

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Rumah sakit merupakan institusi pelayanan kesehatan yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan perorangan secara paripurna, di mana salah satu unit penunjang medis yang memegang peranan krusial yaitu Instalasi Gizi. Pelayanan gizi rumah sakit bertujuan untuk memenuhi kebutuhan nutrisi pasien guna mempercepat proses penyembuhan, meningkatkan imunitas, serta mencegah terjadinya malnutrisi rumah sakit (*hospital malnutrition*). Makanan yang disajikan kepada pasien tidak hanya harus memenuhi kecukupan zat gizi makro dan mikro, tetapi juga wajib memenuhi standar keamanan pangan (*food safety*) yang ketat, yaitu bebas dari kontaminasi fisik, kimia, maupun biologis (Amran, 2023). Pengelolaan makanan yang tidak dilakukan secara higienis, makanan dapat berubah menjadi media perantara penularan penyakit atau memicu terjadinya infeksi nosokomial yang berisiko memperpanjang masa rawat inap pasien (Kurniawati dkk., 2023).

Secara global, penyakit akibat kontaminasi makanan (*foodborne diseases*) masih menjadi masalah kesehatan masyarakat yang signifikan dengan prevalensi yang tinggi. Menurut *World Health Organization* (WHO), setiap tahunnya terdapat ratusan juta orang di dunia jatuh sakit akibat mengonsumsi makanan yang tidak aman dan tidak higienis. Di tingkat nasional, berdasarkan laporan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) serta Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan pangan masih terus dilaporkan terjadi di berbagai wilayah, di mana salah satu tempat yang memiliki risiko kerentanan tinggi

adalah fasilitas pelayanan kesehatan (Annas dkk., 2021). Salah satu faktor risiko utama dan paling sering menjadi penyebab terjadinya kontaminasi makanan di fasilitas kesehatan adalah rendahnya penerapan prinsip *hygiene* sanitasi oleh penjamah makanan (*food handler*) (Salsabila dkk., 2023).

Hygiene sanitasi makanan merupakan suatu upaya untuk mengendalikan faktor tempat, peralatan, orang, dan makanan yang dapat atau mungkin menimbulkan gangguan kesehatan atau keracunan makanan. Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia yang mengatur mengenai standar tata boga dan sanitasi lingkungan rumah sakit, setiap tahapan pengelolaan makanan yang dimulai dari penerimaan bahan pangan, persiapan bahan, pengolahan, penyimpanan, hingga pendistribusian makanan ke ruangan perawatan pasien dan wajib menerapkan prinsip *hygiene* sanitasi secara ketat. Pihak yang memegang peran sentral dan menjadi garda terdepan dalam keberhasilan implementasi prinsip tersebut yaitu penjamah makanan bahwa setiap orang yang terlibat langsung dalam proses pengolahan, persiapan, dan penyajian makanan di Instalasi Gizi (Azla & Caca, 2023).

Perilaku penjamah makanan dalam menerapkan standar *hygiene* sanitasi pada aktivitas kerja sangat dipengaruhi oleh berbagai faktor internal, di antaranya yaitu tingkat pengetahuan dan sikap. Secara teoritis dalam teori perilaku kesehatan Lawrence Green yang dikutip dalam Notoatmodjo, (2018) pengetahuan merupakan domain yang sangat penting dalam membentuk tindakan seseorang (Alfiah, 2022). Penjamah makanan yang memiliki tingkat pengetahuan yang baik mengenai *hygiene* sanitasi akan memahami risiko kontaminasi silang, bahaya bakteri patogen, serta pentingnya menjaga kebersihan (*personal hygiene*). Pengetahuan akan

membentuk komponen kognitif yang memicu lahirnya sikap (*attitude*). Sikap yang positif dan mendukung dari penjamah makanan cenderung akan termanifestasi dalam bentuk tindakan nyata yang patuh terhadap Standar Operasional Prosedur (SOP) sanitasi pengolahan makanan (Budianty, 2022)

Rumah Sakit Wangaya Kota Denpasar sebagai salah satu rumah sakit umum daerah tipe B yang melayani masyarakat dengan asuhan medis di Kota Denpasar yang memiliki komitmen tinggi terhadap pemeliharaan mutu pelayanan kesehatan. Instalasi Gizi RSUD Wangaya bertanggung jawab penuh dalam memproduksi dan mendistribusikan makanan bagi ratusan pasien setiap harinya dengan berbagai variasi diet medis. Karakteristik pasien rumah sakit yang mayoritas sedang mengalami penurunan daya tahan tubuh, kepatuhan para penjamah makanan dalam menerapkan prinsip *hygiene* sanitasi di Instalasi Gizi bersifat mutlak dan tidak dapat ditoleransi. Kesalahan kecil dalam proses penanganan makanan dapat berdampak fatal bagi keselamatan pasien.

Penelitian yang dilakukan oleh Aldiani, (2018) menunjukkan data bahwa sebanyak 61,8% penjamah makanan memiliki pengetahuan baik dan 52,9% memiliki sikap positif, namun hasil analisis bivariat menunjukkan tidak terdapat hubungan bermakna antar pengetahuan ($p\text{-value} = 0,152$) maupun sikap ($p\text{-value} = 0,182$) dengan penerapan *hygiene* sanitasi di RSUD Wangaya Kota Denpasar. Penelitian oleh Miliyanti dkk, (2023) yang dilakukan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Jiwa Bangli menunjukkan data kontradiktif, di mana hasil uji korelasi statistik menyatakan terdapat hubungan yang signifikan antara tingkat pengetahuan dan sikap dengan praktik *hygiene* sanitasi penjamah makanan ($p\text{-value} < 0,05$). Kontradiksi data empiris antar peneliti terdahulu di wilayah provinsi Bali

menimbulkan kesenjangan pemahaman ilmiah yang memerlukan pengujian kembali untuk memverifikasi kondisi terkini.

Adanya kesalahan praktis yang masih sering dilakukan oleh penjamah makanan yang beraktivitas di ruang produksi. Ditemukan penjamah makanan yang kurang disiplin dalam menggunakan Alat Pelindung Diri (APD) secara lengkap, seperti membiarkan penutup kepala terbuka sehingga rambut berisiko jatuh ke dalam masakan pasien, tidak menggunakan sarung tangan dan penjepit makanan saat menyentuh makanan matang. Kontaminasi silang yang diakibatkan dari penggunaan pisau dan talenan yang sama untuk memotong bahan pangan mentah (daging/sayur) dan makanan matang tanpa dicuci terlebih dahulu, serta kebiasaan buruk berbicara, bersin dan batuk di depan makanan tanpa menggunakan masker masih sering dilakukan (Anwar dkk, 2023). Kesalahan perilaku menjadi bukti nyata adanya kesenjangan antara tingginya teori pengetahuan atau sikap kerja yang dirasakan dengan realisasi tindakan aktual penjamah makanan saat mengolah makanan.

Evaluasi mengenai faktor pengetahuan dan sikap penjamah makanan di RSUD Wangaya Kota Denpasar dinilai sangat mendesak untuk dilakukan. Penelitian krusial untuk memperbarui data ilmiah, menguji keselarasan teori perilaku kesehatan, mengatasi kesalahan- kesalahan fatal penjamah makanan di lapangan, serta memberikan rekomendasi manajerial yang akurat bagi manajemen rumah sakit demi menjaga mutu keselamatan pasien. Berdasarkan seluruh uraian di atas, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Hubungan Tingkat Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan dengan Penerapan *Hygiene* Sanitasi di Instalasi Gizi RSUD Wangaya Kota Denpasar”.

B. Rumusan Masalah

Apakah Ada Hubungan Tingkat Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan dengan Penerapan *Hygiene* Sanitasi di Instalasi Gizi RSUD Wangaya Kota Denpasar?

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Untuk Mengetahui Hubungan Tingkat Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan dengan Penerapan *Hygiene* Sanitasi di Instalasi Gizi RSUD Wangaya Kota Denpasar.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengidentifikasi Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RSUD Wangaya Kota Denpasar.
- b. Mengidentifikasi Sikap Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RSUD Wangaya Kota Denpasar..
- c. Menganalisis Penerapan *Hygiene* Sanitasi di Instalasi Gizi RSUD Wangaya Kota Denpasar.
- d. Menganalisis Hubungan Tingkat Pengetahuan dengan Sikap Penjamah Makanan tentang *Hygiene* Sanitasi di Instalasi RSUD Wangaya Kota Denpasar.
- e. Menganalisis Hubungan Sikap Penjamah Makanan dengan Penerapan *Hygiene* Sanitasi di Instalasi Gizi RSUD Wangaya Kota Denpasar.

D. Manfaat

1. Manfaat Praktis

Manfaat secara praktis yang diharapkan peneliti dari hasil penelitian ini yaitu sebagai sumber informasi dan sumber pengetahuan kepada pihak rumah sakit, penjamah makanan dan peneliti yang melakukan yang sama mengenai hubungan

pengetahuan dan sikap penjamah makanan dengan penerapan *hygiene* sanitasi di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Wangaya Kota Denpasar.

2. Manfaat Teoritis

Manfaat teoritis yang diharapkan peneliti dari hasil penelitian ini yaitu sebagai acuan bagi penelitian selanjutnya tentang hubungan pengetahuan dan sikap penjamah makanan dengan penerapan *hygiene* sanitasi di Instalasi Gizi RSUD Wangaya Kota Denpasar.