, dan memungkinkan interaksi dua arah antara penyuluh dan sasaran. Penelitian oleh Susiana *et al.*, (2024) menunjukkan adanya hubungan yang signifikan antara pengetahuan dan sikap penjamah makanan dengan penerapan hygiene sanitasi makanan. Hal ini mengindikasikan bahwa peningkatan pengetahuan melalui media edukasi yang tepat dapat berpengaruh positif terhadap praktik hygiene dan sanitasi.

Efektivitas lembar balik sebagai media edukasi telah dibuktikan dalam berbagai penelitian kesehatan. Penelitian oleh Notoatmodjo (2022) menunjukkan bahwa penggunaan lembar balik dapat meningkatkan pengetahuan sasaran edukasi hingga 65% dibandingkan dengan metode ceramah tanpa media visual. Studi yang dilakukan oleh Wulandari dan Nurhayati (2023) menemukan bahwa lembar balik efektif meningkatkan retensi informasi karena kombinasi antara visual dan narasi yang memudahkan proses pembelajaran. Lembar balik juga terbukti meningkatkan sikap positif dan praktik kesehatan karena sifatnya yang interaktif dan memungkinkan diskusi dua arah antara penyuluh dan sasaran (Rahmawati *et al.*, 2024). Karakteristik lembar balik yang menggunakan ilustrasi berwarna, teks singkat dan jelas, serta dapat digunakan berulang kali menjadikannya media yang *cost-effective* untuk program edukasi kesehatan jangka panjang.

Studi lain oleh Herdianti *et al.*, (2019) menemukan bahwa perilaku dan karakteristik penjamah makanan terhadap higiene sanitasi makanan pada rumah makan sangat dipengaruhi oleh faktor pengetahuan dan kesadaran. Penelitian Setyawati *et al.*, (2025) juga menunjukkan bahwa analisis penerapan higiene sanitasi pangan yang komprehensif dapat memberikan gambaran tentang area-area yang perlu diperbaiki dalam praktik keamanan pangan.

Namun, hingga saat ini RSUD Ciamis belum memiliki lembar balik khusus tentang personal hygiene dan sanitasi yang disesuaikan dengan kondisi dan kebutuhan instalasi gizi setempat. Perancangan *prototype* lembar balik yang komprehensif, mudah dipahami, dan sesuai dengan konteks lokal diharapkan dapat menjadi solusi untuk meningkatkan pengetahuan dan praktik personal hygiene serta sanitasi penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Ciamis.

B. Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang diperoleh yaitu “Bagaimana perancangan *prototype* lembar balik personal hygiene dan sanitasi untuk penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Ciamis?”

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Merancang *prototype* lembar balik personal hygiene dan sanitasi untuk penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Ciamis menggunakan model ADDIE.

2. Tujuan Khusus

- a. Melakukan tahap *Analysis* untuk mengidentifikasi kebutuhan dan permasalahan terkait personal hygiene dan sanitasi di Instalasi Gizi RSUD Ciamis.
- b. Melakukan tahap *Design* untuk merancang *prototype* lembar balik personal hygiene dan sanitasi.
- c. Melakukan tahap *Development* melalui validasi ahli materi, ahli media, dan ahli bahasa serta uji coba kepada penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Ciamis.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

- a. Memberikan kontribusi pengembangan ilmu pengetahuan di bidang gizi khususnya terkait pengembangan media edukasi kesehatan menggunakan model ADDIE.
- b. Menjadi referensi ilmiah bagi penelitian selanjutnya yang berkaitan dengan pengembangan media edukasi personal hygiene dan sanitasi penjamah makanan.
- c. Menambah bukti ilmiah tentang efektivitas lembar balik sebagai media edukasi dalam meningkatkan pengetahuan dan praktik keamanan pangan di instalasi gizi rumah sakit.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Peneliti

- 1) Menambah pengalaman dalam merancang media edukasi kesehatan berbasis penelitian pengembangan.
- 2) Mengaplikasikan ilmu yang telah dipelajari dalam situasi nyata di lapangan.
- 3) Mengembangkan kompetensi dalam melakukan penelitian menggunakan model ADDIE.

b. Bagi Responden (Penjamah Makanan)

- 1) Memiliki media edukasi visual yang mudah dipahami untuk meningkatkan pengetahuan tentang personal hygiene dan sanitasi.
- 2) Meningkatkan kesadaran akan pentingnya keamanan pangan dalam pekerjaan sehari-hari.
- 3) Dapat digunakan sebagai panduan praktis dalam menerapkan standar kebersihan dan sanitasi.

c. Bagi Institusi (RSUD Ciamis)

- 1) Memiliki lembar balik standar yang dapat digunakan sebagai media edukasi dalam pelaksanaan pelatihan personal hygiene dan sanitasi di instalasi gizi.
- 2) Meningkatkan kualitas pelayanan gizi melalui peningkatan keamanan pangan.

- 3) Membantu dalam pelaksanaan orientasi dan pelatihan penjamah makanan baru.
- 4) Mendukung program akreditasi rumah sakit terkait standar keamanan pangan.
- 5) Mengurangi risiko kejadian *foodborne diseases* dan kontaminasi makanan pasien.