

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan merupakan sumber kebutuhan dasar manusia yang menjadi sumber penting untuk menjalankan kelangsungan hidup, guna menjaga kesehatan, produktivitas kerja serta meningkatkan kecerdasan. Makanan yang sehat, aman dan memenuhi syarat menjadi salah satu indikator penting dalam meningkatkan derajat kesehatan. Makanan yang dibutuhkan harus sehat dalam arti tidak mengandung bahan pencemar (Chaerina, 2020). Makanan yang tidak memenuhi syarat dapat menimbulkan penyakit, baik penyakit akut ataupun penyakit kronis. Oleh karena itu, makanan yang berkualitas baik harus bergizi tinggi, tidak membahayakan tubuh dan bersih dari mikroorganisme pencemar makanan (Assidiqi et al, 2019).

Penyakit yang ditularkan melalui makanan disebut dengan *Food borne disease* merupakan penyakit yang disebabkan oleh makanan yang terkontaminasi bakteri patogen yang masuk ke dalam tubuh dan berisiko menjadi media pembawa mikroorganisme penyebab penyakit (Fauzul dan Khariri., 2020). *Food borne disease* umumnya dikategorikan menjadi *food borne infection* (Infeksi makanan) dan *food borne poisoning* (Keracunan makanan). (SAKIP BPOM RI., 2022). Infeksi makanan merupakan masuknya mikroorganisme dalam makanan. Mikroorganisme tersebut berkembang dan

menimbulkan peradangan sehingga menyebabkan sakit (Khariri, 2020). Sedangkan keracunan makanan adalah bahan makanan yang mengandung bahan racun alami maupun zat-zat racun yang mempunyai tujuan komersil. Keracunan makanan juga dapat disebabkan oleh makanan yang tercemar mikroorganisme yang menghasilkan racun seperti *Staphylococcus* dan *Clostridium* (WHO, 2019).

World Health Organization (WHO) menyebutkan lebih dari 200 penyakit ditularkan melalui makanan yang dikonsumsi. Data dari Direktorat Kesehatan Lingkungan dan *Public Health Emergency Operation Center (PHEOC)* pada tahun 2018 Kemenkes mencatat KLB keracunan makanan berjumlah 163 kejadian, 7.132 kasus dengan *Case Fatality Rate (CFR)* 0,1% (Kemenkes, 2018).

Penularan penyakit di rumah sakit dapat terjadi melalui beberapa faktor yaitu melalui makanan, melalui sumber penyakit menular, media penularan makanan serta resipien (Sri dan Endang, 2019). Dengan penerapan makanan di rumah sakit sangat bergantung pada higiene sanitasi makanan yang diolah untuk dapat dikonsumsi pasien dan tidak berubah menjadi sumber penyakit (Sri dan Endang Nur, 2019).

Dalam penyelenggaraan makanan sehat di rumah sakit, instalasi gizi rumah sakit merupakan salah satu penunjang medis yang memiliki peranan tak

kalah penting bagi kesehatan pasien. Instalasi gizi merupakan suatu tempat rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai pendistribusian makanan kepada pasien, untuk mencapai status kesehatan yang optimal. Instalasi gizi rumah sakit dalam pelaksanaan kegiatan pengolahan makanan, harus memperhatikan aspek – aspek hygiene sanitasi makanan (Safmila dan Husna, 2022). Hygiene sanitasi makanan adalah upaya kegiatan pengendalian faktor risiko kontaminasi makanan yang berasal dari bahan makanan, penjamah tempat serta peralatan yang digunakan, yang dapat mengakibatkan gangguan kesehatan (Rejeki (2015), dalam Vioni et al., 2018). Hygiene sanitasi makanan bertujuan untuk mencegah berbagai macam bahaya kesehatan yang diakibatkan dari makanan, menyediakan makanan yang baik untuk pasien atau konsumen, menurunkan terjadinya risiko penularan penyakit, mewujudkan pengolahan makanan dalam bekerja yang benar dan aman.

Hygiene sanitasi makanan dapat dikendalikan melalui 4 prinsip faktor hygiene sanitasi makanan, yaitu faktor tempat atau bangunan, peralatan, bahan makanan dan penjamah makanan. Aspek hygiene sanitasi makanan tersebut dapat mempengaruhi terjadinya kontaminasi makanan maupun pembusukan makanan (Dwi, *et al*).

Penjamah makanan merupakan seseorang yang terlibat langsung dalam pengolahan makanan dimulai dari proses menyiapkan makanan, mengolah makanan sampai dalam proses penyajian makanan (Ratna Dwi dan Methyra,

2019). Penjamah makanan dapat memindahkan kuman patogen ke dalam makanan dengan berbagai cara, salah satu hal yang perlu diperhatikan adalah perilaku penjamah makanan saat mengolah makanan. Sikap dan perilaku pengolah makanan yang kurang mengindahkan praktik pengolahan makanan yang tidak sesuai kaidah higienitas merupakan faktor penyebab timbulnya bahaya pada makanan. Sikap dan perilaku tersebut salah satunya disebabkan oleh kurangnya pengetahuan, pendidikan dan perilaku seseorang (Nurul Annas, et al, 2020).

Rumah Sakit Dr. Hasan Sadikin merupakan Rumah Sakit Umum Pusat terkemuka yang terletak di Bandung. RSUP Dr. Hasan Sadikin ini merupakan salah satu lembaga medis terkemuka yang menyediakan berbagai layanan medis maupun non-medis yang ditujukan dalam membantu pelayanan penyembuhan pasien. RSUP ini memiliki program penelitian yang beragam dan memiliki kerjasama dengan berbagai lembaga penelitian dan pendidikan di dalam maupun luar negeri.

Berdasarkan hasil survey awal yang telah dilakukan kepada 10 penjamah makanan di wilayah kerja RSUP Dr. Hasan sadikin pada tanggal 14 maret 2024 pukul 13.00 WIB, diperoleh informasi bahwa terdapat 60% penjamah makanan yang memiliki perilaku higiene sanitasi makanan kurang baik, 40% penjamah makanan tidak menggunakan penutup mulut, 40% penjamah makanan menggunakan perhiasan saat melaksanakan pengolahan

makanan, 80% penjamah makanan mengobrol saat melaksanakan pengolahan makanan dan 50% penjamah makanan tidak memiliki sertifikat kompetensi. Diketahui bahwa total penjamah makanan di wilayah kerja RSUP Dr. Hasan Sadikin sebanyak 115 orang. Angka ini sudah mencakup pengelola makanan dan penyaji makanan yang melakukan pengolahan makanan lebih dari satu kali setiap harinya.

Diketahui bahwa pemeriksaan kesehatan penjamah makanan di wilayah kerja RSUP Dr. Hasan Sadikin pasca pandemi Covid-19 hanya dilaksanakan pengecekan kesehatan umum saja. Pemeriksaan penjamah mengenai swab dubur, pengecekan *pulsa rectal swab* seperti hematologi rutin, gula darah puasa, LDL + TG, SGOT, urin rutin, *rectal swab* dari pasca pandemi Covid-19 sampai tahun 2023 tidak semua terfasilitasi. Selain itu masih kurangnya pengawasan terhadap penjamah makanan di RSUP Dr. Hasan Sadikin, karena pada saat survei awal masih ada beberapa tenaga penjamah makanan yang tidak mematuhi aturan seperti memakai perhiasan, tidak memakai alat pelindung diri (APD) secara lengkap dan masih banyak penjamah yang ngobrol saat melakukan pengolahan makanan. Terbatasnya pengetahuan penjamah makanan menjadi salah satu faktor utama yang menyebabkan penjamah makanan tidak menerapkan higiene sanitasi yang baik saat proses pengolahan makanan.

Penelitian yang dilakukan Berliana, *et al* (2023) tentang perilaku higiene sanitasi makanan penjamah makanan menunjukkan bahwa 67,8% penjamah

makanan memiliki pengetahuan higiene sanitasi makanan yang baik, 50% penjamah makanan telah memiliki sikap yang baik mengenai kebersihan diri, 88,2% penjamah juga memiliki penyajian makanan yang baik dan 76,5 % memiliki sikap yang baik terhadap sarana sanitasi. Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Oktarijal *et.al* pada tahun 2021 diketahui terdapat hubungan signifikan antara pengetahuan, sikap, tindakan dengan penerapan higiene sanitasi makanan. Penelitian yang dilakukan Zaenab *et. al* 2021 pendidikan dan pelatihan memiliki hubungan yang signifikan dengan penerapan higiene sanitasi makanan.

Berdasarkan uraian tersebut, higiene sanitasi sangat penting dilakukan, terutama pada Instalasi Gizi Rumah Sakit yang merupakan tempat penyelenggaraan makanan, dimana penjamah dapat menjadi media penularan penyakit, sehingga penulis tertarik untuk melakukan sebuah penelitian mengenai “Hubungan Faktor-Faktor Penjamah Makanan Dengan Penerapan Higiene Sanitasi Makanan Di Instalasi Gizi RSUP. Dr Hasan Sadikin Bandung Tahun 2024”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan tersebut, maka dapat diperoleh rumusan masalah yaitu “bagaimana hubungan faktor-faktor penjamah makanan dengan penerapan higiene sanitasi makanan di wilayah

kerja Instalasi Gizi RSUP Dr. Hasan Sadikin?''.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Menganalisis hubungan faktor-faktor penjamah makanan dengan penerapan higiene sanitasi makanan di wilayah kerja Instalasi Gizi RSUP Dr. Hasan Sadikin.

2. Tujuan Khusus

- a. Menganalisis hubungan tingkat masa kerja penjamah makanan dengan penerapan higiene sanitasi makanan di wilayah kerja RSUP Dr. Hasan Sadikin.
- b. Menganalisis hubungan pengetahuan penjamah makanan dengan penerapan higiene sanitasi makanan di wilayah kerja RSUP Dr. Hasan Sadikin.
- c. Menganalisis hubungan usia penjamah makanan dengan penerapan higiene sanitasi makanan di wilayah kerja RSUP Dr. Hasan Sadikin.
- d. Menganalisis hubungan tingkat pendidikan penjamah makanan dengan penerapan higiene sanitasi makanan di wilayah kerja RSUP Dr. Hasan Sadikin.
- e. Menganalisis hubungan pelatihan penjamah makanan dengan penerapan higiene sanitasi makanan di wilayah kerja RSUP Dr. Hasan Sadikin.

D. Ruang Lingkup Penelitian

1. Lingkup Masalah

Lingkup masalah dalam penelitian ini adalah hubungan faktor-faktor penjamah makanan dengan penerapan higiene sanitasi makanan di wilayah kerja Instalasi Gizi RSUP Dr. Hasan Sadikin.

2. Lingkup Metode

Metode penelitian yang digunakan yaitu penelitian kuantitatif dengan desain penelitian analitik observasional. Penelitian ini menggunakan pendekatan *cross sectional*.

3. Lingkup Keilmuan

Lingkup keilmuan dalam penelitian ini yaitu kesehatan masyarakat dengan konsentrasi kesehatan lingkungan.

4. Lingkup Tempat

Penelitian ini dilakukan di wilayah kerja Instalasi Gizi RSUP Dr. Hasan Sadikin yang terletak di JL. Pasteur No. 38, Kota Bandung.

5. Lingkup Sasaran

Populasi dalam penelitian ini yaitu penjamah makanan di wilayah kerja Instalasi Gizi RSUP Dr. Hasan Sadikin.

6. Lingkup Waktu

Waktu pelaksanaan penelitian ini dilakukan setelah pelaksanaan sidang proposal skripsi dengan waktu penelitian kurang lebih 3 bulan lamanya, terhitung bulan April-Juli 2024.

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi Institusi

Penelitian ini diharapkan dapat digunakan instansi sebagai informasi tambahan mengenai pelaksanaan higiene sanitasi ditinjau dari faktor-faktor penjamah makanan khususnya di Instalasi Gizi Rumah Sakit dan data hasil yang diperoleh dari penelitian dapat dijadikan suatu tolak ukur serta upaya instansi dalam meningkatkan kualitas penjamah makanan.

2. Bagi Program Studi

Penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai kepustakaan dan referensi mengenai faktor-faktor penjamah makanan dengan penerapan higiene sanitasi makanan, khususnya di Instalasi Gizi Rumah Sakit.

3. Bagi Peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai referensi, ilmu pengetahuan, wawasan, pengalaman dan landasan dalam melakukan proses penelitian mengenai bagaimana faktor-faktor penjamah makanan dengan penerapan higiene sanitasi makanan, khususnya di Instalasi Gizi Rumah Sakit.