

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pelayanan gizi di rumah sakit termasuk pemberian asuhan yang dipersonalisasi bagi tiap pasien, dengan mempertimbangkan kondisi klinis, tingkatan status gizi, serta mekanisme metabolisme tubuh guna mendukung proses pemulihan kesehatan secara optimal dan menyeluruh (Permenkes, 2013). Pelayanan gizi penting untuk membantu proses penyembuhan pasien salah satunya dengan pemberian nutrisi atau makan yang sesuai dengan keadaan pasien atau penyakitnya. Pemrosesan hidangan secara tepat menciptakan sajian lezat, higienis, serta aman dikonsumsi. Kehadiran produk pangan berkualitas tinggi dan sehat tersebut secara langsung membangun reputasi positif bagi lembaga penyedia layanan dalam pandangan para konsumennya (Widyastuti. Dkk, 2019).

Higiene juga sanitasi merupakan aspek utama dalam penyelenggaraan makanan, guna mencegah kontaminasi silang dan menjamin makanan yang aman dikonsumsi. (Sunarti, 2017) Implementasi standar kebersihan dan sanitasi pada manajemen pangan menjamin terciptanya hidangan sehat yang bebas dari pemicu penyakit bagi manusia. Staf penjamah makanan memegang peranan sentral karena berinteraksi langsung dengan bahan dan peralatan sejak tahap persiapan hingga penyajian. Namun, mereka juga berpotensi menjadi agen penularan kuman. Risiko tersebut muncul apabila terjadi kontak fisik antara petugas yang mengidap penyakit menular dengan pelanggan, atau melalui pencemaran produk pangan oleh penjamah yang membawa mikroorganisme berbahaya (Widyastuti & Almira, 2019).

Pengetahuan dan sikap higiene dan sanitasi penting untuk memastikan makanan bersih dan aman dikonsumsi, serta untuk mencegah terjangkit dari penyakit menular di Instalasi Gizi RSUD Haji

Medan masih ditemukan berbagai permasalahan yang dapat membahayakan kesehatan pasien. Salah satu masalah utama adalah rendahnya kebersihan personal tenaga penjamah makanan, seperti tidak mencuci tangan dengan benar, tanpa mengaplikasikan alat pelindung diri (APD) konsisten, juga penggunaan perhiasan ketika bekerja dengan turut menjadi media kontaminasi mikroorganisme.

Selain itu, sanitasi lingkungan dan peralatan pengolahan makanan juga belum sepenuhnya memenuhi standar. Masih ditemukan alat masak yang tidak dibersihkan sesuai prosedur, penggunaan wastafel yang tidak sesuai fungsi, serta permukaan meja dan lantai yang kurang terjaga kebersihannya. Distribusi makanan juga masih dilakukan tanpa mempertimbangkan prinsip kehygienisan, seperti tidak menutup troli dengan rapat atau melewati jalur yang terkontaminasi.

Permasalahan lain dengan tanpa kalah ialah kerendahannya tingkatan wawasan dan sikap tenaga penjamah makanan terhadap prinsip-prinsip hygiene dan sanitasi, yang disebabkan oleh kurangnya pelatihan berkala dan belum optimalnya metode penyampaian edukasi. Peneliti mendapat informasi dari Kepala Instalasi Gizi RSUD Haji bahwa tenaga penjamah makanan belum pernah mendapatkan penyuluhan tentang hygiene dan sanitasi sejak 5 tahun terakhir. Tenaga penjamah makanan mengetahui tentang hygiene dan sanitasi hanya berdasarkan dari kebiasaan sehari-hari.

Berbagai penelitian di Indonesia menunjukkan bahwa penerapannya hygiene serta sanitasi pada instalasi gizi rumah sakit sering tidak memenuhi standar yang ditetapkan oleh Kemenkes maupun pedoman internasional. Misalnya, penelitian yang dilakukan oleh Achnia Azla dan Caca Pratiwi (2023) hasil observasi mengonfirmasi bahwa pelaksanaan standar hygiene serta sanitasi pada manajemen pangan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Universitas Sumatera Utara secara menyeluruh telah sesuai dengan regulasi pemerintah dalam Permenkes RI Nomor 1096 Tahun 2011. Dalam penelitian tersebut, skor hygiene personal penjamah makanan mencapai 95%, dan rata-rata keseluruhan

aspek higiene dan sanitasi mencapai 90%, menunjukkan penerapan yang baik meskipun masih ditemukan beberapa aspek yang memerlukan perbaikan. Namun di RSUD Prabumulih tahun 2022, tingkat penerapan hanya mencapai 72 %, menunjukkan masih banyak aspek seperti ventilasi, pencahayaan, pengelolaan air dan peralatan yang belum optimal (Rina, 2023). Sementara itu penelitian yang dilakukan oleh Syahlan, Joseph, dan Sumampouw (2018) di RS Pancaran Kasih GMIM Manado, studi menunjukkan angka koloni bakteri pada peralatan makan sangat tinggi (28.000–72.000 koloni/cm²), jauh melewati batas (>100), dan skor observasi higiene sanitasi pengolahan makanan tidak memenuhi syarat.

Adapun termasuk upaya guna menunjang wawasan, sikap dan kepatuhan penjamahnya makanan terkait hygiene dan sanitasi ialah melakukan edukasi. Edukasi yang bersifat satu arah atau berbasis ceramah seringkali tidak memberikan perubahan perilaku yang signifikan. Beberapa penelitian terbaru menunjukkan jika penggunaan media video pada penyuluhan berpengaruh signifikan akan penunjang pengetahuan dan perubahan perilaku penjamah makanan. Studi oleh Rahayu dkk. (2022) di layanan katering Palangka Raya menemukan peningkatan signifikan pada dimensi pengetahuan dan sikap setelah dilakukan edukasi berbasis video.

Lebih lanjut, Damayanti dkk. (2024) dalam penelitiannya pada penjamah makanan di lingkungan kampus menyimpulkan bahwa media audiovisual lebih efektif dibandingkan media cetak dalam menyampaikan informasi mengenai hygiene sanitasi dan keselamatan kerja. Hasilnya menunjukkan peningkatan skor pengetahuan sebesar lebih dari 12%, dengan perubahan yang signifikan dalam kepatuhan terhadap standar operasional prosedur kebersihan. Peneliti dalam hal ini ingin melakukan edukasi sebanyak 3 tahap dengan harapan tenaga penjamah makanan dapat lebih memaknai materi tentang higiene dan sanitasi secara mendalam dan menerapkannya dalam lingkungan kerja.

Peneliti dalam hal ini menggunakan video sebagai media edukasi tentang higiene dan sanitasi yang mana di era digitalisasi dapat termasuk kedalam cara guna menyampaikannya informasi dan edukasi bagi Masyarakat. Efektivitas video sebagai media penyuluhan didukung oleh sifatnya yang menarik secara visual, mampu menjelaskan konsep secara konkret melalui simulasi, dan memudahkan pemahaman bagi tenaga penjamah makanan dengan latar belakang pendidikan beragam. Video memiliki suara, ilustrasi penjelasnya maka berdaya tarik terkait, juga video juga turut memaparkan sesuatu dengan bersifat abstrak menjadi terkesan nyata dengan harapan melalui penyajian dengan video dapat meningkatkan pengetahuan, sikap dan kepatuhan tentang higiene dan sanitasi bagi tenaga penjamah makanan di Instalasi gizi RSUD Haji Medan.

Mengacu penguraian sebelumnya, penulis terdorong guna melaksanakan penelitian berjudul “Pengaruh Edukasi Higiene Sanitasi Dengan Menggunakan Media Video Terhadap Pengetahuan, Sikap dan Kepatuhan Tenaga Penjamah Makanan Di Instalasi Gizi RSUD Haji Medan”.

B. Perumusan Masalah

Adakah Pengaruh Edukasi Higiene Sanitasi Dengan Menggunakan Media Video Terhadap Pengetahuan, Sikap dan Kepatuhan Tenaga Penjamah Makanan Di Instalasi Gizi RSUD Haji Medan.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahuinya Pengaruh Edukasi Higiene Sanitasi Dengan Menggunakan Media Video Terhadap Pengetahuan, Sikap dan Kepatuhan Tenaga Penjamah Makanan Di Instalasi Gizi RSUD Haji Medan.

2. Tujuan Khusus

- a. Menilai pengetahuan higiene dan sanitasi tenaga penjamah makanan terhadap higiene dan sanitasi sebelum dan sesudah diberikan edukasi higiene dan sanitasi menggunakan media video di Instalasi Gizi RSU Haji Medan
- b. Menilai sikap higiene dan sanitasi tenaga penjamah makanan terhadap higiene dan sanitasi sebelum dan sesudah diberikan edukasi higiene dan sanitasi menggunakan media video di Instalasi Gizi RSU Haji Medan
- c. Menilai kepatuhan higiene dan sanitasi tenaga penjamah makanan terhadap higiene dan sanitasi sebelum dan sesudah diberikan edukasi higiene dan sanitasi menggunakan media video di Instalasi Gizi RSU Haji Medan
- d. Untuk menganalisis pengaruh edukasi higiene dan sanitasi menggunakan media video terhadap pengetahuan tenaga penjamah makanan di Instalasi Gizi RSU Haji Medan
- e. Untuk menganalisis pengaruh edukasi higiene dan sanitasi menggunakan media video terhadap sikap tenaga penjamah makanan di Instalasi Gizi RSU Haji Medan
- f. Untuk menganalisis pengaruh edukasi higiene dan sanitasi menggunakan media video terhadap perilaku tenaga penjamah makanan di Instalasi Gizi RSU Haji Medan