



ARTIKEL RISET

URL artikel: <http://ejournal.poltekkes-denpasar.ac.id/index.php/JIG/article/view/jig2326>

Hubungan Pengetahuan dengan Sikap dan Praktik *Hygiene* Sanitasi Tenaga Penjamah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Jiwa Bangli

Ni Kadek Ayu Miliyanti^{1,K}, Ni Nengah Ariati¹, Desak Putu Sukraniti¹

¹Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar

email Penulis Korespondensi (^K): miliyantiyukd05@gmail.com

ABSTRACT

Health problems, especially food *hygiene* and sanitation problems, are very complex problems and are actually not new problems. One of the factors that affect *hygiene* and sanitation is the food handler factor. This study aims to determine the relationship between knowledge and sanitation *hygiene* attitudes and practices of food handlers at the UPTD Nutrition Installation of Bangli Mental Hospital. This type of research is observational with a cross sectional design. The sample size in this study was 29 food handlers with inclusion criteria, namely: 1) food officers who were in the UPTD Nutrition Installation of Bangli Mental Hospital; 2) able to communicate well; 3) able to read and write well; 4) willing to be a research sample. Data is collected by filling out knowledge questionnaires, attitudes and practice data are carried out by observation. The study used a spearman rank correlation test. The results showed an average of 94.5 knowledge of nutritionists and food handlers, an average of 81 nutritionist and food handler attitudes, and an average of 97.1 nutritional and food handler practices. The results of the analysis showed that there was a relationship between knowledge and attitude, and there was a relationship between attitudes and the sanitary *hygiene* practices of food handlers at the Nutrition Installation of Bangli Mental Hospital ($p < 0.05$). It is recommended for food handlers, namely, nutritionists and food handlers maintain knowledge, attitudes and practices of sanitary *hygiene* in order to remain well-rated.

Keywords: knowledge, attitudes, practices, food handlers

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Masalah kesehatan khususnya masalah *hygiene* dan sanitasi makanan merupakan masalah yang sangat kompleks dan sebenarnya bukan merupakan masalah yang baru. Faktor yang mempengaruhi *hygiene* dan sanitasi makanan, salah satunya adalah faktor penjamah makanan. Penjamah makanan memiliki peran penting dalam pengolahan makanan karena dapat menularkan penyakit. Sumber daya manusia sangat mempengaruhi keadaan *hygiene* sanitasi, faktor sumber daya manusia diantaranya adalah pendidikan yang mengarah pada pengetahuan tentang kebersihan diri sendiri dan lingkungan. Tingkat pendidikan membawa wawasan atau pengetahuan, seseorang yang berpendidikan lebih tinggi akan mempunyai pengetahuan yang lebih luas dibandingkan dengan seseorang yang tingkat pendidikannya lebih rendah⁽¹⁾.

Di Indonesia KLB keracunan pangan masih banyak terjadi di Pulau Jawa, 5 Provinsi dengan KLB keracunan pangan tertinggi pada tahun 2017 adalah Jawa Barat sebanyak 25 kejadian keracunan pangan, Jawa Tengah 17 kejadian, Jawa Timur 14 kejadian, Bali 13 kejadian, dan NTB 12 kejadian keracunan pangan⁽²⁾.

Berdasarkan penelitian Jiastuti, *hygiene* penjamah makanan yang tidak memenuhi syarat yaitu penggunaan perlengkapan pelindung diri, pelatihan *hygiene* sanitasi, dan pemeriksaan kesehatan. Hasil sanitasi makanan yang tidak memenuhi syarat yaitu kualitas makanan jadi, tempat pengelolaan makanan, dan penyajian makanan, sedangkan hasil uji laboratorium dari 9 sampel makanan 5 (55,6%) sampel positif *Escherichia Coli*⁽³⁾.

Menurut penelitian Syahlan, *hygiene* sanitasi pengolahan makanan masih belum memenuhi standar berdasarkan aturan yang ada dan angka kuman pada peralatan makan diperoleh pada kisaran 28.000 - 72.000 koloni/cm². Jumlah ini telah melebihi nilai ambang batas angka kuman. Berdasarkan penelitian Pitri dkk (2020),

menunjukkan bahwa (33,3%) responden memiliki praktik *hygiene* kurang baik, (41,7%) responden memiliki pengetahuan kurang baik, (50,0%) responden memiliki sikap negatif, (33,3%) responden memiliki sarana prasarana kurang baik dan (29,2%) responden memiliki peran petugas kesehatan kurang baik⁽⁴⁾.

Berdasarkan hasil penelitian Andika dan Mayumi, di Instalasi Gizi Rumah Sakit Jiwa Dr. Soeharto Heerdjan, didapatkan pasien rawat inap yang terdeteksi mengalami diare dalam rentang waktu Januari - September 2017 sebanyak 83 pasien (3,8%) dari 2.176 pasien. Hasil pengamatannya terhadap 11 orang penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Jiwa Dr. Soeharto Heerdjan. di dapatkan 8 orang (72,7%) penjamah makanan belum memiliki perilaku personal *hygiene* yang baik diantaranya masih didapatkan penjamah makanan yang tidak memakai perlengkapan dan peralatan yang dianjurkan seperti tidak memakai sepatu tertutup, celemek, penutup kepala, alat penjamah makanan, seragam kerja khusus, sarung tangan dan perilaku penjamah seperti banyak berbicara dan makan saat mengolah makanan⁽⁵⁾.

Tujuan

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui hubungan pengetahuan dengan sikap dan praktik *hygiene* sanitasi tenaga penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Jiwa Bangli.

METODE

Jenis penelitian ini adalah penelitian observasional dengan rancangan desain *cross sectional*. Penelitian dilakukan di Instalasi Gizi UPTD Rumah Sakit Jiwa Bangli pada bulan Januari 2022. Populasi penelitian ini adalah seluruh tenaga penjamah makanan di Instalasi Gizi UPTD Rumah Sakit Jiwa Bangli. Sampel pada penelitian ini adalah seluruh populasi sampel yang berjumlah 29 orang. Data pengetahuan dan sikap dikumpulkan oleh peneliti dengan wawancara langsung menggunakan kuisioner. Data praktik dikumpulkan oleh peneliti dengan mengamati sampel dan mencentang hasil pengamatan sesuai dengan kuisioner praktik. Untuk data pengetahuan dikategorikan menjadi tiga yaitu baik, cukup dan kurang. Data sikap dikategorikan menjadi dua yaitu positif dan negatif. Data praktik dikategorikan menjadi dua yaitu baik dan tidak baik. Untuk mengetahui hubungan antara pengetahuan dengan sikap *hygiene* sanitasi dan hubungna antara sikap dengan praktik *hygiene* sanitasi, pada penelitian ini menggunakan analisis uji *rank spearman* pada tingkat kepercayaan 5% ($\alpha=0,05$).

HASIL

Gambaran Umum Lokasi Penelitian

UPTD Rumah Sakit Jiwa Provinsi Bali berdiri sejak jaman kolonial Belanda, yang diprakarsai oleh Dr K. Loedin (pemerintah Belanda) dengan nama *Verpleegtehuis Voor Krankzinnegen Op Bangli* (Rumah Perawatan Orang Sakit Jiwa Bangli). Setelah masa Kemerdekaan diberikan ijin operasional oleh Pemerintah Pusat melalui Kementerian Kesehatan) tanggal 1 Juli 1952, selanjutnya tahun 1978 melalui SK Menkes No 135/Menkes/SK/IV/78 klasifikasi Rumah Sakit Jiwa Bangli diklasifikasikan sebagai Rumah Sakit Jiwa Kelas A. Pada tahun 1992/1993 Rumah Sakit Jiwa Bangli diberi nama Rumah Sakit Jiwa Pusat Bangli.

Kegiatan pelayanan gizi di rumah sakit merupakan salah satu komponen pelayanan kesehatan yang harus ada di rumah sakit, yang mana dalam pelaksanaannya pelayanan gizi ini harus terintegrasi dengan pelayanan kesehatan lain yang ada di Rumah Sakit. Instalasi Gizi UPTD Rumah Sakit Jiwa Provinsi Bali sebagai suatu unit yang mengelola kegiatan pelayanan gizi di UPTD Rumah Sakit Jiwa Provinsi Bali melaksanakan kegiatan pelayanan gizi yang meliputi Pelayanan Gizi Rawat Jalan, Pelayanan Gizi Rawat Inap, Penyelenggaraan Makanan serta Penelitian dan Pengembangan Gizi.

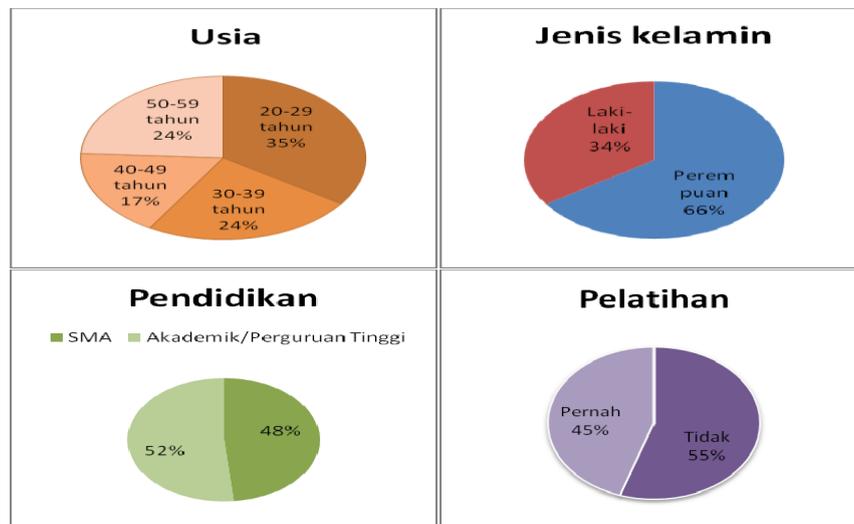
Fasilitas ruang penyelenggaraan makanan diantaranya tempat penerimaan bahan makanan, tempat/ruang penyimpanan bahan makanan, tempat persiapan bahan makanan, tempat pengolahan dan distribusi makanan, serta tempat pencucian/sterilisasi dan penyimpanan alat. Tenaga Instalasi Gizi UPTD Rumah Sakit Jiwa Bangli berjumlah 30 orang. Dibagi menjadi 3 bagian yaitu 12 orang ahli gizi, 14 orang pengolah dan 4 orang pramusaji, untuk shift kerja yaitupagi, sore, malam, jadwal pendistribusian makanan untuk makan pagi pukul 06.00 sampai dengan 07.00 wita, selingan pukul

09.00 sampai dengan 10.00 wita, makan siang pukul 11.30 sampai dengan 12.30 wita, selingan pukul 14.30 sampai dengan 15.00, makan sore pukul 17.00-18.00 wita.

Karakteristik Sampel

Berdasarkan hasil penelitian didapatkan bahwa sebagian besar sampel berusia 20-29 tahun yaitu 35%, dan sebagian besar berjenis kelamin perempuan yaitu 66,5. Pada karakteristik pendidikan terakhir, sebagian besar sampel berpendidikan Akademik/Perguruan Tinggi yaitu 51,7%. Sedangkan pada karakteristik pelatihan didapatkan bahwa sebagian besar sampel yaitu 55,2% tidak pernah mengikuti pelatihan. Selengkapnya dapat dilihat pada gambar 1.

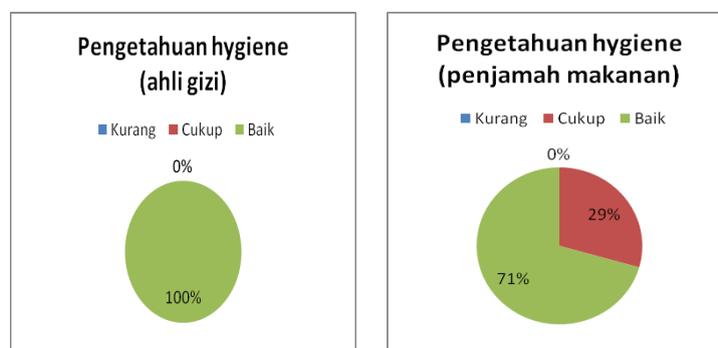
Gambar 1. Distribusi Frekuensi Karakteristik Tenaga Ahli Gizi dan Penjamah Makanan di Instalasi Gizi UPTD Rumah Sakit Jiwa Bangli



Hasil Pengamatan Variabel Penelitian

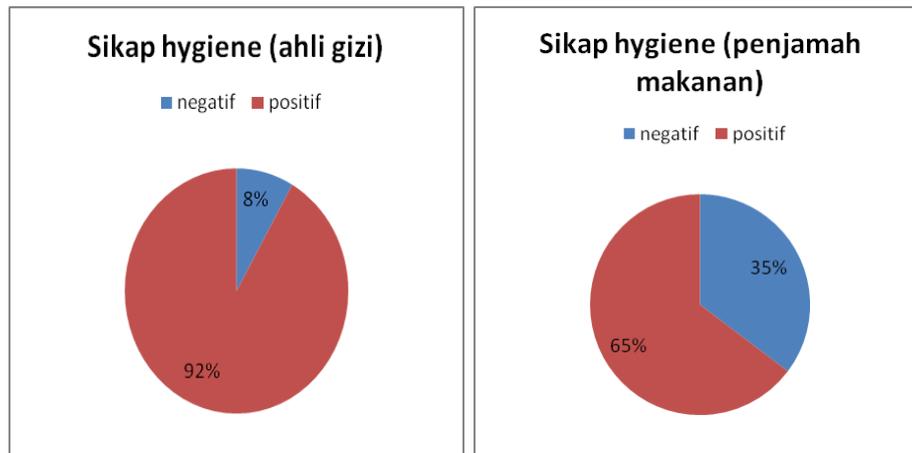
Hasil pengamatan terhadap pengetahuan dari 29 sampel ahli gizi dan penjamah makanan didapatkan hasil bahwa sampel memiliki pengetahuan *hygiene* sanitasi yang baik, yaitu ahli gizi 100% dan penjamah makanan 71% .

Gambar 2. Distribusi Frekuensi Pengetahuan *Hygiene* Sanitasi Tenaga Ahli Gizi dan Penjamah Makanan di Instalasi Gizi UPTD Rumah Sakit Jiwa Bangli



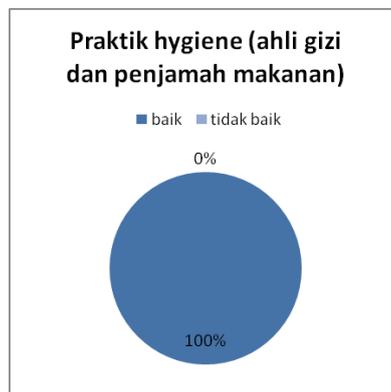
Berdasarkan hasil pengamatan terhadap sikap tenaga penjamah makanan tentang *hygiene* sanitasi didapatkan hasil baik ahli gizi maupun penjamah makanan memiliki sikap *hygiene* sanitasi yang positif dengan persentase ahli gizi 92% dan penjamah makanan 65%.

Gambar 3. Distribusi Frekuensi Sikap *Hygiene* Sanitasi Tenaga Ahli Gizi dan Penjamah Makanan di Instalasi Gizi UPTD Rumah Sakit Jiwa Bangli



Dari hasil pengamatan terhadap 29 sampel ahli gizi dan penjamah makanan didapatkan hasil bahwa seluruh sampel memiliki praktik *hygiene* dalam kategori baik 100%.

Gambar 4. Distribusi Frekuensi Praktik *Hygiene* Sanitasi Tenaga Ahli Gizi dan Penjamah Makanan di Instalasi Gizi UPTD Rumah Sakit Jiwa Bangli



Hubungan pengetahuan dengan praktik *hygiene* sanitasi

Berdasarkan hasil analisis bivariat menggunakan uji *rank spearman* diperoleh nilai $p = 0,000$. Karena nilai $p < (0,05)$, maka H_0 ditolak. Hal ini berarti bahwa ada hubungan pengetahuan dengan praktik *hygiene* sanitasi tenaga ahli gizi dan penjamah makanan di Instalasi Gizi UPTD Rumah Sakit Jiwa Bangli.

Hubungan sikap dengan praktik *hygiene* sanitasi

Hasil analisis bivariat menggunakan uji *rank spearman* terhadap hubungan sikap dengan praktik *hygiene* sanitasi diperoleh nilai $p = 0,000$. Karena nilai $p < (0,05)$, maka H_0 ditolak. Hal ini berarti bahwa ada hubungan sikap dengan praktik *hygiene* sanitasi tenaga ahli gizi dan penjamah makanan di Instalasi Gizi UPTD Rumah Sakit Jiwa Bangli.

PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil analisa pengetahuan dari 29 sampel ahli gizi dan penjamah makanan didapatkan hasil bahwa sampel memiliki pengetahuan *hygiene* sanitasi yang baik. Pengetahuan tentang kebersihan dan hidup sehat dibutuhkan oleh setiap individu dalam mempertahankan kebersihan hidup sesuai dengan kesehatan. Pengetahuan merupakan segala sesuatu yang diketahui yang diperoleh dari persentuhan panca indera terhadap objek tertentu. Pengetahuan pada dasarnya merupakan hasil dari proses melihat, mendengar, merasakan, dan berfikir yang menjadi dasar manusia dan bersikap dan bertindak⁽⁶⁾.

Dari penelitian ini diketahui baik ahli gizi maupun penjamah makanan memiliki sikap *hygiene* sanitasi yang positif. Sikap merupakan kesiapan yang senantiasa cenderung berperilaku atau bereaksi dengan cara tertentu jika dihadapkan dengan suatu masalah atau objek⁽⁷⁾. Faktor yang mempengaruhi sikap yaitu pengalaman pribadi, pengalaman orang lain yang dianggap penting, pengaruh kebudayaan, media massa, lembaga pendidikan dan lembaga agama serta faktor emosional⁽⁸⁾.

Berdasarkan hasil analisa praktik dari 29 sampel ahli gizi dan penjamah makanan didapatkan hasil bahwa seluruh sampel memiliki praktik *hygiene* dalam kategori baik. Praktik *hygiene* harus dilaksanakan secara terstruktur dan terukur dengan kegiatan, sasaran dan ukuran kinerja yang jelas agar makanan tidak terkontaminasi dengan kotoran atau bakteri. Praktik penjamah makanan yang harus diperhatikan adalah mencuci tangan dimana praktik mencuci tangan yang kurang baik dapat menyebabkan kontaminasi pada makanan⁽⁹⁾.

Hasil penelitian ini menunjukkan adanya hubungan pengetahuan dengan sikap *hygiene* sanitasi tenaga ahli gizi dan penjamah makanan di Instalasi Gizi UPTD Rumah Sakit Jiwa Bangli. Menurut Budiyo yang menyatakan bahwa pengetahuan adalah luasnya wawasan seseorang mengenai sesuatu hal, pengetahuan sangat diperlukan dalam melakukan berbagai hal termasuk juga pengetahuan mengenai *hygiene* penjamah dalam menangani makanan. Pendidikan yang tinggi akan lebih mempermudah individu untuk melakukan analisis terkait kondisi yang dihadapi dalam hal tentang *hygiene* dan sanitasi makanan. Pengetahuan yang kurang mengenai *hygiene* penjamah makanan melakukan kegiatan yang kurang baik saat mempersiapkan makanan baik tidak mencuci tangan atau batuk bersin di makanan dapat menjadi media penularan penyakit yang mengkontaminasi pada bahan makanan seperti yang sering dikenal food borne disease¹⁰. Hasil penelitian ini tidak sejalan dengan penelitian Miranti & Adi, tentang Hubungan Pengetahuan Dengan Sikap Dan Higiene Perorangan (Personal *Hygiene*) Penjamah Makanan Pada Penyelenggaraan Makanan Asrama Putri yang menyatakan bahwa tidak ada hubungan antara pengetahuan dengan sikap penjamah makanan⁽¹¹⁾.

Berdasarkan hasil uji *rank spearman* diketahui bahwa ada hubungan antara sikap dengan praktik *hygiene* sanitasi tenaga ahli gizi dan penjamah makanan di Instalasi Gizi UPTD Rumah Sakit Jiwa Bangli. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Lestari & Aprianti dengan judul, "Tingkat Pengetahuan dan Sikap terhadap Praktik Personal *Hygiene* Tenaga Penjamah Makanan" yang menyatakan bahwa terdapat hubungan sikap dengan praktik *hygiene* sanitasi tenaga penjamah makanan dimana nilai p-value 0,000⁽¹²⁾.

Menurut Hartono, sikap mempunyai 2 (dua) kecenderungan terhadap obyek sikap yaitu positif dan negatif. Kecenderungan tindakan pada sikap positif adalah mendekati, menyenangkan, dan mengharapakan obyek tertentu. Pada sikap negatif terdapat kecenderungan untuk menjauhi, menghindar, membenci, dan tidak sama sekali menyukai obyek tertentu. Pembentukan sikap diperoleh dari pengalaman dimana dengan adanya pengalaman terhadap suatu objek, dalam ilmu psikologis seseorang cenderung membentuk sikap positif terhadap objek tertentu berdasarkan dari pengalaman disamping itu pengaruh orang lain disekitar individu merupakan salah satu komponen sosial yang ikut mempengaruhi sikap salah satunya petugas kesehatan. Pimpinan dari instalasi gizi yang selalu melakukan pengawasan dan bimbingan terhadap penjamah makanan dengan disertai dengan pengalaman akan membentuk sikap positif yang berdampak terhadap pengolahan makanan sesuai dengan standar kesehatan. Dalam praktik *hygiene* penjamah harus memiliki sikap positif yang didapat melalui pengalaman atau pengaruh pihak lain seperti pimpinan gizi di Rumah Sakit⁽¹³⁾.

SIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan tentang hubungan pengetahuan dengan sikap dan praktik *hygiene* sanitasi tenaga penjamah makanan di Instalasi Gizi UPTD Rumah Sakit Jiwa Bangli, diketahui bahwa pengetahuan tenaga penjamah makanan di Instalasi Gizi UPTD Rumah Sakit Jiwa Bangli, yakni tenaga ahli gizi seluruhnya berpengetahuan baik (100%) sedangkan tenaga penjamah makanan (70,6%) berpengetahuan baik dan berpengetahuan cukup (29,4%). Sikap tenaga penjamah makanan di Instalasi Gizi UPTD Rumah Sakit Jiwa Bangli, yakni tenaga ahli gizi sebagian besar memiliki sikap positif (91,7%) dan sikap negatif (8,3%), sedangkan tenaga penjamah makanan (64,7%) sebagian besar memiliki sikap positif dan (35,3%) memiliki sikap negatif. Praktik tenaga penjamah makanan di Instalasi Gizi UPTD Rumah Sakit Jiwa Bangli, didapatkan hasil bahwa seluruh sampel tenaga ahli gizi maupun tenaga penjamah makanan memiliki praktik *hygiene* sanitasi baik (100%). Ada hubungan yang signifikan antara pengetahuan dengan sikap *hygiene* sanitasi tenaga penjamah makanan di Instalasi Gizi UPTD Rumah Sakit Jiwa Bangli. Ada hubungan yang signifikan antara sikap dengan praktik *hygiene* sanitasi tenaga penjamah makanan di Instalasi Gizi UPTD Rumah Sakit Jiwa Bangli.

Disarankan untuk manajemen Instalasi Gizi UPTD Rumah Sakit Jiwa Bangli, agar mampu mempertahankan pengetahuan, sikap dan praktik *hygiene* sanitasi tenaga penjamah makanan tetap dipredikat baik. Salah satunya adalah melakukan penyegaran pengetahuan *hygiene* dan sanitasi secara periodik. Bagi tenaga penjamah makanan, agar mempertahankan pengetahuan, sikap dan praktik *hygiene* sanitasinya. Bagi peneliti selanjutnya disarankan menambah variabel lain yang mempengaruhi praktik *hygiene* selain pengetahuan dan sikap.

DAFTAR PUSTAKA

1. Aprivia SA, Yulianti AE. (2021) Hubungan Tingkat Pengetahuan Dan Perilaku Dengan Penerapan Personal *Hygiene* Penjamah Makanan. *J Kesehat Lingkungan*. 2021;11(2):79-89.
2. Kemenkes.(2018). *Profil Kesehatan Indonesia*. Kementerian Kesehatan RI.
3. Jiastuti, T. (2018). Higiene sanitasi pengelolaan makanan dan keberadaan bakteri pada makanan jadi di rsud dr harjono ponorogo. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 10(1), 13–24. e-journal.unair.ac.id/
4. Syahlan, V. L. G., Joseph, W. B. S., Sumampouw, O. J., Kesehatan, F., Universitas, M., & Ratulangi, S. (2019). Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Dan Angka Kuman Peralatan Makan (Piring) Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Pancaran Kasih Gmim Kota Manado. *Kesmas*, 7(5).
5. Andika., Robi., & Nitami., Mayumi. (2017). Hubungan Tingkat Pengetahuan Terhadap Personal *Hygiene* Penjamah Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Jiwa Dr. Soeharto Heerdjan. *Journal of Studen of Public Health, Universitas Esa Unggul*, 1-12.
6. Makhmudah, S. (2017). Hakikat Ilmu Pengetahuan dalam Perspektif Modern dan Islam. *Ta'dibia: Jurnal Ilmiah Pendidikan Agama Islam*, 7(1), 81. <https://doi.org/10.32616/tdb.v7i1.39>.
7. Arifin, B. (2015). *Psikologi Sosial*. Bandung: CV Pustaka Setia. [http://digilib.uinsgd.ac.id/6298/1/Bambang Psikologi Sosial.pdf](http://digilib.uinsgd.ac.id/6298/1/Bambang%20Psikologi%20Sosial.pdf) .
8. Maru, F. Y. (2018). Gambaran Pengetahuan Sikap Dan Tindakan Penjamah Makanan Dalam Penerapan *Hygiene* Dan Sanitasi Makanan Di Instalasi Gizi RS Jiwa Prof. HB. Saanin Padang. *Polteknik Kesehatan Kemenkes Padang* , 82-86.
9. Soemirat, & J. (2011). *Kesehatan Lingkungan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press
10. Maywati, Sri, H., Lilik, L., & Nur. (2019). Pengetahuan dan Praktik *Hygiene* Penjamaan Pada Pedagang Makanan Jajanan Di Sekitar Sekolah dasar Kota Tasikmalaya. *Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Siliwangi* , 1-9

11. Miranti., Ayu., Edinda & Adi., Catur Annis. (2016). Hubungan Pengetahuan Dengan Sikap Dan Higiene Perorangan (Personal Hygiene) Penjamah Makanan Pada Penyelenggaraan Makanan Asrama Putri. *Journal Media Gizi Indonesia*, Vol. 11(2), 120–12
12. Lestari, & Widya, A. (2019). Tingkat Pengetahuan dan Sikap terhadap Praktik Personal Hygiene Tenaga Penjamah Makanan . Poltekkes Kemenkes Banjarmasin , 1-11
13. Hartono, Dudi. (2016). *Psikologi*. Jakarta Selatan: Pusdik SDM Kesehatan