



1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Rumah sakit adalah industri yang bergerak di bidang pelayanan jasa kesehatan yang tujuan utamanya memberikan pelayanan jasa terhadap masyarakat sebagai usaha meningkatkan derajat kesehatan yang setinggi – tingginya. Selain bergerak di bidang pelayanan jasa kesehatan di dalam rumah sakit. Terdapat penyelenggaraan makanan yang di lakukan oleh Instalasi Gizi. Penyelenggaraan makanan yang terdapat pada Rumah Sakit bertujuan yaitu untuk menyediakan makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya, aman, dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi yang optimal (KEMENKES, 2013).

Penyelenggaraan makanan di lakukan di unit instalasi gizi merupakan salah satu pelayanan kesehatan penunjang yang mempunyai tugas mendukung upaya penyembuhan penderita dalam waktu sesingkat mungkin. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit harus sesuai standar yang telah di tetapkan. Higiene sanitasi makanan menurut Permenkes RI No. 1096 tahun 2011 adalah suatu upaya untuk mengendalikan faktor resiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, penjamah, tempat dan peralatan yang digunakan higienis dan sehat merupakan prinsip dasar dalam penyelenggaraan makanan di rumah sakit. 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. Upaya yang di lakukan penjamah makanan untuk meningkatkan mutu makanan, mengatasi bahaya pada makanan, mencegah terjadinya kecelakaan kerja yaitu di perlukan higienis perorangan. Higenis perorangan merupakan usaha yang berkaitan dengan kebersihan untuk pemeliharaan dan peningkatan derajat kesehatan seseorang. Usaha yang di lakukan yaitu pencegahan dengan menggunakan Alat Pelindung Diri (APD).

Penggunaan APD di Instalasi Gizi sangat menjunjung tinggi kelancaran proses kerja pekerja, karena mengingat proses kerja di Instalasi Gizi seringkali memunculkan kecelakaan kerja, seperti terkena minyak panas saat penggorengan atau terjatuh akibat licinnya lantai. Selain itu penggunaan APD sangat berpengaruh pada kualitas mutu makanan yang di hasilkan untuk mencegah terjadinya *food borne disease*. Instalasi Gizi Rumah sakit PMI Bogor merupakan tempat penyelenggaraan makanan dan pelayanan makanan. Setiap harinya Instalasi Gizi RS PMI Bogor berperan dalam menyediakan makanan dalam jumlah banyak dan beragam untuk menunjang kebutuhan fisiologis pasien. Oleh karena itu mengingat pentingnya penggunaan APD dalam penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit untuk mengurangi terjadinya kontaminasi silang dari penjamah makanan yang diolah maupun disajikan serta untuk mengurangi risiko terjadinya kecelakaan kerja. Perlu dilakukan evaluasi penggunaan APD pada penjamah makan di Instalasi Gizi Rumah Sakit PMI Bogor Hal ini untuk mengetahui jika terdapat penyimpangan dalam penerapan penggunaan APD di instalasi Gizi Rumah Sakit PMI Bogor.

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 memurnikan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian di atas, rumusan masalah Evaluasi Penggunaan APD pada Penjamah Makanan Rumah Sakit di RS PMI Bogor adalah sebagai berikut :

1. Apakah Higiene dan sanitasi pada makanan telah di terapkan?
2. Apakah penting penggunaan APD pada penjamah makanan dalam penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit?
3. Bagaimana tingkat pemahaman penggunaan APD pada penjamah makanan di Rumah Sakit PMI Bogor?

1.3 Tujuan

Tujuan umum pembuatan laporan ini adalah mengevaluasi penggunaan APD pada penjamah makanan rumah sakit di RS PMI Bogor, secara khusus pembuatan laporan ini bertujuan untuk :

1. Mempelajari keadaan umum rumah sakit PMI Bogor
2. Mempelajari hieGINE dan sanitasi perorangan pada penjamah makanan dalam penyelenggaraan makanan di rumah sakit.
3. Mempelajari pentingnya penggunaan APD pada penjamah makanan dalam penyelenggaraan makanan di rumah sakit.
4. Menguraikan tingkat kepatuhan penggunaan APD pada penjamah makanan di Rumah sakit PMI Bogor

1.4 Manfaat

Manfaat dari Evaluasi Penggunaan APD pada Penjamah Makanan di Rumah Sakit PMI Bogor adalah untuk menambah wawasan penulis tentang pentingnya penggunaan APD dalam menjamah makanan dan untuk pembaca meningkatkan pemahaman tentang pentingnya penggunaan APD pada saat menjamah makanan agar terhindar dari berbagai risiko seperti *food borne disease* ataupun mengurangi risiko akibat kecelakaan kerja pada penjamah makanan.

2 TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Higiene Penjamah Makanan

Higiene sanitasi makanan menurut Permenkes RI No. 1096 tahun 2011 adalah suatu upaya untuk mengendalikan faktor resiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, penjamah, tempat dan peralatan yang digunakan higienis dan sehat merupakan prinsip dasar dalam penyelenggaraan makanan di rumah sakit. Penjamah Makanan (*food handler*) merupakan seseorang yang secara langsung berhubungan dengan makanan serta peralatan mulai tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian (Kemenkes,2003). *Higiene* adalah usaha kesehatan preventif yang menitikberatkan kegiatannya kepada usaha kesehatan individu Hygiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan subjeknya, Sanitasi adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan dari subjeknya(Ditjen Yankes,2019). Prinsip personal *higiene* adalah mengetahui sumber