

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Penyakit atau sakit yang disebabkan oleh konsumsi makanan atau minuman disebut keracunan makanan (*food poisoning, foodborne illness, foodborne disease*) yang memiliki gejala klinis akibat dari keracunan makanan yang sering adalah diare. Kasus diare di negara-negara berkembang terdapat sekitar 70% yang disebabkan oleh mengkonsumsi makanan yang terkontaminasi. Kontaminasi adalah masuknya kontaminan ke dalam makanan. Kontaminan adalah bahan biologi atau kimia, bahan asing atau bahan lain yang tidak sengaja ditambahkan pada makanan yang dapat membahayakan keamanan pangan (Rusdin,Rauf 2013).

Rumah sakit merupakan institusi yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan bagi masyarakat dengan memberikan pelayanan paripurna berupa pelayanan rawat inap dan rawat jalan. Pelayanan di rumah sakit mengutamakan upaya penyembuhan, pemulihan serta pencegahan penyakit (Depkes RI,2003).

Pelayanan gizi di rumah sakit merupakan kunci keberhasilan dalam mendukung upaya penyembuhan pasien dalam waktu sesingkat mungkin. Makanan yang termakan habis oleh pasien dan sesuai kebutuhan gizi dapat mempercepat penyembuhan pasien dan memperpendek hari rawat. Prinsip dasar penyelenggaraan makanan di rumah sakit yaitu higienis dan sehat. Makanan tersebut harus bebas dari ancaman penyebaran kuman

patogen yang tinggi dan makanan sebaiknya dikelola dengan baik dan benar oleh penjamah makanan agar tidak menimbulkan berbagai penyakit dan keracunan seperti akibat bahan kimia, mikroorganisme, tumbuhan atau hewan atau dapat pula menimbulkan alergi karena makanan tersebut diperuntukkan untuk orang sakit (Depkes RI, 2003).

Upaya higiene dan sanitasi makanan meliputi penjamah makanan, tempat penyelenggaraan makanan, peralatan pengolahan, penyimpanan makanan dan penyajian makanan. Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung mengolah makanan mulai dari mempersiapkan bahan makanan sampai menyajikan makanan sehingga pengetahuan, sikap, perilaku penjamah makanan serta pemahaman SOP (Standar Operasional Prosedur) harus diperhatikan karena berpengaruh terhadap kualitas makanan yang dihasilkan. Kunci keberhasilan dalam pengolahan makanan yang aman dan sehat yaitu pada kebersihan penjamah makanan (Wahono, 2002).

Perilaku manusia, pengetahuan, dan sikap penjamah makanan harus menaati azas kesehatan, azas kebersihan, azas keamanan dalam mengolah makanan sehingga tercapai prinsip-prinsip higiene dan sanitasi makanan serta menghasilkan makanan yang bersih, sehat, aman dan bermanfaat serta tahan lama. Usaha pengolahan makanan yang tidak diimbangi dengan peningkatan higiene dan sanitasi pengelolaan makanan yang baik akan mengakibatkan risiko terjadinya gangguan kesehatan seperti penyakit bawaan makanan (*food borne disease*) dan kejadian luar biasa (KLB) keracunan makanan (Depkes, 2003).

Penjamah makanan yang sudah menerapkan SOP (Standar Operasional Prosedur) higiene dan sanitasi di Instalasi Gizi dengan baik dan benar akan menurunkan risiko penyakit yang ditularkan melalui makanan yang dapat menyebabkan penyakit ringan maupun berat bahkan berakibat kematian. SOP penyelenggaraan makanan di rumah sakit meliputi seluruh kegiatan yang ada di Instalasi Gizi yang sudah ditetapkan. Tanggal berlaku SOP (Standar Operasional Prosedur) di Instalasi Gizi RSUD Dr. Moewardi yaitu tanggal 21 Agustus 2014.

Penjamah makanan yang baik dan benar pada prinsipnya memiliki pengetahuan tentang mengolah makanan berdasarkan kaidah dan prinsip higiene dan sanitasi. Penjamah dengan pendidikan tinggi akan berbeda dengan penjamah yang pendidikan rendah, namun demikian tidak selamanya penjamah makanan yang memiliki pendidikan tinggi akan mempunyai pengetahuan yang baik tentang higiene sanitasi makanan (Budyono,2008).

Menurut profil kesehatan Jawa Tengah (2016), menunjukkan bahwa jumlah TPM (Tempat Pengolahan Makanan) yang belum memenuhi syarat sebanyak 27.850 TPM, dilakukan pembinaan sebanyak 19.765 TPM. Kota Surakarta menduduki peringkat ke 5 yang menunjukkan hasil TPM sebesar 85,4%. Penjamah makanan merupakan sumber kontaminan yang dapat mentransfer mikroorganisme pada makanan yang ditangani. Salah satu faktor yang harus ditaati oleh penjamah makanan yaitu menjalankan SOP yang berlaku sesuai dengan standar yang sudah ditetapkan.

Menurut penelitian Azwar (2015) melakukan survey banding di Instalasi Gizi RSUD Dr. Moewardi Surakarta diketahui 30% penjamah

makanan masih belum menggunakan Alat Pelindung Diri dengan lengkap. Surat Keputusan No.1011/MENKES/SK/IX/2007 memutuskan dan menetapkan RSUD Dr. Moewardi menjadi rumah sakit kelas A. Rumah Sakit Moewardi Surakarta merupakan RSUD bertaraf nasional yang selalu memberikan pelayanan cepat, tepat, nyaman dan mudah yang berada di Kota Surakarta.

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka perlu dilakukan penelitian tentang “Gambaran Tingkat Pemahaman Standar Operasional Prosedur (SOP), Pengetahuan Higiene Sanitasi Penjamah Makanan dan Kepatuhan Perilaku Higiene di Instalasi Gizi RSUD Dr. Moewardi”.

B. RUMUSAN MASALAH

Berdasarkan latar belakang tersebut maka dapat dibuat rumusan masalah sebagai berikut “Bagaimana gambaran tingkat pemahaman Standar Operasional Prosedur (SOP), pengetahuan higiene sanitasi penjamah makanan dan kepatuhan perilaku higiene di Instalasi Gizi RSUD Dr. Moewardi?”

C. TUJUAN PENELITIAN

1. Tujuan Umum

Mengetahui gambaran tingkat pemahaman Standar Operasional Prosedur (SOP), pengetahuan higiene sanitasi penjamah makanan dan kepatuhan perilaku higiene di Instalasi Gizi RSUD Dr. Moewardi.

2. Tujuan Khusus

- a. Mendeskripsikan tingkat pemahaman SOP penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Dr. Moewardi.
- b. Mendeskripsikan tingkat pengetahuan higiene sanitasi penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Dr. Moewardi.
- c. Mendeskripsikan kepatuhan perilaku higiene penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Dr. Moewardi.

D. MANFAAT PENELITIAN

1. Bagi Peneliti

Mendapat wawasan yang lebih luas mengenai higiene dan sanitasi makanan serta dapat menerapkan ilmu yang telah di dapat.

2. Bagi Rumah Sakit

Hasil penelitian ini diharapkan sebagai masukan untuk observasi pentingnya pemahaman SOP, pengetahuan higiene sanitasi penjamah makanan dan kepatuhan perilaku higiene di Instalasi Gizi RSUD Dr. Moewardi.