

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan rumah sakit adalah rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi. Pengolah makanan memiliki peran yang sangat strategis dalam penyelenggaraan makanan, khususnya di fasilitas pelayanan kesehatan, karena kualitas dan keamanan makanan sangat ditentukan oleh proses pengolahan yang dilakukan. Setiap tahapan pengolahan makanan berpotensi menjadi sumber kontaminasi apabila tidak didukung oleh penerapan hygiene dan sanitasi yang baik, sehingga dapat meningkatkan risiko gangguan kesehatan pada konsumen (Kemenkes, 2013).

Perilaku pengolah makanan, meliputi kebersihan diri, cara kerja, serta kepatuhan terhadap prosedur pengolahan yang aman, berpengaruh langsung terhadap mutu dan keamanan makanan yang disajikan (Kemenkes, 2013). Kebersihan pribadi penjamah makanan merupakan bentuk upaya yang dapat dilakukan penjamah makanan dalam memastikan kebersihan diri dan kondisi kesehatan selama bekerja sehingga mampu untuk mencapai kondisi fisik dan psikologis yang optimal (Tarwoto *et al.*, 2015). Pengetahuan dan sikap penjamah makanan mengenai hygiene dan sanitasi makanan dapat mempengaruhi penerapan hygiene sanitasi, hygiene sanitasi kurang baik dalam penyelenggaraan makanan dapat mempengaruhi kualitas makanan yang dihasilkan dan menjadi sumber penularan penyakit bagi manusia yang mengonsumsi makanan tersebut (Munir dan Cahyono, 2015).

Instalasi gizi rumah sakit memiliki fungsi strategis dalam menyediakan makanan yang aman, bergizi, dan sesuai kebutuhan medis pasien. Setiap tahap kegiatan mulai dari penerimaan bahan baku, penyimpanan, pengolahan, hingga pendistribusian makanan harus dilakukan sesuai dengan prinsip hygiene sanitasi yang baik. Penjamah makanan bertanggung jawab langsung terhadap proses tersebut, sehingga kepatuhan terhadap prosedur kebersihan diri, sanitasi alat, serta kebersihan lingkungan dapur menjadi hal yang sangat penting (Kemenkes

RI, 2020). Faktor yang memengaruhi penerapan higiene sanitasi antara lain adalah pengetahuan, sikap, masa kerja, pelatihan, serta ketersediaan fasilitas sanitasi. Penjamah makanan dengan pengetahuan dan sikap yang baik cenderung lebih disiplin dalam menjaga kebersihan diri dan lingkungan kerja. Selain itu, dukungan manajemen rumah sakit, seperti penyediaan fasilitas cuci tangan, alat pelindung diri, dan pelatihan rutin, juga berperan penting dalam meningkatkan kepatuhan terhadap prinsip sanitasi (Simanjuntak., 2022)

Menjamin mutu pelayanan gizi, pemerintah telah mengatur standar melalui Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 Tahun 2011 Higiene Sanitasi Jasaboga. Pada pasal 6 ini disebutkan bahwa setiap penjamah makanan wajib menjaga kebersihan diri, menggunakan pakaian kerja yang bersih, mencuci tangan dengan benar, dan mematuhi standar sanitasi ruang pengolahan makanan.

Penelitian yang dilakukan oleh Fazriyanti *et al.*, (2022) menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan higiene pengolah makanan di RSMM Bogor belum sepenuhnya memenuhi standar Permenkes RI No. 1096 Tahun 2011, terutama pada aspek penggunaan alat pelindung diri (APD), serta perilaku penjamah makanan. Hal ini menunjukkan bahwa meskipun fasilitas sarana sudah tersedia, faktor perilaku penerapan higiene sanitasi penjamah makanan masih menjadi kendala utama dalam penerapan higiene sanitasi di rumah sakit (Fazriyanti *et al.*, 2022).

RSUD dr. Slamet Garut merupakan rumah sakit rujukan utama di Kabupaten Garut yang melayani setiap hari rata-rata 290 pasien dengan berbagai jenis diet. Tingginya aktivitas pengolahan makanan menuntut penerapan higiene sanitasi yang ketat agar tidak terjadi kontaminasi silang atau penurunan mutu makanan. Berdasarkan wawancara singkat dengan staf instalasi gizi, diketahui bahwa sebagian penjamah makanan belum sepenuhnya menerapkan standar personal hygiene, seperti penggunaan masker dan sarung tangan. Selain dikelola secara internal, penyelenggaraan makanan di instalasi gizi rumah sakit juga melibatkan pihak ketiga, yaitu penyediaan jasa boga catering, penjamah makanan yang berasal dari pihak catering telah mengikuti

pelatihan terkait higiene dan sanitasi makanan. Meskipun demikian, adanya pelatihan tidak selalu menjamin penerapan higiene dan sanitasi penjamah makanan, berjalan secara konsisten di lapangan. Perbedaan latar belakang penjamah makanan serta pengawasan selama proses pengolahan makanan dapat memengaruhi tingkat kepatuhan terhadap standar higiene sanitasi yang sesuai dengan ketentuan Permenkes RI Nomor 1096 Tahun 2011.

Penelitian ini juga dapat meningkatkan kesadaran dan tanggung jawab penjamah makanan terhadap pentingnya kebersihan diri dan lingkungan kerja. Meningkatnya pemahaman dan praktik higiene sanitasi, diharapkan kualitas makanan yang disajikan kepada pasien dapat lebih aman, sehat, dan bermutu. Berdasarkan uraian di atas peneliti tertarik untuk meneliti tentang “Gambaran Pengetahuan dan Sikap *Personal Hygiene* Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RSUD dr. Slamet Garut”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka dapat dirumuskan permasalahan yaitu: bagaimana gambaran pengetahuan dan sikap *personal hygiene* penjamah makanan di instalasi gizi RSUD dr. Slamet Garut?

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk mengetahui gambaran pengetahuan dan sikap *personal hygiene* penjamah makanan di instalasi gizi RSUD dr. Slamet Garut.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui gambaran pengetahuan penjamah makanan mengenai higiene dan sanitasi di Instalasi Gizi RSUD dr. Slamet Garut.
- b. Mengetahui gambaran sikap penjamah makanan terhadap penerapan higiene dan sanitasi penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RSUD dr. Slamet Garut.

D. Manfaat

1. Bagi Peneliti

Menambah wawasan dan pengetahuan tentang higiene dan sanitasi khususnya pada penjamah makanan di intitusi.

2. Bagi Penjamah Makanan

Penelitian ini diharapkan dapat menambah informasi dan pengetahuan sehingga dapat meningkatkan higiene dan sanitasi pada penjamah makanan di instalasi gizi RSUD dr. Slamet Garut.

3. Bagi Institusi

Penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan literatur sehingga dapat meningkatkan higiene dan sanitasi pada penjamah makanan di institusi.

4. Bagi Masyarakat

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada masyarakat mengenai pentingnya higiene dan sanitasi makanan supaya terhindar dari berbagai pencemaran makanan yang dapat menyebabkan penyakit akibat makanan (*foodborne disease*).