

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Tingkat pengetahuan higiene sanitasi penjamah makanan sangat mempengaruhi bagaimana sikap tenaga penjamah makanan didalam mengolah makanan, apabila tingkat pengetahuan higiene sanitasi tenaga penjamah makanan kurang maka penerapan personal higiene sanitasi perorang akan kurang begitupun sebaliknya karena tingkat pengetahuan sangat mempengaruhi sikap bagaimana penerapan higiene sanitasi. Pemeliharaan higiene sanitasi perorangan merupakan kunci dalam pemeliharaan higiene sanitasi makanan. Sebagian besar kejadian pencemaran makanan disebabkan oleh tidak terpeliharanya higiene sanitasi penjamah makanan yang terlibat dalam proses pengolahan, pemasakan dan penyajian makanan (Nurmasari,W, 2019).

Higiene adalah kegiatan mempraktikan atau menerapkan prinsip kebersihan. Kegiatan higiene meliputi keadaan, praktek pola hidup, kondisi tempat dan lainnya yang berkaitan dengan proses produksi/pengolahan makanan. Sedangkan sanitasi adalah kegiatan pengembangan/pemeliharaan untuk menciptakan dan memelihara kondisi yang higienis dan sehat. Sanitasi dapat diartikan sebagai usaha mencegah penyakit atau potensi bahaya lainnya yang terjadi selama pengolahan makanan (Nussy, 2021). Higiene dan Sanitasi merupakan dua hal yang tidak bisa dipisahkan karena keduanya sangat berkaitan erat. Pengetahuan tentang higiene

sanitasi sangat mempengaruhi perilaku higiene sanitasi seseorang. Faktor kebersihan penjamah atau pengelola makanan yang biasa disebut higiene personal merupakan prosedur menjaga kebersihan dalam pengelolaan makanan yang aman dan sehat. Prosedur menjaga kebersihan merupakan perilaku bersih untuk mencegah kontaminasi pada makanan yang ditangani. Perilaku higiene penjamah makanan tidak terlepas dari sikap dan pengetahuan mengenai higiene dan sanitasi makanan. Pengetahuan, sikap dan higiene perorangan penjamah makanan sangat penting dalam penyelenggaraan makanan agar makanan yang dihasilkan terhindar dari kontaminasi (Yunita, 2019).

Berdasarkan hasil penelitian pendahuluan melalui observasi yang dilakukan selama 2 hari di instalasi gizi Rumah Sakit Umum Daerah Tabanan pada bulan Agustus tahun 2022 ditemukan bahwa penjamah makanan pada proses pengolahan makanan masih ada yang menggunakan alat pelindung diri yang tidak pada tempatnya seperti masker diturunkan sampai ke dagu, tidak menggunakan handscoon, dan penggunaan nurse cap yang tidak benar (rambut masih ada yang kelihatan keluar dan tidak tertutup sempurna).

Berdasarkan uraian latar belakang tersebut, maka dilakukan penelitian untuk menganalisis Perbedaan Penerapan Higiene Sanitasi Berdasarkan Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan Di RSUD Tabanan Provinsi Bali.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang masalah di atas, maka rumusan masalah dari penelitian adalah “Apakah ada Perbedaan Penerapan Higiene Sanitasi Berdasarkan Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan Di RSUD Tabanan Provinsi Bali?”

C. Tujuan Penelitian

Tujuan umum

Untuk mengetahui Perbedaan Penerapan Higiene Sanitasi Berdasarkan Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan Di RSUD Tabanan Provinsi Bali.

Tujuan khusus

Tujuan khusus dalam penelitian ini sebagai berikut :

- a. Mengidentifikasi karakteristik sampel Penjamah Makanan di RSUD Tabanan Provinsi Bali
- b. Menilai Tingkat Pengetahuan Higiene Sanitasi Penjamah Makanan Di RSUD Tabanan Provinsi Bali.
- c. Menilai Penerapan Higiene Sanitasi Penjamah Makanan Di RSUD Tabanan Provinsi Bali.
- d. Menganalisis Perbedaan Penerapan Higiene Sanitasi Berdasarkan Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan Di RSUD Tabanan Provinsi Bali.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan tambahan informasi mengenai Perbedaan Penerapan Higiene Sanitasi Berdasarkan Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan Di RSUD Tabanan Provinsi Bali.

2. Manfaat praktis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat mengembangkan kemampuan penulis dalam menerapkan ilmu yang diperoleh berkaitan dengan Perbedaan Penerapan Higiene Sanitasi Berdasarkan Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan Di RSUD Tabanan Provinsi Bali.

3. Manfaat Institusi

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi acuan didalam pengembangan penerapan hygiene sanitasi terhadap penjamah makanan di RSUD Tabanan Provinsi Bali.