

BAB 1 : PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Menurut Blum yang dikutip oleh Notoadmodjo (2007), bahwa derajat kesehatan dipengaruhi oleh 4 (empat) faktor yaitu : lingkungan, perilaku, pelayanan kesehatan, dan keturunan. Berdasarkan ke empat faktor tersebut, di negara yang sedang berkembang, faktor lingkungan dan faktor perilaku mempunyai peranan yang sangat besar disamping faktor-faktor lainnya terhadap peningkatan derajat kesehatan masyarakat.⁽¹⁾

Perilaku kesehatan merupakan suatu respons seseorang terhadap stimulus yang berkaitan dengan sakit dan penyakit, sistem pelayanan kesehatan, makanan, serta lingkungan kesehatan. Perilaku merupakan faktor terbesar kedua setelah faktor lingkungan yang mempengaruhi kesehatan individu, kelompok, atau masyarakat.^(1,2)

Berdasarkan Undang-Undang Kesehatan No.36 Tahun 2009 menyebutkan bahwa untuk mewujudkan derajat kesehatan yang optimal bagi masyarakat maka diselenggarakan pembangunan nasional dibidang kesehatan. Rumah sakit merupakan salah satu bagian integral dari pelayanan kesehatan paripurna dalam menunjang pelaksanaan proses penyembuhan. Untuk itu rumah sakit berupaya meningkatkan kesehatan melalui beberapa pendekatan antara lain dengan meningkatkan kesehatan (promotif), pencegahan penyakit (*preventif*), penyembuhan penyakit (*kuratif*), dan pemulihan kesehatan (*rehabilitatif*) yang dilaksanakan secara menyeluruh, terpadu, dan berkesinambungan.⁽³⁾

Upaya untuk menunjang pelayanan medis bagi pasien yang diselenggarakan oleh rumah sakit, diperlukan pengolahan makanan yang baik dan memenuhi syarat higiene sanitasi makanan, yaitu dengan pengendalian faktor yang memungkinkan

terjadinya kontaminasi yang akan mempengaruhi pertumbuhan kuman dan bertambahnya bahan aditif pada makanan dan minuman yang berasal dari proses pengolahan makanan dan minuman yang disajikan di rumah sakit, agar tidak menjadi mata rantai penularan penyakit dan gangguan kesehatan.⁽⁴⁾

Faktor kebersihan pengelola makanan yang biasa disebut higiene perorangan merupakan prosedur menjaga kebersihan dalam pengelolaan makanan yang aman dan sehat. Prosedur menjaga kebersihan merupakan perilaku bersih untuk mencegah kontaminasi pada makanan yang ditangani. Prosedur yang penting bagi pekerja pengolah makanan adalah pencucian tangan, kebersihan dan kesehatan diri. Di Amerika Serikat 25% dari semua penyebaran penyakit melalui makanan, disebabkan pengolah makanan yang terinfeksi dan *personal hygiene* yang buruk.⁽⁵⁾

Ada beberapa kebiasaan yang perlu dikembangkan oleh para pengolah makanan dalam menjamin keamanan makanan yang diolah yaitu berpakaian harus selalu bersih dan memakai pakaian kerja atau celemek yang tidak bermotif agar pengotoran pada pakaian mudah terlihat. Pekerja harus memakai sepatu yang tidak terbuka dan dalam keadaan bersih, rambut harus dicuci secara periodik dan selama mengolah makanan harus dijaga agar rambut tidak jatuh kedalam makanan, disarankan menggunakan topi atau jala rambut. Pekerja yang sedang sakit flu, demam atau diare sebaiknya tidak dilibatkan terlebih dahulu dalam proses pengolahan makanan hingga gejala-gejala penyakit tersebut hilang. Pekerja yang memiliki luka pada tubuhnya harus menutup lukanya dengan pelindung kedap air.⁽⁶⁾

Dalam paradigma kesehatan lingkungan, kontaminasi yang terjadi pada makanan dan minuman dapat menyebabkan makanan tersebut menjadi media bagi suatu penyakit. Penyakit yang ditimbulkan oleh makanan yang terkontaminasi disebut penyakit bawaan makanan (*food-borne disease*). Menurut *World Health*

Organization (WHO), penyakit bawaan makanan merupakan salah satu permasalahan kesehatan masyarakat yang paling banyak dan paling membebani yang pernah dijumpai di zaman modern ini. Penyakit tersebut menimbulkan banyak korban dalam kehidupan manusia dan menyebabkan sejumlah besar penderitaan, khususnya dikalangan bayi, anak, lansia, dan mereka yang kekebalan tubuhnya terganggu.⁽⁷⁾

Data *Centers for Disease Control and Prevention* (CDC) tahun 2012, di Amerika Serikat sebanyak 831 wabah penyakit bawaan makanan telah dilaporkan, terdiri dari 14.972 orang sakit, 794 orang rawat inap, 23 orang meninggal, dan 20 penarikan makanan. Di Indonesia selama tahun 2013, telah tercatat 48 kejadian luar biasa (KLB) keracunan pangan yang berasal dari 34 Propinsi, terdiri dari 1.690 orang sakit dan 12 orang meninggal dunia. Jenis pangan penyebab KLB keracunan pangan tahun 2013 adalah masakan rumah tangga sebanyak 47,92%, dan pangan jasa boga sebanyak 16,67% (BPOM, 2014). Keracunan makanan di Instalasi gizi rumah sakit dapat bersumber dari air bersih yang digunakan, alat makan, sumber bahan makanan, cara pengolahan, hingga perilaku petugas penjamah dan pengantar makanan.⁽⁸⁾

Pelayanan gizi di rumah sakit merupakan pelayanan kesehatan penunjang yang mempunyai tugas mendukung upaya penyembuhan penderita dalam waktu sesingkat mungkin. Makanan yang memenuhi kebutuhan gizi dan termakan habis akan mempercepat penyembuhan dan memperpendek hari rawat. Penyelenggaraan makanan yang higienis dan sehat menjadi prinsip dasar penyelenggaraan makanan di rumah sakit karena pelayanan makanan rumah sakit diperuntukkan untuk orang sakit dengan ancaman penyebaran kuman patogen yang tinggi. 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.⁽⁹⁾

Rumah Sakit Umum Pusat (RSUP) Dr. M.Djamil Padang merupakan satu-satunya rumah sakit umum pusat yang berada di Kota Padang dimana telah melaksanakan berbagai upaya yang ditujukan dalam membantu pelayanan penyembuhan penderita yang datang berobat. Salah satu bentuk pelayanan tersebut adalah pelayanan gizi yang mempunyai peranan yang sama penting dengan pelayanan medik ataupun pelayanan keperawatan lainnya. Bentuk pelayanan gizi yang diselenggarakan di RSUP Dr. M.Djamil Padang berupa pengolahan makanan, penyajian makanan, dan penyaluran makanan kepada pasien yang dirawat. Jika pengolahan makanan tidak benar akan berdampak buruk pada pasien yang dirawat seperti keracunan makanan.⁽¹⁰⁾

Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Pusat Dr. M. Djamil Padang merupakan instansi yang mengelola makanan pasien yang berada di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Pusat Dr. M. Djamil Padang, sebagai pengelola makanan disini dituntut kebersihan diri penjamah makanan seperti kebersihan dasar rambut, tangan, badan, pakaian dan kulit, mulut. Penjamah makanan yang tidak terjaga *personal hygiene*-nya akan memberikan kontribusi terhadap hasil yang dilakukan yaitu tidak terjaganya kebersihan makanan yang diberikan kepada pasien.

Data Ketenagakerjaan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Pusat Dr. M. Djamil Padang bahwa tenaga penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Pusat Dr. M. Djamil Padang berjumlah 80 orang, yaitu terdiri pelaksana gizi 44 orang dan pramusaji sebanyak 36 orang, serta jumlah pasien yang mendapat pelayanan makanan adalah 543 orang/hari. Berdasarkan pengamatan awal pada bulan Februari tahun 2016 terhadap proses pengolahan di Instalasi Gizi tersebut terlihat belum

dikelola sebagaimana mestinya mengenai hygiene perorangan, yaitu belum secara optimal diterapkan oleh petugas pelaksana gizi yang bekerja, terlihat pekerja berpakaian kerja tidak lengkap seperti tidak menggunakan masker, menggunakan sandal plastik, tidak menggunakan penutup kepala dan celemek saat berada di area pengolahan. Hal ini dapat berdampak pada hygiene makanan jika pekerja tidak menerapkan prosedur penerapan hygiene sebagaimana mestinya.

Berdasarkan uraian diatas penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang “Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Perilaku Penjamah Makanan Dalam Penerapan Hygiene Perorangan Di Instalasi Gizi RSUP Dr. M.Djamil Padang Tahun 2016”.

1.2 Perumusan Masalah

Adapun rumusan masalah pada penelitian ini adalah “faktor-faktor apa saja yang berhubungan dengan perilaku penjamah makanan dalam penerapan hygiene perorangan di Instalasi Gizi RSUP Dr. M.Djamil Padang Tahun 2016”.

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Untuk mengetahui faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku penjamah makanan dalam penerapan hygiene perorangan di Instalasi Gizi RSUP Dr. M.Djamil Padang Tahun 2016.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Diketuinya gambaran perilaku penjamah makanan dalam penerapan hygiene perorangan di Instalasi Gizi RSUP Dr. M.Djamil Padang Tahun 2016.
2. Diketuinya distribusi frekuensi pengetahuan penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUP Dr. M.Djamil Padang Tahun 2016.
3. Diketuinya distribusi frekuensi sikap penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUP Dr. M.Djamil Padang Tahun 2016.

4. Diketuainya distribusi frekuensi pelatihan yang diikuti oleh penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUP Dr. M.Djamil Padang Tahun 2016.
5. Diketuainya distribusi frekuensi pengawasan dari pimpinan terhadap penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUP Dr. M.Djamil Padang Tahun 2016.
6. Diketuainya hubungan tingkat pengetahuan penjamah makanan dengan penerapan higiene perorangan di Instalasi Gizi RSUP Dr. M.Djamil Padang Tahun 2016.
7. Diketuainya hubungan sikap penjamah makanan dengan penerapan higiene perorangan di Instalasi Gizi RSUP Dr. M.Djamil Padang Tahun 2016.
8. Diketuainya hubungan pelatihan dengan penerapan higiene perorangan penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUP Dr. M.Djamil Padang Tahun 2016.
9. Diketuainya hubungan pengawasan dengan penerapan higiene perorangan penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUP Dr. M.Djamil Padang Tahun 2016.



1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai sumbangan ilmu pengetahuan untuk menerapkan higiene perorangan di berbagai Instansi, khususnya di Rumah Sakit.

1.4.2 Manfaat Praktis

1. Bagi Peneliti

- a. Untuk menambah pengetahuan penulis dalam menemukan faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku penjamah makanan dalam penerapan higiene perorangan di Instalasi Gizi RSUP Dr. M.Djamil Padang tahun 2016.

- b. Untuk memberikan kemampuan lebih kepada penulis dalam mempersiapkan, mengumpulkan, mengolah, menganalisis, dan menginformasikan data yang diperoleh.
- c. Sebagai bahan tambahan referensi bagi penulis lain yang ingin melakukan penelitian lebih lanjut.

2. Bagi Rumah Sakit

Hasil penelitian ini merupakan masukan dan sumbangan pemikiran yang diharapkan dapat menjadi bahan pertimbangan pihak manajemen dalam membuat kebijakan dan keputusan khususnya dalam hal pelayanan gizi.

3. Bagi Institusi pendidikan

Diharapkan dapat dijadikan sebagai bahan evaluasi terhadap kegiatan perkuliahan yang telah dilaksanakannya sehingga bermanfaat untuk pengembangan pendidikan selanjutnya.

1.5 Ruang Lingkup Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Instalasi Gizi RSUP Dr. M.Djamil Padang yang bertujuan untuk mengetahui faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku penjamah makanan dalam penerapan higiene perorangan di Instalasi Gizi RSUP Dr. M.Djamil Padang tahun 2016. Jenis penelitian ini adalah penelitian yang bersifat analitik dengan desain *cross sectional*. Faktor-faktor yang akan diteliti pada penelitian ini adalah faktor tingkat pengetahuan, sikap, pelatihan, dan pengawasan dari pimpinan dalam penerapan higiene perorangan pada Instalasi Gizi RSUP Dr. M.Djamil Padang