

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan merupakan kebutuhan dasar manusia untuk melanjutkan kehidupan. Makanan yang dibutuhkan harus sehat dalam arti memiliki nilai gizi yang optimal seperti vitamin, mineral, hidrat arang, lemak dan lainnya. Makanan harus murni dan utuh dalam arti tidak mengandung bahan pencemar serta harus higiene. Bila salah satu faktor tersebut terganggu makanan yang dihasilkan akan menimbulkan gangguan kesehatan dan penyakit bahkan keracunan makanan.(Irawan,2016) Penyakit yang dapat ditularkan karena makanan terjadi karena berbagai sebab,diantaranya yaitu penanganan makanan yang tidak terampil dan tidak higienis..

Personal hygiene adalah semua yang berhubungan dengan kebersihan diri. *Personal hygiene* berpengaruh besar pada kualitas produk akhir.Bila mesin dan alat alat,kaleng atau wadah dan bahan baku bisa dicuci dan dibersihkan dengan disinfektan,manusia atau karyawannya tidak bisa diperlakukan dengan cara yang sama oleh karena itu diperlukan prosedur standar bagi hygiene dan kesehatan karyawan terutama bagi mereka yang langsung berkontak dengan pengolahan makanan(Winarno,2004) .

Menurut data (BPOM,2018) kasus keracunan makanan yang terjadi di jawabarat sebanyak 559 kasus sebesar 8.73%. Menurut Asosiasi Laboratorium Pangan Indonesia Keracunan pangan yang sering terjadi pada industri jasa boga umumnya sering diakibatkan

kelalaian *personal hygiene*, Kontaminasi juga bisa terjadi selama penerimaan, penyimpanan, penanganan, pengolahan, penyajian.

Pengolahan makanan adalah proses perubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan jadi atau masak atau siap santap, dengan memperhatikan kaidah cara pengolahan makanan yang baik. (Irawan,2016).

Tenaga Penjamah makanan mempunyai peran besar terhadap kemungkinan terjadinya kontaminasi makanan yang disajikan Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung maupun tidak langsung berhubungan dengan makanan dan peralatnya sejak dari tahap persiapan,pembersihan,pengolahan pengangkutan sampai penyajian.(Kepmenkes RI No.1098,2003)

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh (Halimah,2018) pada penyelenggaraan makanan di RSJ Provinsi Jawa Barat tahun 2018,diketahui bahwa perilaku tenaga penjamah masih kurang baik yaitu sebanyak 54.55% dan pengetahuan masih kurang baik yaitu 45.45%.

Dalam penerapannya,*personal hygiene* dapat diterapkan di dalam pengolahan makanan apapun termasuk dalam usaha catering,salah satunya adalah instalasi gizi.Setiap tenaga penjamah makanan yang bekerja pada jasaboga harus memiliki sertifikat kursus higiene sanitasi makanan, berbadan sehat, dan tidak menderita penyakit menular.(PermenKes RI,2011)

Peranan instalasi gizi sebagai penyelenggara dalam pengolahan makanan di rumah sakit harus sesuai dengan peraturan yang berlaku. karena makanan yang dikonsumsi oleh pasien maupun pegawai rumah sakit harus memperhatikan prinsip hygiene dan sanitasi makanannya salah satunya dilihat dari aspek *personal hygiene*.

Rumah sakit Sartika Asih Bandung adalah salah satu rumah sakit swasta yang berada di wilayah Bandung. Karyawan penjamah makanan di rumah sakit Sartika Asih Bandung sudah mendapatkan pelatihan yang bersifat internal. Tetapi masih ditemukan karyawan tenaga penjamah yang belum melaksanakan aturan terkait *personal hygiene*, dan jika diketahui karyawan tersebut belum melaksanakan, maka diberi teguran tetapi tidak dilakukan pencatatan ataupun pelaporan terkait pelanggaran *personal hygiene* tersebut, hal ini menandakan bahwa manajemen mutu internal dari rumah sakit sudah ada namun belum terlaksanakan sebagaimana mestinya.

Dari uraian tersebut maka penulis tertarik untuk mengkaji Gambaran Pengetahuan dan Penerapan *Personal hygiene* penjamah makan pada bagian pengolahan makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Sartika Asih Bandung sebagai bentuk jaminan keamanan dan komitmen rumah sakit dalam peningkatan mutu pelayanan dan mutu pangan rumah sakit tersebut.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana Gambaran Pengetahuan dan Penerapan *Personal hygiene* penjamah makan pada bagian pengolahan makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Sartika Asih Bandung

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Mengetahui Gambaran pengetahuan dan penerapan *personal hygiene* penjamah makanan pada bagian Pengolahan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Sartika Asih Bandung

1.3.2 Tujuan Khusus

a. Mengetahui karakteristik tenaga yang terlibat dalam penjamah makanan di bagian pengolahan makanan di Instalasi Gizi Rumah sakit Sartika Asih Bandung

- b. Mengetahui tingkat pengetahuan *personal hygiene* penjamah makanan pada bagian pengolahan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Sartika Asih
- c. Mengetahui penerapan *personal hygiene* penjamah makanan pada pengolahan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Sartika Asih Bandung
- d. Mengetahui hubungan pengetahuan dengan penerapan *personal hygiene*
- e. Mengetahui hubungan tingkat pendidikan dengan penerapan *personal hygiene*
- f. Mengetahui hubungan riwayat pelatihan dengan penerapan *personal hygiene*
- g. Mengetahui hubungan lama bekerja dengan penerapan *personal hygiene*

1.4 Ruang Lingkup Penelitian

Penelitian ini untuk mengetahui Gambaran Pengetahuan dan Penerapan *Personal hygiene* pada Pengolahan Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Sartika Asih Bandung

1.5 Manfaat Penelitian

1.5.1 Bagi peneliti

Peneliti dapat menerapkan ilmu ilmu yang didapat pada saat pembelajaran maupun saat penelitian yang khususnya pada penyelenggaraan makanan institusi ,juga dapat menambah wawasan dan pengetahuan

1.5.2 Bagi Instalasi Gizi Rumah Sakit Sartika Asih Bandung

Penelitian ini diharapkan dapat merangkai suatu upaya kebijakan tentang kegiatan *personal hygiene* dalam penyelenggaraan makanan

1.5.3 Bagi Jurusan Gizi

Dapat memberikan informasi tentang penelitian yang dilakukan, menjadi bahan referensi atau kepustakaan penunjang penelitian yang akan dilakukan dimasa mendatang khususnya di bidang gizi

1.6 Keterbatasan Penelitian

Keterbatasan penelitian ini adalah dalam melakukan pengisian lembar observasi karena pada saat pengamatan terbatas pada kejadian yang sedang terjadi pada saat objek sedang diteliti dan tempat tertentu saja selain itu proses pengamatan hanya melihat bagian yang tampak saja.

Sedangkan dalam melakukan pengisian kuesioner bentuk pertanyaan yang digunakan merupakan pertanyaan tertutup (*close ended*) sehingga responden tidak diberi kesempatan memberi jawaban yang tidak tercantum dalam kuesioner itu, sehingga responden terpaksa mengecek atau memilih jawaban yang tidak sepenuhnya sesuai dengan pendapatnya