BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Menurut Undang-Undang No 44 Tahun 2009 tentang Rumah Sakit menjelaskan bahwa pengertian dari rumah sakit adalah institusi pelayanan kesehatan yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan perorangan secara paripurna yang menyediakan pelayanan rawat inap, rawat jalan, dan gawat darurat. Institusi pelayanan kesehatan ini dipengaruhi oleh perkembangan ilmu pengetahuan kesehatan, kemajuan teknologi dan kehidupan sosial ekonomi masyarakat yang harus tetap mampu meningkatkan pelayanan yang lebih bermutu dan terjangkau oleh masyarakat agar terwujud derajat kesehatan yang setinggi-tingginya (Undang-Undang No 44 Tahun 2009 tentang Rumah Sakit).

Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) merupakan pelayanan yang diberikan dan disesuaikan dengan keadaan pasien berdasarkan keadaan klinis, status gizi dan status metabolisme pasien. Kegiatan pelayanan gizi dirumah sakit dikelompokkan menjadi empat kegiatan yaitu pelayanan gizi rawat inap, pelayanan gizi rawat jalan, penyelenggaraan makanan, penelitian dan pengembangan. Pelayanan gizi rawat jalan meliputi kegiatan konseling gizi dan dietetik atau edukasi gizi. Pelayanan gizi rawat inap meliputi kegiatan skrining gizi, pengkajian gizi, diagnosa gizi, intervensi gizi serta monitoring dan evaluasi gizi. Penyelenggaraan makanan meliputi kegiatan penyediaan makanan bagi pasien rawat inap. Sedangkan penelitian dan pengembangan meliputi kegiatan

meneliti dan mengembangkan kualitas pelayanan gizi (Kementerian Kesehatan RI, 2013).

Pengetahuan merupakan hasil “tahu”dan ini terjadi setelah orang melakukan penginderaan terhadap suatu objek tertentu. Penginderaan melalui panca indera yakni penglihatan, pendengaran, penciuman, rasa, dan raba. Sebagian besar pengetahuan manusia diperoleh melalui mata dan telinga. Pengetahuan atau *kognitif* merupakan dominan yang sangat penting untuk terbentuknya tindakan seseorang (*over behavior*) (Notoatmodjo,2007).

Pengetahuan gizi seimbang adalah pengetahuan tentang makanan dan zat gizi, sumber-sumber zat gizi pada makanan, makanan yang aman dikonsumsi sehingga tidak menimbulkan penyakit dan cara mengolah makanan yang baik agar zat gizi dalam makanan tidak hilang serta bagaimana hidup sehat (Notoatmodjo, 2003). Pengetahuan gizi merupakan peranan penting untuk dapat membuat manusia hidup sehat dan berkualitas, semakin tinggi pengetahuan gizinya semakin diperhitungkan jenis makanan yang dipilih untuk dikonsumsinya (Sediaoetama, 2000).

Pengetahuan gizi seimbang adalah pengetahuan tentang makanan dan zat gizi, sumber-sumber zat gizi pada makanan, makanan yang aman dikonsumsi sehingga tidak menimbulkan penyakit dan cara mengolah makanan yang baik agar zat gizi dalam makanan tidak hilang serta bagaimana hidup sehat (Notoatmodjo, 2003). Gizi seimbang adalah susunan pangan sehari-hari yang mengandung zat gizi dalam jenis dan jumlah yang sesuai dengan kebutuhan tubuh, dengan memperhatikan prinsip keanekaragaman pangan, aktivitas fisik, perilaku hidup

bersih, dan mempertahankan berat badan normal untuk mencegah masalah gizi (Kemenkes RI, 2014).

Higiene dan sanitasi tidak dapat dipisahkan satu dengan yang lain karena erat kaitannya. *Higiene* dan sanitasi merupakan hal yang penting dalam menentukan kualitas makanan dimana *Escherichia coli* sebagai salah satu indikator terjadinya pencemaran makanan yang dapat menyebabkan penyakit akibat makanan (*food borne disease*) (Ningsih, 2014). Hygiene sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat, dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan. Agar pengolahan makanan sesuai dengan standarnya maka diperlukan hygiene dan sanitasi yang baik. Personal higiene berasal dari bahasa Yunani yaitu personal yang artinya perorangan dan higiene berarti sehat. Kebersihan perorangan adalah cara perawatan diri manusia untuk memelihara kesehatan mereka. Kebersihan perorangan sangat penting untuk diperhatikan. Pemeliharaan kebersihan perorangan diperlukan untuk kenyamanan individu keamanan dan kesehatan (Potter, 2005).

Adam (2011) meneliti pengetahuan dan perilaku *higiene* tenaga pengolah makanan di instalansi gizi Rumah Sakit Umum Daerah Dr. Kanujoso Djatiwibowo Balikpapan mendapatkan pengetahuan *higiene* tenaga pengolah makanan sebanyak 50% masih belum baik atau berpengetahuan cukup. Tenaga pengolah makanannya 9 orang (90%) telah berperilaku *higiene* dalam bekerja mengolah makanan. Dilihat dari tingkat pengetahuan masih terdapat yang belum baik atau berpengetahuan kurang maka dari itu perlu penambahan pengetahuan

tenaga pengolahan makanan melalui kursus, pelatihan, dan penyegaran tentang *higiene* perorangan dan sanitasi makanan.

Kebersihan dan kesehatan diri merupakan syarat utama pengolah makanan. Pemeliharaan kebersihan perorangan diperlukan untuk kenyamanan individu keamanan dan kenyamanan. Kebersihan diri sangat mempengaruhi besar resiko penyebaran penyakit dari penjamah makanan ke makanan yang diolah.

Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian. Peran penjamah makanan sangat penting dan merupakan salah satu faktor dalam penyediaan makanan/minuman yang memenuhi syarat kesehatan. Personal hygiene dan perilaku sehat penjamah makanan harus diperhatikan. Seorang penjamah makanan harus beranggapan bahwa sanitasi makanan harus merupakan pandangan hidupnya serta menyadari akan pentingnya sanitasi makanan, hygiene perorangan dan mempunyai kebiasaan bekerja, minat maupun perilaku sehat (Febria Agustina, 2009).

Pada kegiatan penyelenggaraan makanan di rumah sakit, pada tahapan pengolahan makanan tetap memperhatikan mutu dan keamanannya. Salah satu yang berperan penting untuk mutu dan keamanan makanan adalah tingkat pengetahuan gizi dan *higiene* sanitasi tenaga pengolah makanan. Pengetahuan gizi dan *higiene* sanitasi yang baik akan mendasari tindakan seseorang dalam pengolahan makanan yang akan diolah oleh tenaga pengolah makanan.

Dari hasil wawancara dengan ahli gizi di instalasi gizi RSUD Karangasem terdapat 26 orang pekarya atau pengolah makanan, 1 orang *cleaning servis* dan 17 orang Ahli Gizi. Untuk data *higiene* personal setiap 6 bulan sekali para tenaga

pengolah makanan melakukan *tes rectal swab* dengan hasil negatif. Pada jenjang pendidikan terdapat 2 sampel memiliki jenjang pendidikan SD. Dari data tersebut masih ada tingkat pendidikan tenaga pengolah makanan yang rendah, maka hal ini berpengaruh terhadap tingkat pengetahuan gizi dan hygiene sanitasi tenaga pengolah makanan dalam pengolahan makanan untuk pasien. Di instalansi gizi RSUD Karangasem belum pernah ada penelitian terkait dengan tingkat pengetahuan gizi dan hygiene sanitasi tenaga pengolah makanan.

Berdasarkan latar belakang di atas, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul "Gambaran Karakteristik Pengetahuan Gizi dan Praktek *Higiene* Sanitasi Tenaga Pengolah Makanan di Instalasi Gizi RSUD Karangasem".

B. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dari penelitian ini adalah bagaimanakah gambaran karakteristik pengetahuan gizi dan praktek *higiene* sanitasi tenaga pengolah makanan di Instalasi Gizi RSUD Karangasem?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui gambaran karakteristik pengetahuan gizi dan praktek *higiene* sanitasi tenaga pengolah makanan di Instalasi Gizi RSUD Karangasem.

2. Tujuan Khusus

a) Mengidentifikasi karakteristik tenaga pengolah makanan di Instalasi Gizi RSUD Karangasem.

b) Mengukur tingkat pengetahuan gizi dan *higiene* sanitasi tenaga pengolah makanan di Instalasi Gizi RSUD Karangasem.

c) Menilai praktek *higiene* sanitasi tenaga pengolah makanan di instalasi gizi RSUD Karangasem.

d) Menggambarkan karakteristik pengetahuan gizi dan praktek *higiene* sanitasi tenaga pengolah makanan di instalasi gizi RSUD Karangasem.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat menambah khasanah ilmu pengetahuan bagi para akademisi tentang tingkat pengetahuan dan *higiene* sanitasi tenaga pengolah makanan.

2. Manfaat Praktis

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan sumbangan pemikiran sehingga dapat dijadikan sebagai pertimbangan dalam dunia kesehatan. Penelitian ini diharapkan mampu memberikan informasi pada masyarakat tentang gambaran tingkat pengetahuan dan *higiene* sanitasi tenaga pengolah makanan,