

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Menurut Kementerian Kesehatan RI (2013), pelayanan gizi di rumah sakit merupakan pelayanan penunjang untuk proses penyembuhan pasien. Pelayanan gizi juga di lakukan dalam upaya mempercepat proses penyembuhan, serta mempertahankan dan meningkatkan status gizi. Tugas dari petugas instalasi gizi adalah untuk pengolahan, distribusi, serta menjaga mutu dan keamanan makanan pasien. Oleh sebab itu kepentingan dari tugas pelayanan gizi, maka makanan sangat perlu diperhatikan keamanannya. Menjaga keamanan makanan salah satunya dengan memperhatikan *personal hygiene* penjamah makanan dan petugas gizi (Inayati,2020).

Penjamah makanan berperan penting dalam melindungi Kesehatan pasien pada rumah sakit dan terhindar dari segala penyakit yang diakibatkan kontaminasi makanan. Penjamah makanan adalah mereka yang bersentuhan langsung dengan makanan dan peralatan selama persiapan, pembersihan, pengolahan, dan penyajian (Kamal, 2022). Salah satu komponen penunjang pasien di rumah sakit adalah petugas gizi khususnya dalam memberikan makanan kepada pasien. Kegiatan utama petugas gizi dirumah sakit adalah melakukan pelayanan rawat inap dan penyelenggaraan makan (Emiliana, 2021).

Sebanyak 25% penyebaran penyakit di Amerika Serikat terjadi melalui makanan, karena makanan yang diolah terkontaminasi dan kebersihan diri yang buruk (Yusminanti, 2021). Sentra Informasi Keracunan (SIKer) Nasional melaporkan kasus keracunan nasional yang disebabkan oleh makanan pada tahun 2017 yaitu sebanyak 77,42% (SIKer, 2017). Hasil Riset Kesehatan Dasar (Rikesdas) tahun 2018 menyatakan bahwa penyakit yang ditularkan melalui makanan yaitu hepatitis dan diare (Kemenkes, 2018). Berdasarkan data *World Health Organization* (WHO) pada tahun 2017 ada sekitar 1,7 miliar kasus diare dengan angka kematian 525.000 anak balita setiap tahun pada Negara Berkembang (WHO, 2017).

Penelitian pada petugas instalasi gizi penting dilakukan karena pelayanan gizi merupakan pelayanan yang menjadi tolak ukur mutu pelayanan di rumah sakit. Makanan termasuk kebutuhan dasar manusia dan merupakan faktor pencegah serta membantu penyembuhan penyakit. Pelayanan gizi di rumah sakit dilakukan dengan tujuan untuk memberikan makanan yang bermutu, bergizi yang sesuai standar

kesehatan pasien dan untuk mempercepat proses penyembuhan pasien (Muliawardani,2016). Penelitian yang dilakukan oleh Jiastuti (2018) mengenai Higiene Sanitasi Pengolahan Makanan dan Keberadaan Bakteri pada Makanan di RSUD Dr. Harjono Ponorogo menyatakan bahwa hygiene penjamah makanan di rumah sakit tersebut belum memenuhi syarat penjamah tidak menggunakan Alat Pelindung Diri (APD), belum mengikuti pelatihan hygiene sanitasi, dan belum melakukan pemeriksaan Kesehatan (Ami, 2022).

Rumah Sakit Islam (RSI) Kendal seperti halnya dengan rumah sakit lainnya, mengadakan penyelenggaraan makanan pasien. Kepala instalasi gizi dan petugas penyediaan makanan yang bertanggung jawab penuh atas penyelenggaraan makanan kepada pasien, yakni dengan memberikan makan pagi, siang, dan malam serta memberikan makanan selingan atau snack disela-sela waktu makan yang diolah langsung oleh petugas pengolahan makanan. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit sangat bergantung dari hygiene perorangan agar makanan tersebut tidak menjadi sumber penularan penyakit bagi manusia yang mengkonsumsi makanan tersebut.

Pengetahuan *personal hygiene* pengolah makanan menjadi syarat penting agar menghasilkan makanan yang disajikan sehat dan aman. Kurangnya pengetahuan penjamah makanan tentang *personal hygiene* akan menambah resiko makanan terkontaminasi. Luasnya pengetahuan yang dimiliki penjamah makanan menentukan sikap yang hendak diambil. Semakin banyak pengetahuan yang dimiliki, maka semakin positif pula sikap yang diambil. Begitupun sebaliknya. Penelitian yang dilakukan oleh Sajdah (2022), mengemukakan bahwa ada hubungan antara tingkat pengetahuan dan sikap terhadap praktik *personal hygiene*. Tingkat pengetahuan dan sikap dapat berhubungan dengan praktik *personal hygiene* penjamah makanan dalam mengolah dan menyajikan makanan (Sajdah, 2022).

Pengolahan makanan di tiga rumah sakit yang ada di instalasi gizi rumah sakit di Jakarta kurang memperhatikan cara kerja yang memperhatikan *personal hygiene*. Hal ini terlihat bahwa seluruh penjamah makanan tidak mencuci tangan dengan sabun sebelum mengolah makanan (100%), dan saat mengolah makanan masih banyak penjamah yang berbicara (66,7%) (Rande, 2021). Berdasarkan latar belakang diatas, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian mengenai hubungan pengetahuan dan sikap terhadap perilaku *personal Hygiene* penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam (RSI) Kendal.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Adakah Hubungan tingkat pengetahuan dan sikap terhadap perilaku *Personal Hygiene* Penjamah Makanan dan Petugas Gizi di Unit Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam (RSI) Kendal ?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

### **1.3.1 Tujuan Umum**

Mengetahui hubungan tingkat pengetahuan dan sikap dengan *Personal Hygiene* Penjamah Makanan dan Petugas Gizi di Unit Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam (RSI) Kendal.

### **1.3.2 Tujuan Khusus**

- a. Mengetahui tingkat pengetahuan *Personal Hygiene* penjamah makanan dan Petugas Gizi di Instalasi Gizi RSI Kendal.
- b. Mengetahui sikap *Personal Hygiene* penjamah makanan dan Petugas Gizi di Instalasi Gizi RSI Kendal.
- c. Mengetahui perilaku *Personal Hygiene* penjamah makanan dan Petugas Gizi di Instalasi Gizi RSI Kendal.
- d. Mengetahui hubungan tingkat pengetahuan penjamah makanan dan Petugas Gizi di Instalasi Gizi RSI Kendal dengan perilaku *Personal Hygiene*.
- e. Mengetahui hubungan sikap penjamah makanan dan Petugas Gizi di instalasi gizi RSI Kendal dengan perilaku *Personal Hygiene* pada saat penyelenggaraan makanan

## **1.4 Manfaat Penelitian**

### **1.4.1 Manfaat Akademik**

Manfaat akademik dalam penelitian ini adalah sebagai media referensi bagi peneliti selanjutnya yang nantinya menggunakan konsep dan dasar penelitian yang sama, yaitu mengenai *personal hygiene* penjamah makanan yang bertugas disuatu instalasi

#### 1.4.2 Manfaat Praktis

Manfaat praktis dalam penelitian ini adalah sebagai media referensi dan tukar pikiran oleh pihak Rumah Sakit Islam (RSI) Kendal sehingga nantinya dapat diketahui bagaimana menerapkan *personal hygiene* pada setiap penjamah makanan yang bertugas untuk mengantisipasi terjadinya penularan bakteri yang dapat menyebabkan beberapa penyakit yang terjadi akibat terpapar bakteri dari penjamah

### 1.5 Keaslian Penelitian

Table 1.5 Keaslian Penelitian

PENELITI	JUDUL PENELITIAN	METODE PENELITIAN	VARIABEL PENELITIAN	HASIL PENELITIAN
Silfa Mardianita. 2021	Analisis Kualitas Higiene Sanitasi Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Ernaldi Bahar Provinsi Sumatera Selatan Tahun 2021	Deskriptif Kualitatif	Higiene Sanitasi Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Ernaldi Bahar Provinsi Sumatera Selatan Tahun 2021	Instalasi Gizi Rumah Sakit Ernaldi Bahar Palembang telah memenuhi syarat persentase 100%, memenuhi syarat berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan RI NO.10965/ Menkes/ Per/ VI/ 2011 tentang kualitas higene sanitasi jasadaboga.
Astrilia Widyawati, 2017	Factor-faktor Yang Mempengaruhi <i>Personal Hygiene</i> Penjamah Makanan Di Unit Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Siti	Kuantitatif dengan pendekatan <i>cross sectional</i>	<i>Personal Hygiene</i> penjamah makanan di unit instalasi gizi rumah sakit islam siti aisyah madiun	Tidak ada pengaruh antara pengetahuan dengan personal hygiene penjamah makanan dengan hasil $P=0,62$ , $RP(95\%CI)= 0,87(0,15-3.39)$

				Ada pengaruh antara sikap dengan personal hygiene penjamah makanan dengan hasil $P=0,006$ , RP (95% CI) = 6,00 (1,71-7,79)
Andika Robi dan Mayumi Nitama, 2017	Hubungan tingkat pengetahuan terhadap personal hygiene penjamah makanan di Instalasi gizi rumah sakit jiwa Dr. Soeharto Herdjan	Penelitian kuantitatif dengan desain penelitian survey dengan rancangan <i>cross sectional</i>	pengetahuan terhadap personal hygiene penjamah makanan di Instalasi gizi rumah sakit jiwa Dr. Soeharto Herdjan	tidak ada hubungan anatara tingkat pengetahuan terhadap personal hygiene penjamah makanan dimana nilai (p value = 0,628)
Bona Januesela, 2017	Hubungan Faktor Predisposisi dan Lama Bekerja Dengan Penerapan <i>Personal Hygiene</i> Penjamah Makanan Di Instalasi giz Rumah Sakit Hasanudin Damrah Manna Bengkulu Selatan	Observasional dengan pendekatan <i>Cross Sectional</i>	Predisposisi dan Lama Bekerja Dengan Penerapan Personal Hygiene Penjamah Makanan Di Instalasi giz Rumah Sakit Hasanudin Damrah Manna Bengkulu Selatan	75% pegetahuannya cukup tentang personal hygiene, 75% sikap kurang baik tentang <i>personal hygiene</i> , 50% tingkat umur 46 tahun $\rightarrow$ 55 tahun yang tidak memenuhi syarat tentang <i>personal hygiene</i> , 83,3% Pendidikan SMA yang tidak memenuhi syarat <i>personal hygiene</i> , 66,7% yang tidak memenuhi

---

syarat  
berdasarkan  
lama bekerja

Sebagian besar  
penjamah  
makanan  
(83,3%)  
penerapan  
*personal  
hygiene* yang  
tidak memenuhi  
syarat

---

Perbedaan dari penelitian sebelumnya dengan penelitian yang akan dilakukan adalah :

1. Sampel Penelitian : Penelitian sebelumnya hanya meneliti penjamah makanan saja. Sedangkan pada penelitian ini meneliti semua penjamah makanan dan petugas gizi yang ada Instalasi gizi Rumah Sakit.
2. Variable Penelitian :
  - a. Variable bebas pada penelitian sebelumnya yaitu pengetahuan *personal hygiene*, dan variable terikat yaitu *personal hygiene* pada penjamah makanan.
  - b. Variable bebas pada penelitian sebelumnya yaitu predisposisi dan lama bekerja, dan variable terikat yaitu *personal hygiene* pada penjamah makanan
  - c. Variable bebas pada penelitian ini yaitu Pengetahuan dan Sikap *Personal Hygiene*, dan variable terikat yaitu perilaku *personal hygiene* penjamah makanan dan petugas gizi di Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam (RSI) Kendal