

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pelayanan Gizi Rumah sakit terdiri dari empat kegiatan pokok meliputi asuhan gizi rawat inap, asuhan gizi rawat jalan, penyelenggaraan makanan, dan penelitian dan pengembangan gizi (Kemeskes RI, 2013). Pelayanan gizi rawat inap salah satunya yaitu penyelenggaraan makanan. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit bertujuan menyediakan makanan yang sesuai bagi orang sakit untuk dapat menunjang penyembuhan penyakitnya (Bakri, dkk, 2018).

Penyelenggaraan makanan mempunyai beberapa sub sistem, salah satunya adalah Higiene Sanitasi (Bakri, dkk, 2018). Higiene sanitasi merupakan upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi (Permenkes RI, 2011). Sementara menurut Hermina, dkk (2015), higiene sanitasi merupakan segala aspek dalam proses penyediaan makanan masak seperti alat masak, tempat memasak, sumber air, ketersediaan tempat sampah, mencuci tangan, dan lokasi. Kontaminasi tersebut dapat menyebabkan gangguan kesehatan seperti kolera, disentri, gastroenteritis, diare, dan gangguan pencernaan lainnya (Permatasari, dkk, 2021).

Menurut Profil Kesehatan Jawa Timur (2019), di Jawa Timur memiliki 54.307 TPM (Tempat Pengolahan Makanan atau Minuman). Dari total TPM tersebut yang memenuhi syarat higiene sanitasi sebanyak 33.270 TPM (61,26%), sementara yang tidak memenuhi syarat sebanyak 21.037 TPM (37,74%).

Terdapat berbagai macam faktor yang mampu mempengaruhi higiene sanitasi makanan, salah satunya ialah faktor penjamah makanan (Chaerina, dkk. 2020). Hal ini sejalan dengan Hadinarti (2019), bahwa kualitas higiene salah satunya dipengaruhi oleh penjamah makanan. Maka dari itu, penjamah makanan harus dipastikan memiliki pengetahuan yang baik terkait higiene dan sanitasi makanan sehingga mampu menerapkannya selama proses pengolahan makanan. Kurangnya higiene perorangan atau cara menyiapkan makanan yang tidak memenuhi syarat sanitasi dapat

menyebabkan kontaminasi pada makanan yang berpotensi menyebabkan penyakit (Chaerina, dkk, 2020).

Penjamah makanan merupakan orang yang secara langsung mengelola makanan (Permenkes RI, 2011). Sementara menurut Kepmenkes RI (2003), penjamah makanan merupakan orang yang berhubungan secara langsung dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pengolahan, serta pendistribusian. Perilaku penjamah yang baik akan minimalisir terjadinya kontaminasi silang seperti mencuci tangan sebelum dan sesudah menjamah bahan makanan, memakai alat pelindung diri lengkap, dan menjaga kebersihan dan kesehatan diri (Safitri, 2019). Mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir dapat menghilangkan bakteri yang ada pada tangan (Purwaningsih, 2019). Penjamah makanan yang menerapkan higiene perorangan yang cukup baik cenderung memiliki praktik yang cukup baik (Viola, 2017). Sementara perilaku yang tidak baik seperti menggaruk anggota tubuh, kuku yang panjang, tidak menggunakan alat pelindung diri secara lengkap, serta berbicara atau mengunyah saat mengolah makanan dapat meningkatkan kontaminasi bakteri (Pasanda, 2016). Maka dari itu salah satu syarat penjamah makanan adalah memiliki sertifikat kursus higiene sanitasi (Permenkes RI, 2011).

Rumah Sakit Umum Dr. Wahidin Sudiro Husodo merupakan Rumah Sakit rujukan di Kota Mojokerto dan sekitarnya yang memberikan pelayanan kesehatan berkualitas. Berdasarkan pengamatan di Instalasi Gizi pada Februari 2021, masih ditemukan tenaga penjamah yang belum memakai APD secara lengkap seperti belum menggunakan sarung tangan pada saat menjamah makanan secara langsung serta fasilitas seperti kamar mandi hanya ada satu.

Maka dari itu peneliti ingin melakukan penelitian tentang Kelaikan Higiene Sanitasi dan Perilaku Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RSUD Dr. Wahidin Sudiro Husodo Kota Mojokerto.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana kelaikan higiene sanitasi dan perilaku penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Dr. Wahidin Sudiro Husodo Kota Mojokerto?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui kelaikan higiene sanitasi dan perilaku penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Dr. Wahidin Sudiro Husodo Kota Mojokerto.

2. Tujuan Khusus

- a. Menganalisis kelaikan higiene sanitasi makanan di Instalasi Gizi RSUD Dr. Wahidin Sudiro Husodo Kota Mojokerto.
- b. Menganalisis perilaku penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Dr. Wahidin Sudiro Husodo Kota Mojokerto.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Institusi

Penelitian ini diharapkan dapat digunakan untuk bahan masukan dan evaluasi bagi pihak penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Dr. Wahidin Sudiro Husodo Kota Mojokerto tentang kelaikan higiene sanitasi, dan perilaku penjamah makanan.

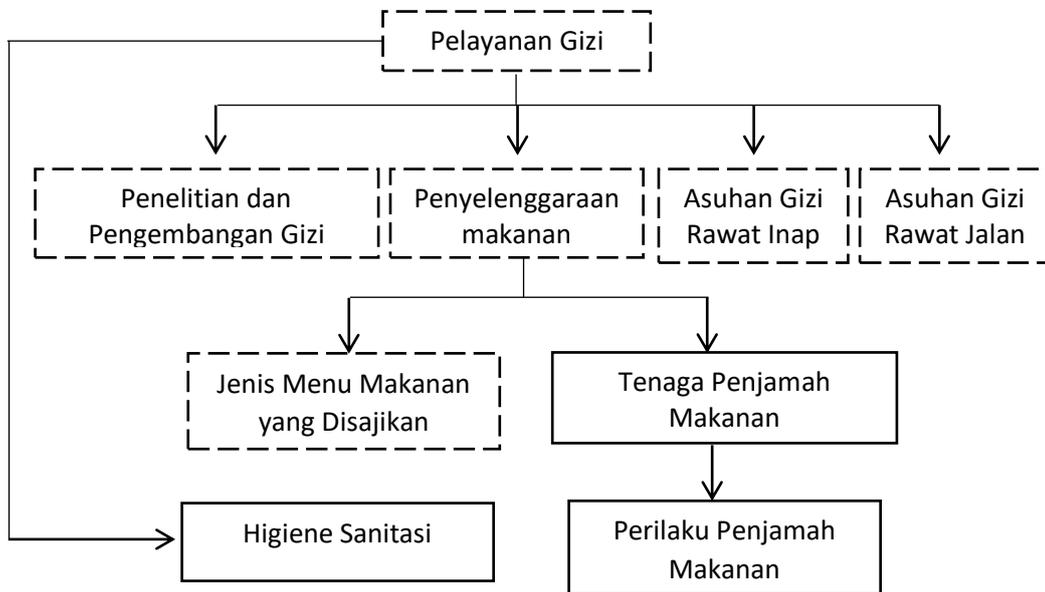
2. Bagi Peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat digunakan untuk menambah wawasan dan pengetahuan peneliti tentang kelaikan higiene sanitasi, dan perilaku penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Dr. Wahidin Sudiro Husodo Kota Mojokerto.

3. Bagi Peneliti Selanjutnya

Penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai dasar untuk penelitian selanjutnya tentang kelaikan higiene sanitasi, dan perilaku penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Dr. Wahidin Sudiro Husodo Kota Mojokerto.

Kerangka Konsep



Keterangan :

—————: diteliti

-----: tidak diteliti

Keterangan

Pelayanan Gizi Rumah Sakit terdiri dari empat kegiatan pokok yaitu asuhan gizi rawat inap, asuhan gizi rawat jalan, penyelenggaraan makanan, dan penelitian dan pengembangan gizi. Penyelenggaraan meliputi jenis menu yang disajikan dan tenaga penjamah makanan. Tenaga penjamah makanan perlu memperhatikan perilaku agar makanan yang disajikan berkualitas. Selain itu higiene sanitasi dari tempat pelayanan gizi juga perlu diperhatikan guna mendukung kualitas dari makanan yang disajikan.