

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Keamanan pangan bukan hanya merupakan isu dunia tapi juga menyangkut kepedulian individu. Jaminan akan keamanan pangan adalah merupakan hak azasi konsumen. Pangan termasuk kebutuhan dasar terpenting dan sangat esensial dalam kehidupan manusia. Walaupun makanan itu menarik, nikmat, tinggi gizinya, jika tidak aman dikonsumsi, praktis tidak ada nilainya sama sekali (Winarno, 1994).

Kebersihan pengolah makanan merupakan kunci keberhasilan dalam pengolahan makanan yang aman dan sehat. Pengolah makanan adalah orang yang secara langsung mengolah makanan mulai dari mempersiapkan bahan makanan sampai menyajikan makanan, sehingga pengetahuan, sikap, dan perilaku pengolah makanan harus diperhatikan karena berpengaruh terhadap kualitas makanan yang dihasilkan (Wahono, 2002).

Suatu institusi rumah sakit merupakan salah satu tempat umum yang memberikan pelayanan kesehatan masyarakat. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit adalah salah satu bentuk kegiatan pelayanan gizi rumah sakit, yang merupakan suatu rangkaian kegiatan, mulai dari pengadaan bahan sampai dengan pendistribusian makanan kepada pasien yang bertujuan membantu mempercepat proses penyembuhan dan pemulihan pasien melalui pemberian diet yang tepat, dengan menyediakan makanan yang *hygienis* dan sehat serta jumlahnya sesuai dengan kebutuhan tubuh (Depkes RI, 2003).

Selain harus bergizi, enak, dan menarik, makanan yang disajikan untuk pasien juga harus bermutu baik yaitu aman untuk dikonsumsi, artinya makanan terbebas dari bahan-bahan yang membahayakan kesehatan tubuh, di antaranya kontaminan yang berasal dari bahan makanan itu sendiri, lingkungan, mikrobia, tenaga pengolah, peralatan yang digunakan selama proses pengolahan, penyajian, dan pendistribusian makanan (Winarno, 1997).

Makanan merupakan media yang baik untuk hidup dan berkembangnya mikroorganisme, sehingga menjadi perantara bagi penularan berbagai penyakit akibat keracunan makanan. *Hygienitas* yang kurang selama proses penyelenggaraan makanan dari persiapan bahan makanan sampai pendistribusian makanan dapat menjadi pencetus atau penyumbang adanya kontaminasi.

Mikrobia dapat masuk dalam makanan salah satunya melalui tenaga pengolah atau penjamah makanan, karena tenaga pengolah bersinggungan langsung dengan makanan yang akan disajikan untuk pasien setelah proses pengolahan. Maka dari itu kebersihan diri tenaga pengolah sangat diutamakan, terutama tangan dan rambut yang merupakan tempat mikrobia seperti *Staphylococcus aureus*. Apabila tangan dan rambut tenaga pengolah kotor, maka akan mudah sekali untuk menjadi sumber kontaminan mikrobia pada makanan

Sikap dan perilaku pengolah makanan yang kurang mengindahkan praktek pengolahan makanan yang memenuhi kaidah *hygienitas*, merupakan faktor penyebab timbulnya bahaya pada makanan. Sikap dan perilaku yang

kurang mencerminkan praktek *hygenitas* dalam mengolah pangan salah satunya disebabkan oleh kurangnya pengetahuan dan tingkat pendidikan seseorang (Ramadhani, Tjaronosari dan Setyowati, 2007)

Mardiatmadja (1996) menjelaskan, makin tinggi tingkat pendidikan seseorang, maka akan semakin berpengaruh terhadap pola pikir, sikap dan daya nalar dalam menghadapi suatu masalah. Seseorang yang memiliki tingkat pendidikan yang tinggi maka akan lebih terlatih pola pikir dan daya nalarnya sehingga akan lebih mudah menerima informasi tentang suatu hal dan menganalisisnya.

Instalasi Gizi RSUD Dr Moewardi Surakarta pada bulan Oktober 2009 mendapat keluhan dari dokter di ruang anak, mengatakan bahwa pasien yang mendapatkan Formula WHO mengalami diare, sehingga dokter tidak memberikan advis untuk diberikan makanan Formula WHO tersebut. Bervariasinya tingkat pendidikan pengolah makanan di RSUD Dr Moewardi Surakarta, dengan berbagai latar belakang pendidikan, dari SD sampai SLTA sehingga dapat mempengaruhi perilaku *hygiene* sanitasi pengolah makanan.

Berdasarkan latar belakang tersebut maka perlu dilakukan penelitian tentang “Studi Kasus Mengenai Perilaku *Hygiene* Sanitasi Berdasarkan Tingkat Pendidikan Dan Tingkat Pengetahuan Tenaga Pengolah Makanan Di Instalasi Gizi RSUD Dr. Moewardi Surakarta”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang, maka dapat dibuat rumusan masalah sebagai berikut:

Bagaimana Perilaku *hygiene* sanitasi berdasarkan tingkat pendidikan dan tingkat pengetahuan tenaga pengolah makanan di Instalasi Gizi RSUD Dr. Moewardi Surakarta?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui Perilaku *hygiene* sanitasi berdasarkan tingkat pendidikan dan tingkat pengetahuan tenaga pengolah makanan di Instalasi Gizi RSUD Dr. Moewardi Surakarta.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui tingkat pendidikan tenaga pengolah makanan di Instalasi Gizi RSUD Dr. Moewardi.
- b. Mengetahui tingkat pengetahuan *hygiene* sanitasi tenaga pengolah makanan di Instalasi Gizi RSUD Dr. Moewardi Surakarta.
- c. Mengetahui perilaku *hygiene* sanitasi pengolah makanan di Instalasi Gizi RSUD Dr Moewardi Surakarta
- d. Mengetahui Perilaku *hygiene* sanitasi berdasarkan tingkat pendidikan dan tingkat pengetahuan tenaga pengolah makanan di Instalasi Gizi RSUD Dr. Moewardi Surakarta

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Rumah Sakit

Sebagai bahan pertimbangan dalam penerimaan karyawan atau penyegaran ketrampilan (pengolah makanan) dan sebagai acuan untuk menilai kinerja karyawan di Instalasi Gizi RSUD Dr. Moewardi Surakarta.

2. Bagi Peneliti

Sebagai sarana untuk menerapkan dan mempraktekkan ilmu yang telah di dapat di bangku kuliah yaitu mengenai *hygiene* dan sanitasi tenaga pengolah makanan di rumah sakit.