

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang Penelitian

Rumah sakit dalam pelayanannya dituntut agar dapat memenuhi standar akreditasi Komisi Akreditasi Rumah Sakit (KARS). Salah satu elemen penilaian dalam akreditasi adalah kegiatan Pencegahan dan Pengendalian Infeksi (PPI), dimana rumah sakit harus melakukan upaya mengurangi risiko infeksi dari fasilitas yang terkait dengan kegiatan pelayanan makanan dan pengendalian mekanik dan permesinan. Elemen penilaian PPI 7.4 terdiri dari : 1) Sanitasi dapur dan penyiapan makanan ditangani dengan baik untuk meminimalkan risiko infeksi, dan 2) Pengontrolan *engineering* diterapkan untuk meminimalisasi risiko infeksi di area yang tepat di rumah sakit (KARS, 2012). Persyaratan higiene dan sanitasi makanan dan minuman yang disajikan di rumah sakit harus sesuai dengan peraturan yang berlaku, dengan mengacu kepada Kemenkes RI nomor 1204/Menkes/KEP/X/2004 tentang Persyaratan Sanitasi Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit (Kemenkes RI, 2013).

Penelitian di RSUD Palembang BARI menyebutkan bahwa perilaku higiene sanitasi makanan di instalasi gizi tidak memenuhi persyaratan dengan tingkat pencapaian hanya 52.7% penjamah makanan (Andriani et al, 2009). Penelitian di RS dr Moewardi menyebutkan perilaku penjamah

yang belum sesuai standar yaitu personal hygiene penjamah makanan dalam melakukan cuci tangan sehingga masih terdapat bakteri *Staphylococcus sp* dari hasil usap tangan sebelum bekerja (Asmoro, 2008).

Tahun 2012 terjadi keracunan masal akibat makanan yang mengandung *E. coli*, *Salmonella sp.*, dan *Staphylococcus sp.* di Klaten, Jawa Tengah (Purnama, 2012). Kasus tersebut mengakibatkan sebanyak 101 orang warga mengalami keracunan dengan 61 orang diantaranya dirawat inap di rumah sakit. Setelah dilakukan pengecekan terhadap makanan, alat masak, dan bahan baku makanan oleh Laboratorium Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) kota Semarang, terbukti bahwa semua alat dan bahan mengandung bakteri yang jumlahnya melebihi batas normal. Padahal, dengan pemanasan bahan makanan yang cukup serta pencucian alat masak yang benar, bakteri – bakteri tersebut dapat dihambat perkembangannya. Dari kasus ini dapat kita simpulkan bahwa persiapan dan pengolahan makanan memegang peranan penting dalam pencegahan *foodborne disease* (Nizlah & Asharina, 2016).

Unit Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping saat ini tidak melakukan pemasakan makanan, hanya melakukan pengaturan porsi dan penyajian makanan, namun membuat minuman sendiri (Putri, 2016). Berdasarkan penelitian Putri (2016), tidak semua petugas gizi melakukan praktik cuci tangan ketika mendistribusikan makanan ke pasien dan tidak

semua petugas memakai alat pelindung diri ketika melakukan pemorsian makanan. Mengingat pentingnya higiene dan sanitasi makanan untuk mencegah *food borne disease* dalam pelaksanaan pelayanan gizi, penelitian terkait yang bertujuan untuk menganalisis praktik higiene sanitasi karyawan instalasi gizi di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping, Kabupaten Sleman, DIY dibutuhkan sebagai bahan evaluasi serta sebagai dasar bagi manajemen rumah sakit dalam menyusun kebijakan terkait higiene dan sanitasi.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan di atas, maka dapat dirumuskan masalah penelitian adalah:

Bagaimana persepsi karyawan dan manajemen dalam praktik higiene sanitasi makanan di Unit Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping?

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Menganalisis praktik higiene sanitasi karyawan Instalasi Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping, Sleman.

### **2. Tujuan Khusus**

- a. Mengetahui persepsi dan perilaku karyawan dalam praktik higiene dan sanitasi makanan Unit Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping.

- b. Mengetahui persepsi manajemen tentang higiene sanitasi makanan Unit Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping.
- c. Mengetahui persentase jumlah karyawan yang patuh terhadap standar pelayanan Unit Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping.
- d. Mengetahui hambatan-hambatan karyawan dalam melaksanakan standar pelayanan Unit Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping.

#### **D. Manfaat Penelitian**

##### **1. Manfaat Praktis**

Memberikan masukan bagi karyawan manajemen rumah sakit tentang hasil analisis praktik higiene sanitasi karyawan instalasi gizi sebagai bahan evaluasi serta sebagai salah satu dasar dalam penyusunan pedoman dan regulasi tentang higiene dan sanitasi dalam upaya menyediakan makanan yang berkualitas baik dan aman bagi kesehatan pasien serta mewujudkan perilaku kerja yang sehat, benar, dan aman dalam penanganan dan pengolahan makanan.

##### **2. Manfaat Teoritis**

Memberikan khasanah baru bagi ilmu pengetahuan tentang analisis kritis praktik higiene sanitasi berdasarkan regulasi dan kajian ilmiah, sebagai dasar bagi penelitian selanjutnya terkait dengan higiene sanitasi.