

## **BAB I PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Masalah**

Makanan menjadi kebutuhan dasar terpenting dalam kehidupan sehari-hari. Namun, akan menjadi sumber pengganggu jika makanan yang dikonsumsi tidak sehat bahkan terkontaminasi bahan berbahaya. Makanan yang sehat dan aman sangat penting peranannya dalam mempertahankan daya tahan tubuh seseorang. Hal ini berkaitan dengan kondisi pasien yang tentunya memerlukan makanan sehat dengan zat gizi seimbang untuk mempercepat proses penyembuhannya. Sehingga, perlu adanya perhatian khusus untuk semua pihak terutama penyelenggaraan makanan di suatu rumah sakit (Saparinto & Hidayati, 2006).

Adanya program penyelenggaraan makanan di suatu rumah sakit dimaksudkan sebagai upaya pencapaian kesehatan yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat bagi pasien. Hal tersebut harus diimbangi dengan kualitas kelaikan fisik higiene sanitasi yang baik agar tidak membahayakan konsumen. Kualitas kelaikan fisik higiene dan sanitasi itu sendiri dipengaruhi oleh dua faktor utama, yaitu pengolah makanan serta peralatan untuk pengolahan dan penyajian (Muthia, 2014). Seorang pengolah makanan harus menyadari bahwa kelaikan fisik higiene sanitasi dalam penyelenggaraan makanan sangat penting, karena mereka yang nantinya akan kontak langsung dengan makanan. Sehingga, pengetahuan dan perilaku pengolah makanan dalam menjaga kebersihan akan sangat berpengaruh terhadap bagaimana kelaikan fisik higiene sanitasi suatu penyelenggaraan makanan (Ambarwati, 2015).

Kelaikan fisik higiene sanitasi sendiri sebagai upaya pengendalian makanan melalui faktor tempat, peralatan, orang, dan bahan makanan yang memungkinkan dapat menimbulkan gangguan kesehatan. Keadaan kelaikan fisik higiene sanitasi yang buruk sangat memengaruhi kualitas makanan yang pastinya akan berpengaruh besar terhadap kesehatan konsumen. Mengingat bahwa dalam usaha penyelenggaraan makanan akan dikonsumsi oleh banyak orang, maka dalam hal ini juga besar kemungkinan terjadinya kontaminasi makanan. Oleh karena itu, perlu tindakan pencegahan dengan

melaksanakan pengendalian makanan yang baik untuk menghindari timbulnya gangguan kesehatan pada konsumen. Pada penyelenggaraan makanan rumah sakit, adanya makanan yang memenuhi persyaratan kesehatan akan menjamin kualitas makanan yang disajikan sehingga dapat mempercepat kesembuhan pasien (Bakri, 2018).

RSUD Kanjuruhan Kabupaten Malang merupakan salah satu rumah sakit tipe B yang memiliki penyelenggaraan makanan di dalamnya. Terdapat 10 pengolah makanan yang melayani  $\pm 120$  konsumen setiap harinya meliputi pasien kelas VVIP, VIP, I, II, dan III. Pada bulan Maret 2022 telah dilakukan studi pendahuluan pada penyelenggaraan makanan RSUD Kanjuruhan Kabupaten Malang, namun masih ditemukan beberapa tenaga pengolah makanan yang tidak memakai sarung tangan dan masker saat mengolah makanan serta pisau yang digunakan tidak dibedakan fungsinya untuk bahan makanan rawan kontaminasi. Dikarenakan hal tersebut sangat berpotensi terhadap timbulnya penyakit akibat kontaminasi bakteri ke makanan, sehingga sangat diperlukan adanya kontrol yang baik. Maka dari itu, peneliti ingin melakukan penelitian terkait gambaran tingkat pengetahuan dan perilaku pengolah makanan serta uji kelaikan fisik higiene sanitasi di penyelenggaraan makanan RSUD Kanjuruhan Kabupaten Malang.

## **B. Rumusan Masalah**

Bagaimana gambaran tingkat pengetahuan dan perilaku pengolah makanan serta uji kelaikan fisik higiene sanitasi di penyelenggaraan makanan RSUD Kanjuruhan Kabupaten Malang

## **C. Tujuan**

### **1. Tujuan umum**

Mengetahui gambaran tingkat pengetahuan dan perilaku pengolah makanan serta uji kelaikan fisik higiene sanitasi di penyelenggaraan makanan RSUD Kanjuruhan Kabupaten Malang

### **2. Tujuan Khusus**

- a. Menganalisis karakteristik pengolah makanan di penyelenggaraan makanan RSUD Kanjuruhan Kabupaten Malang

- b. Menganalisis tingkat pengetahuan pengolah makanan di penyelenggaraan makanan RSUD Kanjuruhan Kabupaten Malang
- c. Menganalisis tingkat perilaku pengolah makanan di penyelenggaraan makanan RSUD Kanjuruhan Kabupaten Malang
- d. Menganalisis uji kelaikan fisik higiene sanitasi di penyelenggaraan makanan RSUD Kanjuruhan Kabupaten Malang

#### **D. Manfaat**

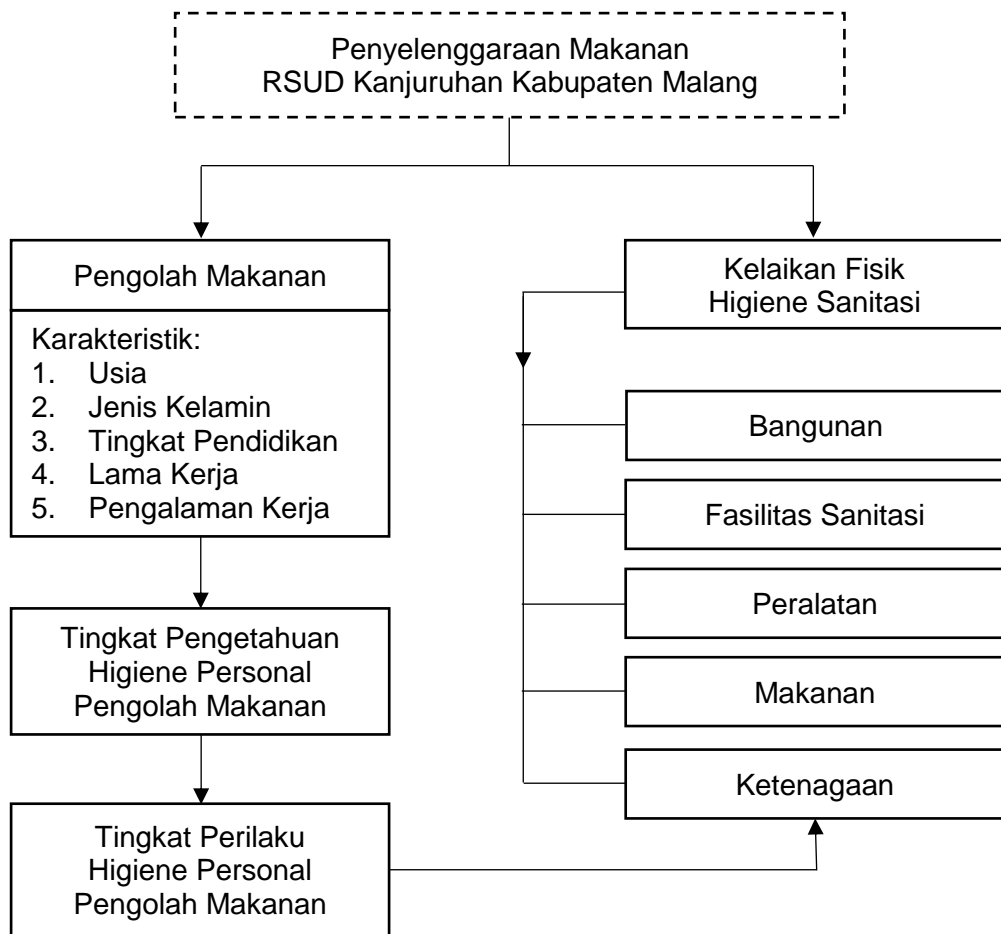
##### **1. Bagi Peneliti**

Sebagai tambahan ilmu pengetahuan dan pengalaman di bidang penyelenggaraan makanan institusi khususnya tentang tingkat pengetahuan dan perilaku pengolah makanan serta uji kelaikan fisik higiene sanitasi suatu penyelenggaraan makanan

##### **2. Bagi Institusi**

Sebagai bahan masukan dan evaluasi terkait tingkat pengetahuan dan perilaku pengolah makanan serta uji kelaikan fisik higiene sanitasi bagi penyelenggaraan makanan RSUD Kanjuruhan Kabupaten Malang

### E. Kerangka Konsep



Keterangan:

□ Diteliti

⋯ Tidak diteliti

Di dalam penyelenggaraan makanan RSUD Kanjuruhan Kabupaten Malang terdapat pengolah makanan karakteristik meliputi usia, jenis kelamin, tingkat pendidikan, lama kerja, dan pengalaman kerja. Karakteristik tersebut akan dapat memengaruhi bagaimana tingkat pengetahuan pengolah makanan dan selanjutnya juga dapat memengaruhi bagaimana tingkat perilaku pengolah makanan. Selain itu, dalam penyelenggaraan makanan RSUD Kanjuruhan Kabupaten Malang juga dapat diketahui bagaimana kelaikan fisik higiene sanitasi meliputi kategori bangunan, fasilitas sanitasi, peralatan, makanan, serta ketenagaan. Dalam hal ini, tingkat perilaku pengolah makanan akan memengaruhi yaitu menyumbang nilai untuk kelaikan fisik higiene sanitasi itu sendiri.