

1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi (Sinomo, 2019). Penyelenggaraan makanan di rumah sakit dilakukan pada instalasi gizi. Proses Sumber daya manusia dibutuhkan dalam proses penyelenggaraan di instalasi gizi.

Penjamah makanan adalah seorang tenaga kerja yang menjamah makanan baik dalam mempersiapkan, hingga menyajikan makanan (Sari *et al*, 2016). Salah satu penjamah makanan dalam instalasi gizi Rumah Sakit YPK Mandiri Jakarta adalah juru masak. Juru masak adalah tenaga pengolahan bahan makanan yang bertugas mulai dari persiapan bahan makanan sampai pendistribusian (KEMENKES RI, 2018). Salah satu penjamah makanan dalam instalasi gizi Rumah Sakit YPK Mandiri Jakarta adalah juru masak. Juru masak adalah tenaga pengolahan bahan makanan yang bertugas mulai dari persiapan bahan makanan sampai pendistribusian

Perilaku kerja tenaga kerja yang baik akan memberikan dampak kinerja yang baik pula dalam mendukung tujuan rumah sakit dan sebaliknya perilaku kerja tenaga kerja yang tidak baik akan merugikan pencapaian tujuan rumah sakit (Romli, 2019). Perilaku tenaga kerja terhadap penerapan *hygiene* akan berpengaruh pada makanan yang di produksi. Perilaku manusia sangat kompleks dan mempunyai ruang lingkup yang sangat luas. Perilaku terbagi dalam tiga domain yaitu pengetahuan (*knowledge*), sikap (*attitude*), praktek atau tindakan (*practice*). (Tribowo, 2015). Perilaku tenaga kerja terhadap penerapan *hygiene* akan berpengaruh pada makanan yang di produksi.

Hygiene sanitasi makanan merupakan upaya mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapan untuk menghindari kontaminasi silang antara makanan dan penjamah (Kurniasari *et al*, 2021). Pengertian *hygiene* adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu, maka dapat disimpulkan bahwa *hygiene* adalah usaha kesehatan yang preventif yang menitikberatkan kegiatannya pada usaha kesehatan individu maupun usaha kesehatan pribadi hidup manusia. Dalam kata lain, *hygiene* adalah ilmu yang berkaitan dengan pencegahan penyakit dan pemeliharaan kesehatan (Dursarasih, 2018).

Pelaksanaan *personal hygiene* dalam instalasi gizi RS YPK Mandiri perlu diadakan evaluasi kesesuaian antara peraturan KEMENKES dan SOP Rumah Sakit YPK Mandiri Jakarta sebagai tolak ukur kepatuhan sehingga dengan begitu dapat mengurangi kontaminasi makanan dan dapat meningkatkan perilaku *personal hygiene* yang lebih baik. Pengevaluasian (*evaluating*) adalah proses pengawasan dan pengendalian performa perusahaan untuk memastikan bahwa jalannya perusahaan sesuai dengan rencana yang telah ditetapkan.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mempublikasikan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana ketentuan *personal hygiene* menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/V/2011 dan SPO Rumah Sakit pada Keputusan Direktur Utama Rumah Sakit YPK Mandiri Nomor 029/KEP/I/RS/YPK/I/2018?
2. Bagaimana penerapan *personal hygiene* tenaga kerja di instalasi gizi Rumah Sakit YPK Mandiri Jakarta?
3. Apa faktor dan penyebab dari perilaku tenaga kerja terhadap *personal hygiene*?

1.3 Tujuan

Tujuan umum dari pembuatan tugas akhir ini adalah Menganalisis perilaku tenaga kerja terhadap penerapan *personal hygiene* di instalasi gizi RS YPK Mandiri sesuai dengan prinsip *personal hygiene* Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/V/2011 dan SPO Rumah Sakit pada Keputusan Direktur Utama Rumah Sakit YPK Mandiri Nomor 029/KEP/I/RS/YPK/I/2018. Adapun tujuan khusus dari Pembuatan tugas akhir ini antara lain :

1. Mempelajari keadaan umum instalasi gizi RS YPK Mandiri Jakarta.
2. Mempelajari ketentuan *personal hygiene* dalam Instalasi Gizi RS YPK Mandiri Jakarta.
3. Mengkaji perilaku tenaga kerja terhadap *personal hygiene* di Instalasi Gizi RS YPK Mandiri Jakarta.
4. Mengevaluasi perilaku tenaga kerja terhadap dampak *personal hygiene* di Instalasi Gizi RS YPK Mandiri Jakarta.

1.4 Manfaat

Manfaat yang diharapkan dari penyusunan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut :

1. Bagi Mahasiswa
Laporan Tugas Akhir ini diharapkan dapat menambah bacaan pada perpustakaan sehingga dapat memberikan pengetahuan ilmu kepada mahasiswa yang membutuhkan
2. Bagi Rumah Sakit
Laporan Tugas Akhir ini dapat dijadikan sebagai bahan evaluasi dan masukan bagi Instalasi Gizi RS YPK Mandiri Jakarta dalam penerapan *personal hygiene* juru masak.
3. Bagi Sekolah Vokasi IPB
Laporan Tugas Akhir ini dapat dijadikan sebagai sarana tambahan referensi di perpustakaan Sekolah Vokasi IPB mengenai permasalahan yang terkait dengan penulisan Tugas Akhir ini.