

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pelayanan gizi di rumah sakit adalah pelayanan yang diberikan dan disesuaikan dengan keadaan pasien berdasarkan keadaan klinis, status gizi, dan status metabolisme tubuh. Keadaan gizi pasien sangat berpengaruh pada proses penyembuhan penyakit, sebaliknya proses perjalanan penyakit dapat berpengaruh terhadap keadaan gizi pasien. Keadaan pasien yang semakin buruk, sering terjadi karena tidak tercukupinya kebutuhan zat gizi untuk perbaikan organ tubuh. Fungsi organ yang terganggu akan lebih memburuk dengan adanya kekurangan gizi (PGRS, 2013).

Fungsi pelayanan gizi rumah sakit adalah terciptanya sistem pelayanan gizi rumah sakit dengan memperhatikan aspek gizi dan penyakit, serta merupakan bagian dari pelayanan kesehatan secara menyeluruh untuk meningkatkan dan mengembangkan mutu pelayanan gizi rumah sakit (PGRS, 2013). Penanganan makanan yang tidak tepat dapat menyebabkan penyakit yang disebut *foodborne disease*, yaitu gejala penyakit yang timbul akibat mengonsumsi pangan yang mengandung bahan/senyawa beracun atau organisme patogen (Yuliarti, 2007).

Higiene pangan adalah semua kondisi dan ukuran yang diperlukan untuk menjamin keamanan dan kesesuaian pangan pada semua tahap rantai makanan (Codex 1997 dalam Rauf, 2013). Sanitasi adalah upaya kesehatan dengan memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan dari subyeknya, misalnya menyediakan air bersih untuk keperluan mencuci

tangan, serta menyediakan tempat sampah untuk mewadahi sampah agar sampah tidak dibuang sembarangan. Sanitasi dan higiene merupakan hal penting mengingat bahwa makanan yang disajikan kepada konsumen (dokter, pegawai, dan pasien) harus terjaga dan terjamin kualitasnya demi keamanan pangan (Aritonang, 2009).

Faktor kebersihan penjamah atau petugas makanan merupakan prosedur menjaga kebersihan dalam pengelolaan makanan yang aman dan sehat. Prosedur menjaga kebersihan merupakan perilaku bersih untuk mencegah kontaminasi pada makanan yang ditangani. Masalah higiene dan sanitasi makanan di Indonesia merupakan masalah yang sudah lama dan terus berulang terjadi dan mengancam jutaan orang (Aide, 2010).

Menurut KEMENKES RI (2011) Penjamah Makanan adalah orang yang secara langsung mengelola makanan. Organisasi Kesehatan Dunia (WHO) memperkirakan bahwa di negara maju hingga 30% dari populasi menderita penyakit yang ditularkan makanan setiap tahun, sedangkan di negara-negara berkembang hingga 2 juta kematian diperkirakan per tahun.

Coliform, yaitu bakteri anaerob fakultatif gram negatif berbentuk batang yang termasuk dalam famili Enterobacteriaceae. Bakteri ini merupakan penghuni normal usus, selain berkembang biak di lingkungan sekitar manusia. Bakteri *Coliform* digunakan sebagai indikator sanitasi karena bakteri *E. coli* hidup pada usus manusia. Keberadaan *E. coli* dalam makanan dianggap memiliki korelasi tinggi dengan ditemukannya pathogen pada pangan. Pertama dijumpai pada tahun 1885 (Arisman, 2009).

Daging merupakan media yang sangat baik untuk pertumbuhan bakteri *Coliform*. Jenis *Enterobacter* dengan *Eschericia* dan *Klebsiella*

disebut kelompok bakteri *Coliform* yang merupakan indikator dalam sanitasi. Bakteri *Coliform* dalam jumlah tertentu dapat menjadi indikator suatu kondisi yang bahaya dan adanya kontaminasi bakteri patogen (Balia dkk, 2011).

Hasil penelitian yang dilakukan oleh Novia pada tahun 2009 terhadap 10 orang tenaga penjamah makanan di Rumah Sakit Umum Meuraxa Banda Aceh didapatkan hasil bahwa tingkat pengetahuan higiene sanitasi tenaga penjamah makanan di Rumah Sakit Umum Meuraxa Banda Aceh berada pada tingkatan kurang dan sedang, dengan persentase masing-masing sebanyak 50%. Untuk sikap tenaga penjamah makanan tentang higiene sanitasi persentasenya sebanyak 50% untuk kategori sedang dan 50% untuk kategori baik, dan untuk perilaku higiene sanitasi tenaga penjamah makanan persentasenya sebanyak 100% untuk kategori sedang.

Hasil dari survei pendahuluan yang dilakukan peneliti terhadap 10 orang tenaga penjamah makanan di Instalasi Gizi RS PKU Muhammadiyah Surakarta didapatkan hasil bahwa 90 % memiliki pengetahuan higiene sanitasi yang baik. Sedangkan 80 % tenaga penjamah telah berperilaku higiene sanitasi yang baik. Peneliti memilih lokasi RS PKU Muhammadiyah Surakarta karena selama ini belum dilakukan uji *Coliform* pada olahan daging sapi. Daging sapi dipilih sebagai sampel karena dalam siklus menu 10 hari, daging sapi digunakan sebanyak 8 kali.

Berdasarkan latar belakang diatas, perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui bagaimanakah gambaran pengetahuan dan perilaku higiene sanitasi tenaga penjamah makanan dengan jumlah bakteri *Coliform* di Instalasi Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Surakarta.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut dapat dirumuskan permasalahan penelitian ini adalah “Bagaimana Gambaran Pengetahuan dan Perilaku Higiene Sanitasi Tenaga Penjamah Makanan dan Keberadaan Bakteri *Coliform* pada olahan daging sapi di Instalasi Gizi RS PKU Muhammadiyah Surakarta”.

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran umum pengetahuan dan perilaku higiene sanitasi Penjamah makanan dan bakteri *Coliform* di Instalasi Gizi RS PKU Muhammadiyah Surakarta.

2. Tujuan Khusus

- a. Mendeskripsikan pengetahuan higiene sanitasi Penjamah makanan di RS PKU Muhammadiyah Surakarta.
- b. Mendeskripsikan perilaku higiene sanitasi Penjamah makanan di RS PKU Muhammadiyah Surakarta.
- c. Mendeskripsikan bakteri *Coliform* pada masakan daging sapi di RS PKU Muhammadiyah Surakarta.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan dan wawasan pada peneliti dalam melaksanakan penelitian lebih luas dan lengkap khususnya tentang higiene sanitasi di Instalasi Gizi.

2. Bagi Responden

Penelitian ini diharapkan dapat menambah informasi pada tenaga Penjamah makanan di Instalasi gizi RS PKU Muhammadiyah Surakarta tentang higiene sanitasi.

3. Bagi Institusi

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai karakteristik Penjamah makanan sehingga dapat dijadikan usulan untuk mengadakan pelatihan dan pembinaan bagi Penjamah makanan guna meningkatkan pengetahuan dan perilaku higiene sanitasi serta kaitannya dengan bakteri *Coliform*.