

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pelayanan gizi di rumah sakit sebagai salah satu komponen penunjang diselenggarakan oleh instalasi gizi yang bertujuan untuk menyelenggarakan makanan bagi pasien. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit adalah suatu rangkaian mulai dari perencanaan sampai dengan pendistribusian makanan kepada pasien. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit dilaksanakan dengan tujuan untuk menyediakan makanan yang kualitasnya baik, jumlah sesuai kebutuhan serta pelayanan yang baik, dan layak sehingga memadai bagi klien atau konsumen yang membutuhkan (Madelyn, 2P006).

Instalasi Gizi Rumah Sakit adalah wadah yang mengelola kegiatan pelayanan kesehatan di rumah sakit baik untuk pasien rawat inap dan pasien rawat jalan yang menjalankan fungsinya berdasarkan empat kegiatan pokok yaitu asuhan gizi rawat jalan, asuhan gizi rawat inap, penyelenggaraan makanan dan kegiatan penelitian/pengembangan gizi. Agar pelaksanaan seluruh kegiatan pelayanan gizi dapat terimplementasi dengan baik, diperlukan suatu pedoman pelayanan.

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit yang meliputi pengadaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengangkutan makanan masak, penyimpanan makanan masak, dan penyajian makanan, hendaknya memperhatikan syarat higiene dan sanitasi, mengingat permasalahan dari suatu makanan ditentukan oleh ada tidaknya kontaminasi terhadap makanan

Konsep *personal hygiene* dalam kehidupan sehari-hari merupakan hal yang sangat penting dan harus diperhatikan karena konsep *personal hygiene* akan mempengaruhi

kesehatan seseorang. Kebersihan itu sendiri sangat dipengaruhi oleh nilai individu dan kebiasaan. Hal-hal yang sangat berpengaruh itu di antaranya kebudayaan, sosial, keluarga, pendidikan, persepsi seseorang terhadap kesehatan. (Adams dan Y. Motarjemi, 2003)

Higiene dan sanitasi tidak dapat dipisahkan satu dengan yang lain karena erat kaitannya. Misalnya higiene sudah baik karena mau mencuci tangan, tetapi sanitasinya tidak mendukung karena tidak cukup tersedia air bersih, maka mencuci tangan tidak sempurna (Depkes RI, 2006).

Di Indonesia masalah hygiene dan sanitasi makanan merupakan masalah yang sudah lama dan terus berulang terjadi dan mengancam jutaan orang. Delapan warga di Sulawesi Selatan tewas keracunan makanan saat buka puasa. 130 buruh pabrik keracunan ketika makan bersama di Bekasi. 64 buruh pabrik sepatu keracunan makanan di Semarang. Sebanyak 55 warga Jember keracunan setelah menyantap hidangan resepsi pernikahan (Aide, 2010).

Menurut Iriani (2000) menyebutkan perilaku penjamah makanan di Rumah Sakit secara langsung maupun tidak langsung dapat mempengaruhi kualitas makanan yang disajikan untuk pasien. Barapapun ketatnya peraturan telah dibuat dan dikeluarkan ditambah peralatan kerja dan fasilitas yang memadai, semua akan sia-sia saja bila manusia yang menggunakannya berperilaku yang tidak mendukung seperti pakaian kerja dibiarkan kotor, dan tangan yang dibiarkan tidak bersih (Depkes RI, 2006). *Personal hygiene* adalah upaya pemeliharaan kebersihan karyawan dan tenaga penjamah makanan melalui pemeriksaan rutin terhadap kebersihan rambut, gigi dan mulut, kuku, pakaian kerja dan penampilan kerja. Tujuan dari *personal hygiene* yaitu untuk mencegah terjadinya kontaminasi makanan. (Erlina Yuni, 2015).

Rumah Sakit Umum Kabupaten Buleleng beralamat di jalan Ngurah Rai No 30 Singaraja Bali merupakan Rumah Sakit Publik dengan Tipe B. Pelayanan makanan dan minuman untuk pasien dilakukan pengolahan sendiri di dapur rumah sakit.

Berdasarkan survei pendahuluan kepada tujuh karyawan penjamah makanan di Unit Instalasi Gizi RSUD Kabupaten Buleleng pada bulan Januari tahun 2022 dengan cara memberikan kuesioner dan melakukan pengamatan terhadap proses persiapan, pengolahan makanan, dan distribusi. Hasilnya menunjukkan bahwa *personal hygiene* dan sanitasi belum secara optimal diterapkan oleh petugas pelaksana gizi yang bekerja, terlihat sering sekali tidak berpakaian kerja yang lengkap seperti; tidak menggunakan masker dengan baik, tidak menggunakan sepatu khusus pada tempat kerja yang licin, menggunakan perhiasan saat sedang bekerja, tidak menggunakan sarung tangan dalam melakukan pekerjaan yang berhubungan dengan bahan makanan langsung, meja pengolahan tidak dibersihkan setelah melakukan pekerjaan dan masih ada sisa pemilahan makanan yang hanya dipinggirkan, dan terlihat lantai tempat melakukan persiapan bahan makanan licin dan lengket karena air dan sayuran yang jatuh dilantai.

Berdasarkan permasalahan yang ditemukan di Unit Instalasi Gizi RSUD Kabupaten Buleleng di atas, menunjukkan bahwa penjamah makanan perlu memperhatikan *personal hygiene* dan sanitasi karena higiene adalah suatu usaha kesehatan masyarakat yang mempelajari pengaruh kondisi lingkungan kesehatan manusia dan upaya mencegah timbulnya penyakit, sedangkan sanitasi merupakan suatu usaha pencegahan untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu, merusak kesehatan, mulai dari dalam proses pengolahan, penyimpanan sampai ke tahap penyajian makanan dan minuman itu siap dikonsumsi. (Dwi Mustika, 2015).

Berdasarkan latar belakang permasalahan tersebut, maka penulis tertarik melakukan penelitian untuk mengetahui “ Hubungan Pengetahuan dengan Tindakan *Personal*

Hygiene Penjamah Makanan di Unit Instalasi Gizi Pada Rumah Sakit Umum Daerah Kabupaten Buleleng Tahun 2022”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah : Apakah ada hubungan pengetahuan dengan tindakan *personal hygiene* penjamah makanan di Unit Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Kabupaten Buleleng Tahun 2022.

C. Tujuan

1. Tujuan umum

Untuk mengetahui hubungan pengetahuan dengan tindakan *personal hygiene* penjamah makanan di Unit Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Kabupaten Buleleng Tahun 2022.

2. Tujuan khusus

- a. Untuk mengetahui tingkat pengetahuan penjamah makanan di Unit Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Kabupaten Buleleng Tahun 2022.
- b. Untuk mengetahui tindakan *personal hygiene* penjamah makanan di Unit Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Kabupaten Buleleng Tahun 2022.
- c. Untuk menganalisis hubungan pengetahuan dengan tindakan *personal hygiene* penjamah makanan di Unit Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Kabupaten Tahun 2022.

D. Manfaat

1. Manfaat praktis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat sebagai bahan masukan dan pertimbangan bagi Rumah Sakit dalam melakukan penerapan *personal hygiene* bagi penjamah makanan di Unit Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Kabupaten Buleleng.

2. Manfaat teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah ilmu pengetahuan dan menambahkan wawasan tentang *personal hygiene* bagi penjamah makanan dan dapat dijadikan referensi untuk peneliti selanjutnya