

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Keamanan makanan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah makanan dari kemungkinan cemaran biologis, kimiawi dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan. Keamanan makanan menjadi hal yang mutlak yang harus dipenuhi dalam proses pengolahan makanan di rumah sakit. Makanan yang tidak aman dapat menyebabkan penyakit yang disebut dengan *foodborne disease*, yaitu gejala penyakit yang timbul akibat mengkonsumsi makanan yang mengandung atau tercemar bahan/senyawa beracun atau organisme patogen (PGRS,2013).

Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan , pengolahan, pengangkutan sampe 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 bertanggung bahwa sanitasi makanan harus merupakan pandangan hidupnya serta menyadari akan pentingnya sanitasi makanan, hygiene perorangan dan mempunyai kebiasaan bekerja, minat maupun perilaku sehat (Hutasoit, 2018).

Pengetahuan menurut Wawan dan Dewi (2019) adalah merupakan hasil “ tahu “ dan ini terjadi setelah seseorang mengadakan penginderaan terhadap suatu objek tertentu.

Penelitian yang dilakukan oleh Miranti (2016) tentang hubungan pengetahuan dengan sikap dan higiene perorangan (*personal hygiene*) penjamah makanan pada penyelenggaraan makanan di asrama putri diperoleh hasil ada hubungan pengetahuan dengan higiene perorangan (*personal hygiene*). Berdasarkan penelitian Hutasoit (2018) tentang tingkat higiene penjamah makanan di pelabuhan kelas I dan faktor yang mempengaruhi diperoleh hasil ada hubungan yang signifikan antara pengetahuan dengan higiene petugas penjamah makanan.

Sikap adalah merupakan reaksi suatu respon seseorang yang masih tertutup suatu stimulus atau objek (Wawan dan Dewi, 2019). Dari hasil penelitian Prawita (2018) tentang hubungan pengetahuan dan sikap dengan tindakan higiene sanitasi tenaga penjamah di rumah makan Lamun Ombak kota Padang diperoleh hasil yaitu ada hubungan yang bermakna antara sikap tenaga penjamah dengan tindakan higiene sanitasi tenaga penjamah di rumah makan Lamun Ombak kota Padang. Menurut penelitian Hutasoit (2018) tentang tingkat higiene penjamah makanan di pelabuhan kelas I Medan dan faktor yang mempengaruhi diperoleh hasil bahwa ada hubungan antara sikap penjamah makanan dengan higiene penjamah makanan.

Berdasarkan hasil penelitian pendahuluan melalui observasi di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Kabupaten Tabanan 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 tersebut, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang hubungan antara pengetahuan sikap dan praktik higiene sanitasi tenaga penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Kabupaten Tabanan.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang tersebut, hasil penelitian ini diharapkan bisa menjawab permasalahan “Bagaimanakah hubungan antara pengetahuan sikap dan praktik higiene sanitasi tenaga penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Kabupaten Tabanan?”.

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan umum**

Untuk mengetahui hubungan antara pengetahuan sikap dan praktik higiene sanitasi tenaga penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Kabupaten Tabanan.

### **2. Tujuan khusus**

- a. Untuk menilai pengetahuan tenaga penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakut Umum Daerah Kabupaten Tabanan.
- b. Untuk menilai sikap tenaga penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Kabupaten Tabanan.
- c. Untuk menilai praktik tenaga penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Kabupaten Tabanan.

- d. Menganalisis hubungan pengetahuan dengan praktik higiene sanitasi tenaga penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Kabupaten Tabanan.
- e. Menganalisis hubungan sikap dengan praktik higiene sanitasi tenaga penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Kabupaten Tabanan.

#### **D. Manfaat Penelitian**

Manfaat penelitian ini adalah :

##### **1. Manfaat teoritis**

Manfaat teoritis dari penelitian ini adalah untuk menambah kasanah ilmu pengetahuan khususnya tentang hubungan antara pengetahuan, sikap dan praktik higiene sanitasi tenaga penjamah makanan.

##### **2. Manfaat praktis**

###### **a. Bagi Penulis**

Menambah pengetahuan dan pengalaman penulis sebagai sarana dalam mengaplikasikan ilmu yang diperoleh selama proses pembelajaran.

###### **b. Bagi Institusi**

Menambah referensi yang dapat digunakan sebagai acuan dalam melaksanakan penelitian lanjutan khususnya dalam bidang gizi institusi.

###### **c. Bagi Rumah Sakit**

Sebagai informasi dan bahan masukan tentang hubungan antara pengetahuan, sikap dan praktik higiene sanitasi tenaga penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Kabupaten Tabanan.