

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Menteri Kesehatan dalam peraturannya nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang persyaratan higiene sanitasi jasa boga menyatakan bahwa tenaga penjamah makanan memiliki andil dalam menentukan kelayakan hegiene suatu institusi jasa boga, diantaranya adalah semua karyawan atau penjamah makanan bebas dari penyakit infeksi, penyakit kulit, bisul, luka terbuka, dan ISPA, tangan selalu dicuci bersih, kuku dipotong pendek, bebas kosmetik, dan perilaku yang higienis, serta pakaian kerja dalam keadaan bersih, rambut pendek, dan tubuh tanpa perhiasan. Higiene sanitasi penjamah makanan masih menjadi masalah yang belum teratasi di beberapa RS.

Fajriati (2016) dalam penelitiannya di RS Orthopedi Prof. Dr. R. Soeharso Surakarta mendapatkan fakta bahwa 57,1% atau lebih dari setengah penjamah makanan memiliki perilaku higiene sanitasi yang kurang baik. Selaras dengan penelitian yang dilakukan oleh Fajriati, Indriyani (2018) dalam penelitiannya di RSUD Dr. Soeselo Slawi juga mendapatkan hasil bahwa 60,9% atau lebih dari setengah penjamah makanan memiliki perilaku higiene sanitasi yang kurang baik.

RSUD Blambangan merupakan Rumah Sakit terbesar dan tertua yang ada di kawasan Kabupaten Banyuwangi dan menjadi Rumah Sakit Umum Pemerintah Kelas B berdasarkan Surat Ijin Operasional Rumah Sakit Nomor :P2T/2/03.22/01/II/2017 dari Pemerintah Propinsi Jawa Timur (RSUD Blambangan, 2019). Predikat Rumah Sakit terbesar dan tertua yang ada di kawasan Kabupaten Banyuwangi menyebabkan RS ini sebagai rujukan utama di Banyuwangi. Selain pelayanan dan fasilitas pada rumah sakit, lingkungan juga menjadi salah satu sorotan utama masyarakat.

Studi pendahuluan yang dilakukan pada tanggal 25 – 31 Januari 2021 pada RSUD Blambangan Banyuwangi diperoleh hasil bahwa penilaian higiene sanitasi RSUD Blambangan untuk jasa boga golongan B memiliki nilai 74 (80,4%) yang dapat digolongkan “Tidak Laik”. Selain itu, masih ada penjamah makanan yang melakukan kegiatan

penyelenggaraan makanan tidak sesuai dengan SOP penggunaan APD di Instalasi Gizi RSUD Blambangan, yaitu tidak menggunakan APD (sarung tangan) saat melakukan kegiatan penyelenggaraan makanan, tidak mencuci tangan sebelum menjamah makanan, serta beberapa karyawan masih membawa HP ke ruang produksi makanan, bahkan melakukan pengisian daya HP di ruang produksi. Hal tersebut bisa berdampak pada kebersihan atau keamanan makanan yang disajikan kepada pasien.

Berdasarkan data data diatas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang “Pengaruh Penyuluhan Terhadap Tingkat Pengetahuan dan Perilaku Higiene Sanitasi Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RSUD Blambangan Banyuwangi.”

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, dapat dirumuskan masalah dalam penelitian ini, yaitu bagaimanakah pengaruh penyuluhan terhadap tingkat pengetahuan dan perilaku higiene sanitasi penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Blambangan Banyuwangi?.

C. Tujuan

1. Tujuan umum :

Mengidentifikasi pengaruh penyuluhan terhadap tingkat pengetahuan dan perilaku higiene sanitasi penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Blambangan Banyuwangi.

2. Tujuan khusus :

- a. Menganalisis karakteristik tenaga penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Blambangan Banyuwangi.
- b. Menganalisis pengetahuan dan perilaku higiene sanitasi penjamah makanan sebelum penyuluhan di Instalasi Gizi RSUD Blambangan Banyuwangi.
- c. Menganalisis pengaruh penyuluhan dengan media visual terhadap pengetahuan dan perilaku higiene sanitasi penjamah makanan sesudah penyuluhan di Instalasi Gizi RSUD Blambangan Banyuwangi.

D. Manfaat

Penulis berharap dengan adanya penelitian ini akan memberikan manfaat antara lain :

1. Bagi peneliti

Dapat meningkatkan pengetahuan dan pengalaman langsung dari teori yang telah dipelajari dengan kenyataan yang didapatkan saat melakukan penelitian tentang pentingnya penerapan higiene sanitasi penjamah makanan pada suatu Institusi.

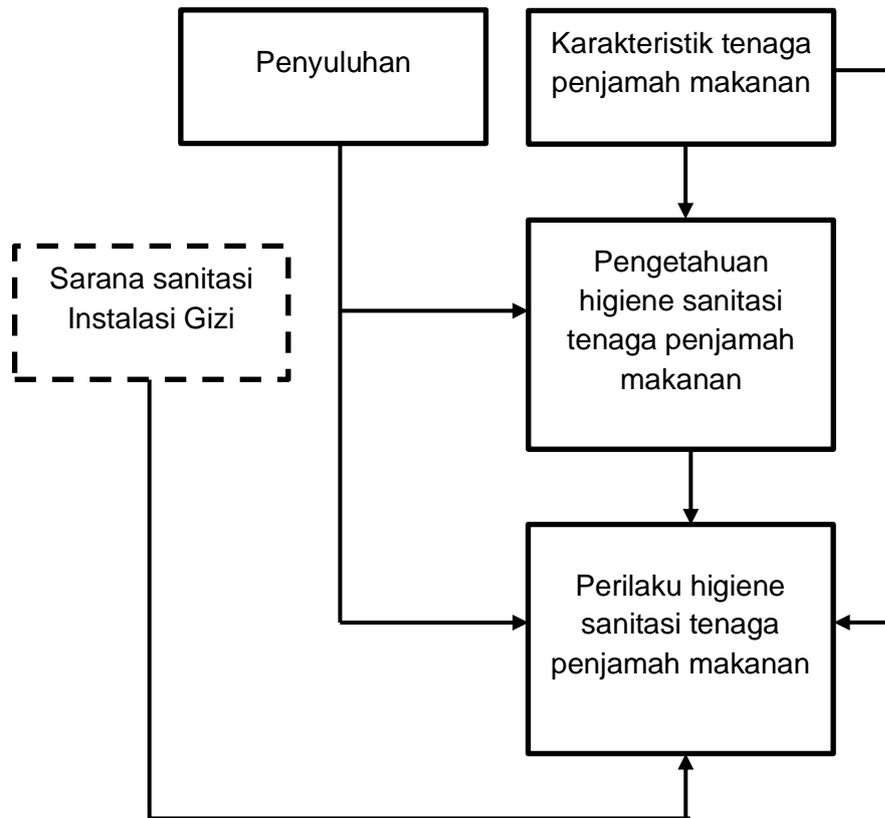
2. Bagi pembaca

Dapat menjadi sumber ilmu pengetahuan mengenai pentingnya penerapan higiene sanitasi penjamah makanan untuk mencegah timbulnya berbagai masalah kesehatan yang disebabkan oleh buruknya penerapan higiene dan sanitasi.

3. Bagi pihak institusi

Dapat melakukan pengawasan terhadap perilaku higiene sanitasi penjamah makanan untuk pasien dan menjadi sebuah rujukan untuk memperbaiki fasilitas sanitasi pada Instalasi Gizi demi mendukung kualitas sarana sanitasi Instalasi Gizi, serta menciptakan kesehatan lingkungan di RSUD Blambangan Banyuwangi yang lebih baik lagi.

E. Kerangka konsep



Keterangan :

Diteliti —————

Tidak diteliti - - - - -

Penjelasan :

Karakteristik tenaga penjamah makanan dapat mempengaruhi pengetahuan tentang higiene sanitasi tenaga penjamah makanan dan perilaku penjamah makanan dalam menerapkan prinsip – prinsip higiene sanitasi penjamah makanan. Penyuluhan yang diberikan dapat merubah pengetahuan dan perilaku penjamah makanan dalam menerapkan prinsip – prinsip higiene sanitasi penjamah makanan.

F. Hipotesis

1. Ada perbedaan yang signifikan antara perilaku higiene sanitasi tenaga penjamah makanan sebelum dan sesudah penyuluhan.

2. Ada perbedaan yang signifikan antara pengetahuan higiene sanitasi tenaga penjamah makanan sebelum dan sesudah penyuluhan.