

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pelayanan gizi di rumah sakit merupakan salah satu komponen penunjang yang diselenggarakan oleh instalasi gizi yang bertujuan untuk menyelenggarakan makanan bagi pasien. Penyelenggaraan makanan merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, kebutuhan bahan makanan, anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, pemorsian sampai pendistribusian makanan ke pasien. Penyelenggaraan makanan sangat bergantung dari Hygiene dan sanitasi agar makanan tersebut tidak menjadi sumber penularan penyakit bagi manusia yang mengkonsumsi makanan tersebut (Almatsier, 2008).

Hygiene dan sanitasi makanan di rumah sakit penting diperhatikan karena: (1) Setiap harinya pasien memerlukan makanan dan minuman, (2) Bentuk upaya preventif rumah sakit agar tidak terjadinya penularan penyakit melalui makanan, (3) Rumah sakit harus menyediakan makanan dan minuman sesuai dengan ketentuan gizi pasien, dan (4) Terdapat pasien yang mengonsumsi makanan dan minuman dengan tujuan sebagai terapi (Sabarguna, 2011). Terdapat banyak faktor yang meliputi Hygiene sanitasi pada pengelolaan makanan di rumah sakit, mulai dari memilih bahan makanan yang akan digunakan, berbagai proses pengolahan bahan makanan hingga menjadi makanan yang siap dikonsumsi, proses menyajikan makanan kepada pasien, dan berbagai faktor yang berasal dari lingkungan. Terdapat 4 faktor yang memungkinkan adanya penularan penyakit melalui makanan yang disediakan oleh rumah sakit, yaitu: (1) Perilaku Hygiene

yang buruk, (2) Adanya sumber penyakit, (3) Terdapat media untuk mikroorganisme berkembang biak, dan (4) Manusia sebagai pejamu (Adam, 2011).

Pengetahuan tenaga pengolah mengenai Hygiene dan sanitasi dapat mempengaruhi Hygiene sanitasi dalam pengolahan makanan untuk terjaminnya keamanan pangan. Hygiene dan sanitasi yang tidak memadai dalam tahapan produksi dapat menimbulkan tumbuh dan berkembangnya patogen dalam makanan serta Hygiene perorangan merupakan prosedur menjaga kebersihan dalam pengolahan makanan yang aman dan sehat untuk mencegah terjadinya kontaminasi pada makanan yang diolah, seperti pencucian tangan, kebersihan dan kesehatan diri (Adam, 2011).

Pada penelitian yang dilakukan oleh Fajriyati dan Endang (2016) mengenai Gambaran Tingkat Pengetahuan dan Perilaku Hygiene Sanitasi Pengolah Makanan di Rumah Sakit Orthopedi Prof. Dr. R. Soeharso Surakarta, dimana hasil penelitian didapatkan bahwa sebanyak 85,7% (6 orang) penjamah makanan tidak menggunakan Alat Pelindung Diri (APD) dengan lengkap, 71,4% (5 orang) penjamah makanan mengolah makanan sambil berbicara, dan sebanyak 57,1% (4 orang) penjamah makanan yang menjamah makanan langsung menggunakan tangan dengan jumlah populasi yang diteliti sebanyak 7 orang. Selanjutnya, pada penelitian yang telah dilakukan Tampubolon 2018 mengenai Analisis Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan dan Pemeriksaan Bakteri *E.coli* pada Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Batu Bara Tahun 2018 didapatkan bahwa pada seluruh sampel makanan dan minuman yang telah diuji di laboratorium positif mengandung bakteri *E.coli* dengan nilai kurang dari 1,1 sampai dengan 1600 per 100 ml sampel dengan jumlah sampel yang diuji sebanyak 6 sampel.

Berdasarkan data terakhir yang penulis dapatkan di Instalasi RSUD Buleleng penjamah makanan di RSUD Buleleng sejak 5 tahun terakhir belum mendapat pelatihan Hygiene Sanitasi. Dari penjelasan di atas, maka penulis tertarik melakukan penelitian tentang “Perbedaan Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan Sebelum Dan Setelah Pelatihan Hygiene Sanitasi Di RSUD Buleleng”.

B. Rumusan Masalah

Apakah ada Perbedaan Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan Sebelum dan Setelah pelatihan Hygiene Sanitasi di Instalasi Gizi RSUD Buleleng?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Untuk mengetahui Perbedaan Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan Sebelum dan Setelah pelatihan Hygiene Sanitasi di Instalasi Gizi RSUD Buleleng.

2. Tujuan khusus

- a. Menilai pengetahuan hygiene sanitasi penjamah makanan sebelum dan setelah pelatihan di Instalasi Gizi RSUD Buleleng.
- b. Menilai sikap penjamah makanan sebelum dan setelah pelatihan di Instalasi Gizi RSUD Buleleng.
- c. Menganalisis perbedaan pengetahuan penjamah makanan sebelum dan setelah pelatihan hygiene sanitasi di Instalasi Gizi RSUD Buleleng.
- d. Menganalisis perbedaan sikap tenaga penjamah makanan sebelum dan setelah pelatihan hygiene sanitasi di Instalasi Gizi RSUD Buleleng.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat mengembangkan pengetahuan dan sikap mengenai hygiene sanitasi dengan melihat perbedaan sebelum dan setelah pelatihan hygiene sanitasi terhadap pengetahuan dan sikap penjamah makanan

2. Manfaat praktis

a. Bagi penjamah makanan

Hasil penelitian ini memberikan informasi tentang pentingnya hygiene sanitasi penjamah makanan

b. Bagi Instalasi Gizi

Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai dasar pertimbangan untuk selalu memperhatikan hygiene sanitasi di Instalasi Gizi RSUD Buleleng

c. Bagi Institusi Pendidikan Politeknik Kesehatan Denpasar Jurusan Gizi

Sebagai bahan tambahan dan informasi kepada mahasiswa tentang Perbedaan Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan Sebelum dan Setelah Pelatihan Hygiene Sanitasi di Instalasi Gizi RSUD Buleleng serta sebagai bahan masukan untuk penelitian selanjutnya.

d. Bagi peneliti selanjutnya

Sebagai referensi untuk penelitian selanjutnya tentang Perbedaan Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan Sebelum dan Setelah pelatihan Hygiene Sanitasi.