

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan merupakan kebutuhan pokok manusia untuk mendukung kesehatan. Makanan yang dibutuhkan tentunya harus bernilai gizi baik. Selain nilai gizi, hal lain juga akan diperhatikan, seperti cara pengolahan, kebersihan penjamah makanan dan bagaimana makanan tersebut disajikan. Peningkatan mutu makanan tidak terlepas dari peran penjamah makanan yang terlibat langsung dalam proses pengolahan makanan yang dikonsumsi oleh konsumen. Penjamah makanan yang kurang sehat atau membawa kuman penyakit (carier) menjadi ancaman bagi kesehatan masyarakat ¹

Upaya higiene makanan pada dasarnya melibatkan orang yang menangani makanan, tempat penyelenggaraan makanan, peralatan pengolahan makanan, penyimpanan makanan dan penyajian makanan. Penyelenggaraan makanan yang higiene dan sehat menjadi prinsip dasar penyelenggaraan makanan institusi, makanan yang tidak dikelola dengan baik dan benar oleh penjamah makanan dapat menimbulkan dampak negatif seperti penyakit dan keracunan akibat bahan kimia, mikroorganisme, tumbuhan atau hewan, serta dapat pula menimbulkan alergi. Faktor kebersihan penjamah atau pengelola makanan yang biasa disebut higiene personal merupakan prosedur menjaga kebersihan dan pengelolaan makanan yang aman dan sehat. Prosedur menjaga kebersihan merupakan bersih atau mencegah

kontaminasi pada makanan yang ditangani. Prosedur yang penting bagi pekerja pengolahan makanan adalah mencuci tangan, kebersihan dan kesehatan diri. Di Amerika Serikat 25% dari semua penyebaran penyakit melalui makanan, disebabkan pengolahan makanan yang terinfeksi dan higiene personal yang buruk²

Berdasarkan hasil penelitian di RSUD Gambiran Kota Kediri tahun 2016, penelitian yang telah dilakukan pada higiene makanan dari aspek orang dengan persyaratan sehat, memiliki sertifikat kursus higiene serta melakukan pemeriksaan kesehatan di Instalasi Gizi RSUD Gambiran Kota Kediri, diperoleh hasil 20,7% penjamah makanan pernah menderita penyakit tipus serta 3,4% suspect TBC. Hasil ini dibuktikan dari hasil pemeriksaan kesehatan berupa pemeriksaan darah lengkap dan pemeriksaan rontgen yang dilakukan oleh penjamah. Higiene makanan dari aspek orang dimana selain keadaan sehat, diperoleh hasil untuk persyaratan memiliki sertifikat higiene sanitasi, yaitu 17,2% penjamah makanan belum pernah mengikuti kursus/pelatihan/dilatih higiene sanitasi karena, 3,4% penjamah makanan berpendidikan SD, 10,3% berpendidikan SMP, serta 3,4 % merupakan pegawai baru di Instalasi Gizi RSUD Gambiran Kota Kediri. 100% penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Gambiran Kota Kediri tidak memiliki sertifikat kursus higiene sanitasi karena penjamah belum pernah mengikuti kursus/ atau pelatihan yang diselenggarakan oleh Kementrian Kesehatan, Dinas Kesehatan Provinsi, Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota atau lembaga/instusi lain sesuai dengan peraturan perundang-undangan³

Penyelenggaraan makan RSUD Lamandau terdiri dari 5 orang tenaga gizi, 4 orang tenaga pemasak dan 2 orang peramusaji, tingkat pendidikan penjamah makanan dari SD sampai dengan D III dan belum pernah mengikuti pelatihan higiene. Hasil pengamatan studi pendahuluan di RSUD Lamandau pada bulan Nopember 2018 bahwasannya tenaga penjamah makanan tidak memakai tutup kepala, celemek dan alas kaki tertutup/ tidak licin/ tidak berhak, hal ini menunjukkan higiene perilaku rendah/tidak baik sehingga beresiko menjadikan makanan tidak aman. Kondisi ini disebabkan kesadaran tentang higiene perseorangan penjamah makanan yang masih rendah untuk itu perlu dilakukan penyuluhan dengan harapan dapat mengubah perilaku higiene penjamah makanan di RSUD Lamandau.

Berdasarkan uraian di atas maka peneliti ingin mengetahui apakah ada pengaruh penyuluhan higiene terhadap pengetahuan dan perilaku penjamah makanan dalam penyelenggaraan makan di RSUD Lamandau.

B. Rumusan masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut di atas maka rumusan masalah penelitian ini adalah :

1. Apakah ada pengaruh penyuluhan higiene terhadap pengetahuan higiene penjamah makanan dalam penyelenggaraan makan di RSUD Lamandau ?
2. Apakah ada pengaruh penyuluhan higiene terhadap perilaku higiene penjamah makanan dalam penyelenggaraan makan di RSUD Lamandau ?

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Meningkatkan pengetahuan dan perilaku higiene dengan penyuluhan higiene penjamah makanan dalam penyelenggaraan makan di RSUD Lamandau .

2. Tujuan Khusus

- a. Diketuainya pengetahuan higiene penjamah makanan sebelum dan sesudah penyuluhan.
- b. Diketuainya perilaku higiene penjamah makanan sebelum dan sesudah penyuluhan.
- c. Diketuainya pengaruh penyuluhan higiene terhadap pengetahuan higiene penjamah makanan
- d. Diketuainya pengaruh penyuluhan higiene terhadap perilaku penjamah makanan dalam penyelenggaraan makanan di RSUD Lamandau

D. Ruang Lingkup

Ruang lingkup penelitian ini dibidang gizi dengan cakupan penelitian penyelenggaraan makan di rumah sakit, khususnya tentang pengetahuan dan perilaku higiene penjamah makanan dalam penyelenggaraan makan rumah sakit.

E. Manfaat Penelitian

1. Teoritis
 - a. Menambah pengetahuan peneliti tentang higiene pada penyelenggaraan makan rumah sakit.
 - b. Menambah informasi mengenai higiene pada penyelenggaraan makan rumah sakit.
2. Praktis
 - a. Penelitian ini dapat menambah pengetahuan higiene tenaga penjamah makanan.
 - b. Hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai bahan informasi pihak lain terkait untuk meningkatkan kualitas penyelenggaraan makan RS.

F. Keaslian Peneliti

1. Silvia Wagustina. (2013), dalam penelitiannya yang berjudul “Pengaruh Pelatihan Higiene dan Sanitasi Terhadap Pengetahuan dan Perilaku Pengolah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Meuraxa Banda Aceh”.

Jenis penelitian adalah eksperimen dengan rancangan *pre and post-test* yaitu untuk melihat pengaruh pelatihan higiene terhadap pengetahuan dan perilaku tenaga pengolah makanan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa rata-rata pengetahuan pengolah makanan sebelum mengikuti pelatihan adalah 38,64% dan setelah mengikuti pelatihan adalah 41,64%. Hasil penelitian menunjukkan

bahwa rata-rata perilaku pengolah makanan sebelum mengikuti pelatihan adalah 29,27% dan setelah mengikuti pelatihan 32,09%. Hasil analisis uji t menunjukkan bahwa ada perbedaan perilaku pengolah makanan sebelum dan sesudah mengikuti pelatihan nilai $p=0,000$. Banyak faktor yang dapat mempengaruhi perilaku manusia seperti genetika, sikap, norma sosial, dan kontrol perilaku sehingga hal itu juga yang dapat mempengaruhi penjamah makanan sehingga hasil dari penelitian menunjukkan bahwa perilaku penjamah makanan sudah baik.

Perbedaan dalam penelitian ini adalah pada penelitian ini subjek yang digunakan yaitu seluruh tenaga penjamah makanan yang ada di RSUD Lamandau, dalam penelitian ini hanya melakukan penyuluhan higiene dalam penyelenggaraan makan. Variabel yang digunakan dalam penelitian ini adalah variabel bebas dan terikat, variabel besa adalah penyuluhan higiene, variabel terikat adalah pengetahuan dan perilaku higiene penjamah makanan.

2. Suci Fatmawati dkk., 2013, dalam penelitian yang berjudul “Perilaku Higiene Pengolah Makanan Berdasarkan Pengetahuan Tentang Hygiene Pengolah Makanan dalam Penyelenggaraan Makan di Pusat Pendidikan dan Pelatihan Olahraga Pelajar Jawa Tengah”.

Penelitian ini termasuk jenis deskriptif dengan pendekatan yang digunakan adalah belah lintang (*Crossectional*). Penelitian ini dilakukan dipusat Pendidikan dan Latihan Olahraga Pelajar Jawa Tengah yang dimulai dari bulan januari sampai dengan juli 2013. Populasi adalah

karyawan bagian makanan dipusat Pendidikan dan Latihan Olahraga Pelajar Jawa Tengah. Seluruh populasi diambil sebagai sampel dan sekaligus sebagai responden yang berjumlah 6 orang.

Hasil penelitian bahwa perilaku pengolah makanan yang termasuk katagori sedang yaitu 3 orang sebesar 50% dan termasuk katagori kurang yaitu 3 orang sebesar 50%. Dan tidak ada perilaku pengolah makanan yang termasuk dalam katagori baik. Bahwa perilaku higiene pengolah makanan masih ada yang belum memakai celemek saat bekerja sebanyak 4 orang (66,7%), kuku dalam keadaan panjang dan kotor sebanyak 2 orang (33,3%), berbicara saat mengolah makanan sebanyak 5 orang (83,3%) dan tidak memakai sepatu sebanyak 6 orang (100%).

Perbedaan dalam penelitian ini adalah penelitian ini termasuk penelitan eksperimen semu (*quai eskperimen*) yaitu penelitian dengan melakukan intervensi yang bertujuan mengetahui pengaruh yang timbul sebagai akibat dari adanya perlakuan tertentu.

3. Ni Wayan Rapiasih dkk., 2010, dalam penelitian yang berjudul “Pelatihan Higiene Sanitasi dan Poster Berpengaruh Terhadap Pengetahuan, Prilaku Penjamah Makanan, dan Kelaikan Hygiene Sanitasi di Instalasi Gizi RSUP Sanglah Denpasar”.

Penelitian Ni Wayan Rapiasih dkk adalah penelitian *quasi Experimental* dengan rancangan *one group test dan post test time series desigh*. Membandingkan nilai-nilai *pre test* dan nilai-nilai *post test* setelah dilakukan intervensi berupa pelatihan hygiene sanitasi makanan dan

ditambah pemasangan poster. Variabel yang digunakan adalah bebas yaitu pelatihan higiene sanitasi dan pemasangan poster, dan variabel terikat meliputi pengetahuan, perilaku, kualitas keamanan makanan dan kelaikan higiene sanitasi, serta variabel bebas lainnya terdiri dari umur jenis kelamin, status perkawinan, masa kerja dan tempat tugas.

Perbedaan dalam penelitian ini adalah pada penelitian ini yang dilakukan peneliti hanya penyuluhan higiene untuk mengetahui pengetahuan dan perilaku higene dengan media leaflet. Variabel yang digunakan dalam penelitian ini adalah variabel bebas dan terikat, variabel besa adalah penyuluhan higiene, variabel terikat adalah pengetahuan dan perilaku higiene penjamah makanan.