

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Berdasarkan Kepmenkes No 942/Menkes/SK/VII/2003 menyatakan bahwa 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 konsumen produk makanan tersebut dapat terhindar dari penyakit atau gangguan kesehatan. Selain itu, supaya konsumen terhindar dari keracunan akibat makanan, terutama pasien yang sedang dirawat di rumah sakit dan tubuhnya dalam kondisi lemah, sehingga rentan terhadap berbagai penyakit termasuk penyakit-penyakit yang ditularkan melalui makanan. Oleh karena itu, higiene sanitasi pengolahan makanan di rumah sakit perlu mendapat perhatian dengan seksama.

Higiene dan sanitasi merupakan hal yang penting dalam menentukan kualitas makanan. Bakteri-bakteri indikator sanitasi umumnya adalah bakteri yang lazim hidup sebagai flora normal pada usus manusia. Bakteri yang paling banyak digunakan sebagai indikator sanitasi adalah *Eschericia coli*. Di dalam air maupun makanan yang terdeteksi adanya *E. coli* yang bersifat patogen, apabila termakan atau terminum dapat menyebabkan keracunan (Depkes, 2006).

Penyelenggaraan makanan yang higiene dan sehat menjadi prinsip dasar penyelenggaraan makanan institusi. 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 menimbulkan alergi (Depkes, 2009).

Faktor kebersihan penjamah atau petugas makanan dalam istilah populernya disebut higiene 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. Hal yang penting dipraktikkan bagi pekerja penjamah makanan adalah mencuci tangan, kebersihan, dan kesehatan diri. Sebanyak 25% semua penyebaran penyakit di Amerika Serikat melalui makanan disebabkan pengolahan makanan yang terinfeksi dan higiene perorangan yang buruk (Purnawijayanti, 2001).

Mengingat besarnya pengaruh makanan bagi para pasien terutama dalam menyokong kesembuhan pasien dan sebagai masukan bagi pihak rumah sakit untuk menangani hal-hal yang tidak diinginkan atau perbaikan ke depan, maka perlu penelitian penerapan higiene sanitasi dalam penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit. Selama ini penyelenggaraan makanan RSJ Prof. Dr. Soerojo Magelang belum diadakan penelitian yang berhubungan dengan makanan yang disajikan, misalnya terjadinya kasus keracunan makanan. Namun, perilaku penjamah makanan mengenai higiene dan sanitasi tetap merupakan salah satu hal yang harus diperhatikan.

Penyelenggaraan makanan RSJ tersebut menyediakan makanan yang diperuntukkan bagi pasien rawat inap dan pasien gangguan jiwa dimana kondisi fisik mereka lebih rentan terhadap berbagai gangguan atau penyakit baik dari dalam maupun dari luar. Salah satunya berasal dari makanan yang tidak higienis, serta dalam pembuatannya tidak memenuhi persyaratan higiene dan sanitasi.

Maka, 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 mengetahui hubungan tingkat pengetahuan dan sikap higiene petugas pengolah makanan terhadap perilaku higiene perorangan di Instalasi Gizi RSJ Prof. Dr. Soerojo Magelang.

1.2 Rumusan Masalah

Apakah tingkat pengetahuan dan sikap higiene berhubungan dengan

perilaku higiene perorangan pada penjamah makanan di Instalasi Gizi RSJ Prof. Dr. Soerojo Magelang.

1.3 Tujuan

1.3.1 Tujuan Umum

Mengetahui hubungan antara tingkat pengetahuan dan sikap higiene penjamah makanan terhadap perilaku higiene perorangan di Instalasi Gizi RSJ Prof. Dr. Soerojo Magelang.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Mengetahui karakteristik pejamah makanan meliputi: jumlah penjamah makanan, umur, pendidikan, lama bekerja, pelatihan higiene perorangan di Instalasi Gizi RSJ Prof. Dr. Soerojo Magelang.
2. Mengetahui tingkat pengetahuan higiene penjamah makanan di Instalasi Gizi RSJ Prof. Dr. Soerojo Magelang.
3. Mengetahui sikap higiene penjamah makanan di Instalasi Gizi RSJ Prof. Dr. Soerojo Magelang.
4. Mengetahui perilaku higiene penjamah makanan di Instalasi Gizi RSJ Prof. Dr. Soerojo Magelang.
5. Mengetahui hubungan antara tingkat pengetahuan higiene penjamah makanan terhadap perilaku higiene perorangan di Instalasi Gizi RSJ Prof. Dr. Soerojo Magelang.
6. Mengetahui hubungan antara sikap penjamah makanan terhadap perilaku higiene perorangan di Instalasi Gizi RSJ Prof. Dr. Soerojo Magelang.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Instansi Rumah Sakit

Sebagai masukan bagi rumah sakit dalam meningkatkan higiene perorangan khususnya penjamah makanan pada sistem penyelenggaraan makanan rumah sakit di Instalasi Gizi RSJ Prof. Dr. Soerojo Magelang.

1.4.2 Penjamah Makanan

Memberikan informasi bagi para penjamah makanan akan pentingnya tingkat pengetahuan dan sikap hygiene terhadap perilaku hygiene perorangan penjamah makanan yang baik agar tercipta makanan yang berkualitas untuk pasien.

1.4.3 Peneliti

Mendapatkan pengalaman dan berbagi ilmu yang dimiliki mengenai hygiene perorangan penjamah makanan.

1.4.4 Universitas

Sebagai tambahan wawasan dalam tema penelitian penyelenggaraan makanan terkait penerapan prinsip hygiene penjamah makanan dalam sebuah penelitian dan pengabdian kepada masyarakat.

1.5 Keaslian Penelitian

Tabel 1.5 1. Keaslian Penelitian

No	Nama Peneliti	Judul Penelitian	Tahun
1	Labib Sharif	<i>Food Hygiene Knowledge, Attitudes and Practices of the Food Handlers in the Military Hospitals</i>	2013
2	Silvia Wagustina	Pengaruh Pelatihan Hygiene dan Sanitasi Terhadap Pengetahuan dan Perilaku Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RSUD Daerah Meuraxa Banda Aceh	2013
3	Sella Monica Avrilinda	Pengaruh Pengetahuan dan Sikap Terhadap Perilaku Hygiene Penjamah Makanan di Kantin SMA Muhamadiyah Surabaya	2016