

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan Pangan, bahan baku Pangan, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman. Pangan olahan siap saji adalah makanan dan/atau minuman yang sudah diolah dan siap untuk langsung disajikan di tempat usaha atau di luar tempat usaha seperti pangan yang disajikan di jasa boga, hotel, restoran, rumah makan, toko roti, kafetaria, kantin, kaki lima, gerai makanan keliling (*food truck*), usaha pangan olahan siap saji yang tidak dikemas, dan penjaja makanan keliling atau usaha sejenis (Kementrian Kesehatan, 2023).

Tempat Pengelolaan Pangan olahan siap saji yang selanjutnya disebut TPP adalah sarana produksi untuk menyiapkan, mengolah, mengemas, menyimpan, menyajikan dan/atau mengangkut pangan olahan siap saji baik yang bersifat komersial maupun nonkomersial. TPP yang dimaksud dalam peraturan ini adalah TPP komersial (Permenkes No. 14 Tahun, 2021).

Makanan merupakan kebutuhan yang pokok bagi manusia dan diperlukan setiap hari yang pengelolaannya harus baik dan benar supaya dapat memberikan manfaat pada tubuh manusia. Makanan yang dikonsumsi harus memiliki kriteria

yang layak untuk dikonsumsi agar tidak dapat menyebabkan gangguan salah satunya adalah terhindar dari mikroorganisme dan parasit yang bisa menyebabkan gangguan penyakit dikarenakan makanan tersebut (Tunas et al., 2022).

Pengawasan terhadap sanitasi makanan dimulai dari enam prinsip sanitasi, mulai dari proses pemilihan bahan makanan sampai proses penyajian. Selain itu faktor lain yang cukup penting untuk menjamin hygiene sanitasi adalah makanan yang diolah oleh penjamah makanan harus memenuhi persyaratan sebagai seorang penjamah sehingga makanan yang diolah terjamin untuk dikonsumsi. Pengetahuan penjamah sangat penting dalam proses pengelolaan makanan agar makanan yang dihasilkan mempunyai kualitas yang bagus. Pengetahuan adalah hasil “tahu” dan ini terjadi setelah orang melakukan penginderaan terhadap suatu objek tertentu. Penginderaan terjadi melalui panca indera manusia, yakni: indera penglihatan, pendengaran, penciuman, rasa dan raba (Fauziah, 2022).

Penjamah makanan perlu menerapkan *hygiene* dan sanitasi di lingkungan kerja karena *hygiene* sanitasi memiliki manfaat yang sangat besar bagi penjamah makanan, diantaranya dapat terhindar dari terjadinya kontaminasi silang pada makanan serta menjaga kualitas makanan yang diolah. Kita harus membedakan antar *personal hygiene* dengan *hygiene* sanitasi, *personal hygiene* adalah pribadi yang melakukannya, sedangkan *hygiene* sanitasi adalah keadaan fisik atau lingkungan institusi yang terkait (Aprivia & Yulianti, 2021). *Personal hygiene* adalah upaya mencapai kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi seseorang atau individu untuk mewujudkan hygiene pada makanan (Anita, Abimetan and Kurniajati, 2023).

Rumah sakit merupakan sarana penunjang Kesehatan Masyarakat yang disediakan secara umum dan pelayanan kesehatan secara paripurna. Pelayanan Kesehatan yang ada di dalam rumah sakit bukan hanya tentang pemeriksaan kesehatan dan pengobatan saja, melainkan ada penyediaan makanan untuk pasien di rumah sakit. Penyelenggaraan makanan yang kurang memenuhi syarat kesehatan (tidak saniter dan higienis) selain memperpanjang proses perawatan, juga dapat menyebabkan timbulnya infeksi silang (*cross infection*) atau infeksi *nosocomial* melalui makanan (Anita, Abimetan and Kurniajati, 2023).

Penularan penyakit bisa disebabkan dari makanan. Adapun penyakit yang ditimbulkan oleh makanan, juga dikenal sebagai *foodborne diseases*. Menurut WHO, penyakit bawaan makanan (*foodborne disease*), biasanya bersifat toksik maupun infeksius, disebabkan oleh agens penyakit yang masuk ke dalam tubuh melalui konsumsi makanan yang terkontaminasi. Kadang-kadang penyakit ini disebut “keracunan makanan” (*food poisoning*) walaupun istilah ini tidak tepat. Penyakit bawaan makanan mencakup lingkup penyakit yang etiologinya bersifat kimiawi maupun biologis, termasuk penyakit kolera dan diare, sekaligus beberapa penyakit parasit. (*World Health Organization*, 1948). Jasa Boga/Katering adalah TPP yang produknya siap dikonsumsi bagi umum di luar tempat usaha atas dasar pesanan dan tidak melayani makan di tempat usaha (*dine in*).

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan No. 14 Tahun 2021 menjelaskan bahwa Persyaratan kesehatan pangan olahan siap saji adalah kriteria dan ketentuan teknis kesehatan pada media pangan olahan siap saji yang mengatur tentang persyaratan sanitasi yaitu standar kebersihan dan kesehatan yang harus dipenuhi

untuk menjamin sanitasi pangan dan telah mencakup persyaratan hygiene dan SLHS adalah bukti tertulis keamanan pangan untuk pemenuhan standar baku mutu dan persyaratan kesehatan pangan olahan siap saji. Sertifikat pelatihan keamanan pangan siap saji yang selanjutnya disebut sertifikat pelatihan adalah bukti tertulis yang dikeluarkan oleh lembaga yang berwenang kepada pengelola/pemilik/penanggung jawab TPP dan penjamah pangan yang telah mengikuti pelatihan keamanan pangan siap saji. Penjamah pangan adalah setiap orang yang menangani atau kontak secara langsung dengan pangan, peralatan memasak, peralatan makan, dan/atau permukaan yang kontak dengan pangan.

RSU Surya Husadha adalah bagian dari Surya Husadha Group, sebuah grup penyedia layanan kesehatan yang didirikan pada tahun 1987 di Denpasar, Bali. Grup ini memiliki beberapa unit rumah sakit dan klinik satelit di sekitar Denpasar, seperti RSU Surya Husadha Denpasar, RSU Surya Husadha Nusa Dua, dan RSU Surya Husadha Ubung, yang menawarkan pelayanan kesehatan profesional dan komprehensif dengan motto "Melayani Dengan Hati". RSU Surya Husadha memiliki satu unit instalasi gizi atau yang biasa disebut dapur umum yang beralamat di Jalan Pulau Serangan No.7, Denpasar Barat, yang dijadikan untuk kegiatan memasak makanan untuk ketiga unit rumah sakit yang kemudian akan didistribusikan ke unit rumah sakit lainnya. Berdasarkan uraian diatas, seberapa luas pengetahuan dan sikap hygiene sanitasi dengan perilaku *personal hygiene* penjamah makanan, dan juga berdasarkan informasi yang didapatkan pada saat observasi, sebagian besar penjamah makanan belum pernah mengikuti kegiatan pelatihan hygiene sanitasi dan belum memiliki sertifikat kursus atau pelatihan tentang hygiene sanitasi serta belum ada dilakukan

penelitian serupa di RSUD Surya Husadha. Serta pada saat observasi masih ditemukan kurang tepatnya penggunaan APD yang lengkap digunakan, dan masih ada yang berbicara dan bersin saat mengolah makanan.

B. Rumusan Masalah Penelitian

Berdasarkan latar belakang permasalahan diatas maka rumusan masalah yang didapat adalah bagaimana hubungan pengetahuan dan sikap terhadap perilaku higiene sanitasi tenaga penjamah makanan di RSUD Swasta Di Denpasar Tahun 2025?

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan penelitian diatas adalah :

1. Tujuan umum

Untuk mengetahui hubungan pengetahuan dan sikap perilaku higiene sanitasi penjamah makanan di RSUD Swasta Di Denpasar Tahun 2025.

2. Tujuan khusus

- a. Mengetahui pengetahuan penjamah makanan tentang higiene sanitasi.
- b. Mengetahui sikap penjamah makanan tentang higiene sanitasi.
- c. Mengetahui perilaku penjamah makanan tentang higiene sanitasi.
- d. Menganalisa hubungan pengetahuan dengan perilaku *hygiene* sanitasi penjamah makanan di RSUD Swasta Di Denpasar.
- e. Menganalisa hubungan sikap dengan perilaku *hygiene* sanitasi penjamah makanan di RSUD Swasta Di Denpasar.

D. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat penelitian ini adalah :

1. Manfaat Teoritis

Untuk dapat menambah wawasan dan pengetahuan mengenai higiene sanitasi makanan.

2. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini dapat dijadikan edukasi dan refrensi serta penerapan untuk penjamah makanan.