

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 30 Tahun 2019 menyatakan bahwa Rumah Sakit adalah institusi pelayanan kesehatan yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan perorangan secara paripurna yang menyediakan pelayanan rawat inap, rawat jalan, dan gawat darurat. Setiap rumah sakit memiliki sarana dan prasarana untuk mendukung proses pelayanan kesehatan. Salah satu sarana dan prasarana pelayanan kesehatan di rumah sakit adalah instalasi gizi (Fazriyanti dkk, 2022).

Instalasi gizi rumah sakit merupakan tempat yang mengelola kegiatan pelayanan kesehatan yang menjalankan fungsinya berdasarkan empat kegiatan pokok yaitu asuhan gizi rawat jalan, asuhan gizi rawat inap, penyelenggaraan makanan dan kegiatan penelitian/pengembangan gizi (Widyawati, 2017). Penyelenggaraan makanan di rumah sakit adalah suatu rangkaian kegiatan mulai dari penetapan peraturan pemberian makan rumah sakit, perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada pasien atau konsumen dalam rangka pencapaian status kesehatan (Kemenkes RI, 2013). Penyelenggaraan makanan yang higienis dan sehat merupakan prinsip dasar penyelenggaraan makanan di rumah sakit karena pelayanan makanan di rumah sakit diperuntukkan untuk orang sakit dengan ancaman penyebaran kuman patogen yang tinggi (Ayuti dkk, 2018).

Faktor kebersihan penjamah dalam istilah populernya disebut dengan *personal hygiene* merupakan suatu prosedur menjaga kebersihan dalam pengolahan makanan yang aman dan sehat. Prosedur menjaga kebersihan merupakan perilaku bersih untuk mencegah kontaminasi pada makanan yang ditangani. Beberapa prosedur penting bagi penjamah makanan, yaitu pencucian tangan, kebersihan serta kesehatan diri (Tanaiyo dkk, 2018). Pencucian tangan dengan sabun dan diikuti pembilasan dengan frekuensi sesuai kebutuhan akan menghilangkan banyak mikroba pada tangan. Oleh sebab itu, pencucian tangan merupakan hal pokok yang harus dilakukan oleh pekerja yang terlibat dalam penanganan makanan. Kebersihan dan kesehatan diri merupakan syarat utama penjamah dalam penanganan makanan. Penjamah makanan harus sehat dan bebas dari penyakit menular serta melakukan pemeriksaan kesehatan minimal dua kali dalam setahun (Kemenkes RI, 2019).

Ada beberapa kebiasaan yang perlu dilakukan oleh para penjamah makanan dalam menjamin kebersihan dan keamanan makanan yang diolah yaitu selalu menggunakan pakaian yang bersih dan menggunakan pakaian kerja atau celemek yang tidak bermotif agar pengotoran pada pakaian mudah terlihat, kuku pendek dan dalam keadaan bersih, menggunakan penutup kepala, penjamah yang sedang sakit flu, demam atau diare tidak diperbolehkan bekerja hingga gejala penyakit tersebut hilang, memakai sepatu tertutup, menggunakan sarung tangan, penjamah yang memiliki luka pada tubuhnya harus menutup luka dengan pelindung kedap air (Kemenkes RI, 2013).

Kondisi *Personal hygiene* penjamah makanan sangat mempengaruhi kebersihan dan keamanan makanan yang diolahnya. Oleh sebab itu, penjamah makanan harus selalu memperhatikan *personal hygiene* ketika mengolah makanan. Penjamah makanan yang tidak menjaga *personal hygiene* ketika mengolah makanan maka dapat meningkatkan risiko terjadinya kontaminasi bakteri pada makanan. Kontaminasi yang terjadi pada makanan dapat menyebabkan makanan tersebut menjadi media bagi suatu penyakit. Penyakit yang ditimbulkan oleh makanan yang terkontaminasi disebut dengan penyakit bawaan makanan (*food borned disease*) (Tanaiyo dkk, 2018).

Berdasarkan data *World Health Organization* (WHO), sebanyak 600 juta orang (hampir 1 dari 10 orang di dunia) menderita sakit setelah mengonsumsi makanan yang terkontaminasi dan 420.000 orang meninggal dunia setiap tahunnya. Hal ini disebut sebagai penyakit bawaan makanan (*food borned disease*), yaitu penyakit yang muncul karena mengonsumsi makanan yang terkontaminasi (WHO, 2015). Data *Centers for Disease Control and Prevention* (CDC) tahun 2017, di Amerika Serikat sebanyak 841 wabah penyakit bawaan makanan telah dilaporkan, terdiri dari 14.481 orang sakit, 827 orang rawat inap, dan 20 orang meninggal (CDC, 2017).

Masalah keracunan pangan di Indonesia akibat mengonsumsi makanan yang terkontaminasi merupakan masalah yang sudah lama dan terus berulang terjadi mengancam jutaan orang. Berdasarkan Laporan UPT Badan POM tahun 2021 melalui aplikasi SPIMKER, terdapat 50 KLB KP dengan jumlah terpapar sebanyak 2.569 orang dan 1.783 orang diantaranya

mengalami gejala sakit (*attack rate* sebesar 69,40%). Terdapat korban meninggal sebanyak 10 orang (*case fatality rate* sebesar 0,56%). Diketahui bahwa agen penyebab terbanyak ialah mikrobiologi, yaitu akibat cemaran *Bacillus cereus*, *Salmonella*, *Vibrio parahaemolyticus*, *Staphylococcus aureus*, dan *Eschericia coli*.

Berdasarkan Laporan Tahunan Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan (BBPOM) di Padang tahun 2021, terdapat 4 kasus keracunan pangan dengan jumlah terpapar sebanyak 78 orang. Diketahui bahwa agen penyebab terjadinya keracunan pangan adalah mikrobiologi yaitu *Staphylococcus aureus* yang banyak terdapat pada tubuh manusia. Artinya perilaku manusia atau penjamah makanan dalam mengolah pangan perlu ditingkatkan, terutama *hygiene* dan sanitasi pada saat proses pengolahan.

Tingkat pengetahuan sangat berpengaruh terhadap penerapan *personal hygiene* penjamah makanan. Pengetahuan merupakan hasil dari tahu dan ini terjadi setelah orang melakukan penginderaan terhadap suatu objek tertentu. Pengetahuan atau kognitif merupakan domain yang sangat penting dalam terbentuknya suatu tindakan seseorang (Notoatmodjo, 2014). Penjamah makanan yang mempunyai tingkat pengetahuan baik tentang pentingnya menjaga *hygiene* personal ketika mengolah makanan maka dapat mencegah atau meminimalisir terjadinya kontaminasi bakteri pada makanan (Hidayati, 2022).

Selain tingkat pengetahuan, sikap juga mempengaruhi penerapan *personal hygiene* pada penjamah makanan. Sikap merupakan suatu reaksi atau respon yang masih tertutup dari seseorang terhadap suatu stimulus atau objek (Notoatmodjo, 2014). Sikap mempengaruhi seseorang dalam bertindak, penjamah makanan yang memiliki sikap positif akan pentingnya menjaga *personal hygiene* ketika menjamah makanan maka akan merespon dirinya untuk melakukan suatu tindakan yang positif. Begitupun sebaliknya, penjamah makanan yang memiliki sikap negatif tentang *personal hygiene* maka juga akan merespon dirinya untuk melakukan suatu tindakan yang negatif (Hidayati, 2022).

Dari penelitian yang dilakukan oleh Maru (2018) di Instalasi Gizi Rumah Sakit Jiwa Prof. HB. Saanin Padang, ditemukan 87,5% penjamah makanan berbicara saat mengolah makanan, 25% memiliki kuku yang panjang, dan 50% penjamah makanan memakai perhiasan saat bekerja. Berdasarkan penelitian yang dilakukan Ayuti (2018) tentang hubungan pengetahuan, sikap, perilaku dan standar *personal hygiene* penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Jakarta Cempaka Putih diperoleh pengetahuan dan sikap penjamah makanan dengan kategori baik dan kurang dengan persentase masing-masing 50%. Serta setengah responden memiliki perilaku standar higienis kurang (51,7%). Ada hubungan antara pengetahuan (0,006) dan sikap (0,032) dengan standar *personal hygiene* penjamah makanan.

Dari penelitian yang dilakukan oleh Rahmalia (2020) di Instalasi Gizi RSUD Dr. Ahmad Mochtar Bukittinggi menunjukkan bahwa 48,8% penjamah memiliki higiene perorangan yang kurang baik, 41,9% memiliki pengetahuan yang rendah 53,5% memiliki sikap yang negatif dan terdapat hubungan yang bermakna antara pengetahuan (0,004) dan sikap (0,000) dengan penerapan higiene perorangan.

Rumah Sakit Umum Pusat (RSUP) Dr. M. Djamil Padang merupakan satu-satunya rumah sakit umum pusat yang berada di Kota Padang dimana telah melaksanakan berbagai upaya yang ditujukan dalam membantu pelayanan penyembuhan penderita yang datang berobat. Salah satu bentuk pelayanan tersebut adalah pelayanan gizi yang mempunyai peranan yang sama penting dengan pelayanan medik ataupun pelayanan keperawatan lainnya. Bentuk pelayanan gizi yang diselenggarakan di RSUP M. Dr. Djamil Padang berupa tahap persiapan, pengolahan makanan dan distribusi makanan.

Berdasarkan survey awal yang dilakukan oleh peneliti pada tanggal 15 Februari 2023 di Instalasi Gizi RSUP Dr. M. Djamil Padang kepada 5 responden diperoleh bahwa 1 responden (20%) memiliki *personal hygiene* yang kurang baik, 2 responden (40%) memiliki tingkat pengetahuan yang kurang baik mengenai penerapan *personal hygiene* dan 2 responden (40%) memiliki sikap negatif terhadap penerapan *personal hygiene*.

Berdasarkan permasalahan yang dikemukakan, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang hubungan tingkat pengetahuan dan sikap dengan penerapan *personal hygiene* penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUP Dr. M. Djamil Padang tahun 2023.

B. Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada penelitian ini adalah “Apakah ada hubungan tingkat pengetahuan dan sikap dengan penerapan *personal hygiene* penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUP Dr. M. Djamil Padang tahun 2023?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui hubungan tingkat pengetahuan dan sikap dengan penerapan *personal hygiene* penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUP Dr. M. Djamil Padang tahun 2023.

2. Tujuan Khusus

- a. Diketahui distribusi frekuensi penerapan *personal hygiene* penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUP Dr. M. Djamil Padang tahun 2023.
- b. Diketahui distribusi frekuensi tingkat pengetahuan penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUP Dr. M. Djamil Padang tahun 2023.
- c. Diketahui distribusi frekuensi sikap penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUP Dr. M. Djamil Padang tahun 2023.
- d. Diketahui hubungan tingkat pengetahuan penjamah makanan dengan penerapan *personal hygiene* di Instalasi Gizi RSUP Dr. M. Djamil Padang tahun 2023.

- e. Diketahui hubungan sikap penjamah makanan dengan penerapan *personal hygiene* di Instalasi Gizi RSUP Dr. M. Djamil Padang tahun 2023.

D. Manfaat Penelitian

1. Teoritis

a. Bagi Peneliti

Penelitian ini dapat meningkatkan wawasan dan pengetahuan dalam hal menyusun skripsi serta dapat mengaplikasikan ilmu yang didapat selama dibangku perkuliahan dan memberikan pengalaman bagi peneliti dalam hal melaksanakan penelitian.

b. Bagi Peneliti Selanjutnya

Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan referensi dan perbandingan untuk penelitian selanjutnya mengenai hubungan tingkat pengetahuan dan sikap dengan penerapan *personal hygiene* penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUP Dr. M. Djamil Padang tahun 2023.

2. Praktis

a. Bagi Rumah Sakit

Sebagai bahan masukan dan pertimbangan bagi rumah sakit untuk bisa selalu menerapkan *personal hygiene* penjamah makanan dan meningkatkan pengetahuan penjamah makanan tentang pentingnya penerapan *personal hygiene* di Instalasi Gizi RSUP Dr. M. Djamil Padang tahun 2023.

b. Bagi Institusi Pendidikan

Menambah bahan perpustakaan STIKes Alifah Padang tentang hubungan tingkat pengetahuan dan sikap dengan penerapan *personal hygiene* penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUP Dr. M. Djamil Padang.

E. Ruang Lingkup

Penelitian ini membahas tentang hubungan tingkat pengetahuan dan sikap dengan penerapan *personal hygiene* penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Pusat (RSUP) Dr. M. Djamil Padang Tahun 2023. Variabel independen pada penelitian ini adalah tingkat pengetahuan dan sikap dan variabel dependen dalam penelitian ini adalah penerapan *personal hygiene* penjamah makanan. Jenis penelitian ini adalah kuantitatif dengan pendekatan analitik dan desain *Cross Sectional Study*. Penelitian dilakukan pada bulan Maret - Agustus tahun 2023 di Instalasi Gizi RSUP Dr. M. Djamil Padang. Waktu pengumpulan data dilaksanakan pada tanggal 07-18 Agustus 2023. Populasi pada penelitian ini adalah seluruh penjamah makanan dan sampel sebanyak 35 penjamah makanan diambil secara keseluruhan yaitu menggunakan teknik *total population*. Pengumpulan data menggunakan kuesioner untuk variabel tingkat pengetahuan dan sikap dan lembar observasi untuk variabel penerapan *personal hygiene* penjamah makanan. Analisis data secara univariat dalam bentuk distribusi frekuensi dan bivariat menggunakan uji *Chi-Square*.