

**HUBUNGAN PENGETAHUAN, SIKAP, PERILAKU, DAN STANDAR PERSONAL HIGIENE PENJAMAH MAKANAN DI INSTALASI GIZI RS ISLAM JAKARTA CEMPAKA PUTIH**

*The Relationship between Knowledge, Attitude, Behaviour, and Personal Hygiene Standard of Food Handler in Installation of Nutrition*

**Fitria Ayuti<sup>1</sup>, Laras Sitoayu<sup>1</sup>, Sri Iwaningsih<sup>1</sup>**

<sup>1</sup>Departement Gizi, Fakultas Kesehatan, Universitas Esa Unggul, Jakarta Barat

Email : [fitria.ayuti@yahoo.com](mailto:fitria.ayuti@yahoo.com)

**ABSTRAK**

*Personal hygiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu untuk mewujudkan hygiene perorangan yang layak dalam penyelenggaraan makanan. Penelitian ini dilaksanakan di Instalasi Gizi RS Islam Jakarta Cempaka Putih pada bulan April sampai dengan Juni 2016. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui hubungan pengetahuan, sikap, perilaku dan standar personal hygiene penjamah makanan di Instalasi Gizi RS Islam Jakarta Cempaka Putih. Penelitian ini menggunakan metode analitik dengan pendekatan cross sectional dan menggunakan sampel berjumlah 58 responden. Penelitian ini menyimpulkan bahwa pengetahuan dan sikap standar higienis penjamah makanan berada pada tingkat kurang dan baik, dengan persentase masing-masing (50%), serta setengah responden memiliki perilaku standar higienis kurang (51,7%). Ada hubungan yang signifikan antara pengetahuan, sikap, perilaku dan standar personal hygiene penjamah makan di Instalasi Gizi RS Islam Jakarta Cempaka Putih. Hasil penelitian menyarankan agar dilakukan peningkatan pengawasan dan pembinaan terhadap seluruh penjamah makanan yang dilakukan oleh koordinator pengawas pengolahan makanan dalam mengawasi penjamah makanan, sehingga apabila ada penjamah yang tidak patuh terhadap peraturan maka diberikan teguran.*

**Kata Kunci:** *pengetahuan, perilaku, sikap, standar personal hygiene*

**ABSTRACT**

*Hygiene Personal is health measures in a way to preserve and protect the cleanliness of individual to achieve a personal hygiene standard of food handler. This research is executed in Installation of Nutrition Cempaka Putih Jakarta Islamic Hospital in April to June 2016. Target of this research to determine the relationship of knowledge, attitudes, behavior and standards of personal hygiene of food handlers in Installation of Nutrition RS Islam Jakarta Cempaka Putih. This research use analytic method with approach of cross sectional and use sampel amount to 58 respondents. This research concluded that knowledge and attitude of personal hygiene of food handlers reside at level of less and goodness, with each percentage (50%), and half of respondents have standards of personal hygiene behavior less (51,7%). There is significant relationship between*

*knowledge, attitudes, behaviors and standards of personal hygiene in Installation of Nutrition RS Islam Jakarta Cempaka Putih. Results of research suggest that conducted the supervision and oversight of all food handlers conducted by the coordinator of the food processing supervisor in overseeing food handlers, so if there are handlers that do not comply with the regulations the given a reprimand.*

**Keywords:** *attitudes, behavior, knowledge, standards of personal hygiene*

### **A. Pendahuluan**

Rumah sakit sebagai pelayanan kesehatan penunjang yang mempunyai tugas mendukung upaya penyembuhan penderita dalam waktu sesingkat mungkin. Rumah sakit diharapkan dapat mewujudkan kesehatan masyarakat dengan kegiatan berupa pelayanan medis yang diselenggarakan melalui pendekatan preventif, kuratif, rehabilitatif, dan promotif. Selain itu, rumah sakit juga memiliki pelayanan pendukung medis seperti instalasi gizi yang didalamnya terdapat kegiatan yang membantu upaya penyembuhan dan pemulihan pasien dengan pengolahan diet bagi pasien (Kemenkes, 2013).

Penyelenggaraan makanan yang higienis dan sehat menjadi prinsip dasar penyelenggaraan makanan di rumah sakit karena pelayanan makanan rumah sakit diperuntukkan untuk orang sakit dengan ancaman penyebaran kuman patogen yang tinggi. Penyebaran penyakit yang ditularkan melalui makanan penjamah makanan adalah masalah umum di seluruh dunia. Banyak penyakit yang menular dan disebabkan oleh mikroorganisme yang masuk ke dalam tubuh melalui makanan. Faktor kebersihan penjamah atau makanan dalam istilah populernya disebut higiene perorangan merupakan prosedur menjaga kebersihan dalam pengelolaan makanan yang aman dan sehat (Depkes RI, 2001).

Berdasarkan observasi, standar higiene personal penjamah makanan di RS Islam Jakarta Cempaka Putih masih

di jumpai tenaga instalasi gizi yang tidak memakai tutup kepala, sarung tangan, masker dan sebagian ada yang tidak memakai celemek saat bekerja, mengobrol saat sedang bekerja dan di depan makanan, serta makanan tidak segera ditutup, sehingga kondisi ini memungkinkan terjadinya kontaminasi makanan dari penjamah makanan.

Selain itu pada saat mengantarkan makanan ke tempat pasien, masih ada di jumpai petugas yang tidak menggunakan kereta dorong yang dalam keadaan tertutup, sehingga dapat memungkinkan terjadinya pencemaran. Berdasarkan uraian di atas maka peneliti ingin mengetahui hubungan pengetahuan, sikap, perilaku dan standar personal higiene di Instalasi Gizi RS Islam Jakarta Cempaka Putih.

### **B. Metode Penelitian**

Penelitian ini dilakukan di Instalasi Gizi RS Islam Jakarta Cempaka Putih pada bulan April sampai dengan Juni 2016 dan merupakan penelitian penelitian analitik dengan rancangan penelitian menggunakan pendekatan *cross sectional*. Rancangan penelitian ini digunakan untuk mengetahui hubungan pengetahuan, sikap, perilaku dan standar personal higiene penjamah makanan di Instalasi Gizi RS Islam Jakarta Cempaka Putih. Variabel independen dalam penelitian ini adalah pengetahuan, sikap, dan perilaku dan variabel dependen dalam penelitian ini adalah standar personal higiene

penjamah makanan di Instalasi Gizi RS Islam Jakarta Cempaka Putih.

Sampel Sampel dalam penelitian ini adalah seluruh penjamah makanan laki-laki dan perempuan yang bertugas di Instalasi Gizi RS Islam Jakarta Cempaka Putih yaitu sebanyak 58 orang dengan mempertimbangkan kriteria inklusi dan eksklusi.

Penelitian ini kriteria inklusinya adalah seluruh penjamah makanan yang bekerja di Instalasi Gizi RS Islam Jakarta Cempaka Putih, bersedia menjadi responden, seluruh penjamah makanan yang masih aktif bekerja dan tercatat sebagai pegawai di Instalasi Gizi RS Islam Jakarta Cempaka Putih, tidak menderita penyakit kulit, gatal-gatal, kudis, penyakit menular, scabies ataupun luka bakar sampai dengan penelitian selesai.

Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini adalah data primer yang diperoleh atau dikumpulkan oleh peneliti secara langsung dari sumber datanya. Data primer yang diperoleh dari penelitian ini meliputi pengetahuan, sikap, perilaku dan standar personal hygiene penjamah makanan yang diperoleh dengan cara lembar kuesioner. Data tentang perilaku tandar higienis penjamah makanan dikumpulkan menggunakan lembar pengamatan. Pada pengamatan terhadap perilaku penjamah makanan tentang higienis dilihat dari 13 item perilaku. Bila perilaku positif "Ya" diberi skor 1 dan bila perilaku negatif "Tidak" diberi skor 0. Skor perilaku "Ya" dijumlahkan perhari dan di bagi jumlah soal selanjutnya jumlahkan pengamatan selama 3 hari di bagi 3. Skor maksimal adalah 13 dan minimal adalah 0. Selanjutnya, menurut Arikunto (2006) yang dimodifikasi perilaku dikategorikan dalam kurang (<mean) dan baik ( $\geq$ mean).

Data tentang pengetahuan standar higienis dikumpulkan menggunakan lembar kuesioner. Data tentang pengetahuan penjamah makanan tentang higienis diperoleh data jawaban responden dari 20 pertanyaan. Jawaban penjamah makanan tersebut diberi skor 1 jika jawaban benar dan diberi skor 0 jika jawaban salah. Skor pengetahuan adalah maksimal adalah 20 dan minimal adalah 0. Selanjutnya, menurut Arikunto (2006) yang dimodifikasi pengetahuan dikategorikan dalam kurang (<mean) dan baik ( $\geq$ mean).

Data tentang sikap standar higienis dikumpulkan menggunakan lembar kuesioner. Data tentang sikap penjamah makanan tentang standar higienis diperoleh data jawaban responden dari 20 pertanyaan. Jawaban sangat setuju diberi skor 4, jika jawaban setuju diberi skor 3, jika tidak setuju diberi nilai 2 dan sangat tidak setuju diberi nilai 1. Skor sikap maksimal 80 dan minimal adalah 20. Menurut Arikunto (2006) sikap dikategorikan dalam kurang baik(<mean) dan baik ( $\geq$ mean). Data tentang standar personal hygiene menggunakan lembar kuesioner. Data standar personal hygiene penjamah makanan menggunakan sembilan pernyataan tentang standar personal hygiene penjamah makanan. Jika standar personal hygiene benar berikan tanda *check list* di bagian kiri sesuai kondisi personal hygiene tentang pemeriksaan kesehatan, kebersihan tangan dan jari, kesehatan rambut, kebersihan hidung, kebersihan mulut dan gigi, kebersihan telinga, kebersihan pakaian kerja, kebersihan alas kaki, kebersihan hidup. Penjamah makanan higienis, jika jumlah tanda *check list* dibagian kolom A  $\geq$ 5 item tentang standar personal hygiene. Penjamah

makanan tidak higienis, jika jumlah tanda *check list* dibagian kolom B <5 item tentang standar personal hygiene.

Selanjutnya, data dianalisis untuk menguji hubungan antara variable dependen berupa standar personal hygiene penjamah makanan dan variable independent berupa pengetahuan, sikap, dan perilaku. Uji statistik yang digunakan adalah *Chi Square*. Dengan confidence interval

95%. Untuk menguji kemaknaan, digunakan batas kemaknaan  $\alpha = 0,05$ .

**C. Hasil dan Pembahasan**

Distribusi responden menurut pengetahuan, sikap, perilaku dan standar personal hygiene penjamah makanan di Instalasi Gizi RS Islam Jakarta Cempaka Putih.

Tabel 1.  
Distribusi Responden Menurut Pengetahuan, Sikap, Perilaku Dan Standar Personal Higiene Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RS Islam Jakarta Cempaka Putih.

| Variabel                 | N  | Persentase (%) |
|--------------------------|----|----------------|
| Pengetahuan              |    |                |
| Kurang                   | 29 | 50,0           |
| Baik                     | 29 | 50,0           |
| Sikap                    |    |                |
| Kurang Baik              | 29 | 50,0           |
| Baik                     | 29 | 50,0           |
| Perilaku                 |    |                |
| Kurang                   | 30 | 51,7           |
| Baik                     | 28 | 48,3           |
| Standar Personal Higiene |    |                |
| Tidak Higienis           | 44 | 75,9           |
| Higienis                 | 14 | 24,1           |

Tabel 2.  
Distribusi Hubungan Pengetahuan, Sikap, Perilaku Dan Standar Personal Higiene Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RS Islam Jakarta Cempaka Putih.

| Variabel    | Standar Personal Higiene |      |          |      |       |     | p Value |
|-------------|--------------------------|------|----------|------|-------|-----|---------|
|             | Tidak Higienis           |      | Higienis |      | Total |     |         |
|             | n                        | %    | n        | %    | n     | %   |         |
| Pengetahuan |                          |      |          |      |       |     |         |
| Kurang      | 27                       | 93,1 | 2        | 6,9  | 29    | 100 | 0,006   |
| Baik        | 17                       | 58,6 | 12       | 41,4 | 29    | 100 |         |
| Sikap       |                          |      |          |      |       |     |         |
| Kurang Baik | 26                       | 89,7 | 3        | 10,3 | 29    | 100 | 0,032   |
| Baik        | 18                       | 62,0 | 11       | 38,0 | 29    | 100 |         |
| Perilaku    |                          |      |          |      |       |     |         |
| Kurang      | 29                       | 96,7 | 1        | 3,3  | 30    | 100 | 0,000   |
| Baik        | 15                       | 53,6 | 13       | 46,4 | 28    | 100 |         |

Berdasarkan tabel diatas didapatkan hasil bahwa pengetahuan standar higienis penjamah makanan di Instalasi Gizi RS Islam Jakarta Cempaka Putih berada pada tingkatan kurang dan baik, dengan persentase masing-masing sebanyak 50% (Tabel 1).

Distribusi sikap standar higienis penjamah makanan di Instalasi Gizi RS Islam Jakarta Cempaka Putih berada pada tingkatan kurang baik dan baik, dengan persentase masing-masing sebanyak 50% (Tabel 1).

Distribusi perilaku standar higienis penjamah makanan di Instalasi Gizi RS Islam Jakarta Cempaka Putih yang memiliki perilaku kurang (51,7%) tidak berbeda jauh dengan perilaku standar higienis penjamah makanan yang baik sebesar (48,3%) (Tabel 1).

Distribusi responden menurut standar personal higiene penjamah makanan di Instalasi Gizi RS Islam Jakarta Cempaka Putih yang tidak higienis (75,9%) sedangkan standar personal higiene penjamah makanan yang higienis yaitu sebesar (24,1%) (Tabel 1).

Hubungan Antara Pengetahuan Standar Higienis dan Standar Personal Higiene Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RS Islam Jakarta Cempaka Putih. Hasil uji statistik antara pengetahuan standar higienis dengan standar personal higiene penjamah makanan diperoleh bahwa ada sebanyak 12 orang (41,4%) responden dengan pengetahuan standar higienis kategori baik sudah higienis. Responden yang memiliki pengetahuan kurang tentang standar higienis sebanyak 27 orang (93,1%) tidak higienis. Hasil uji *chi square* diperoleh nilai  $p\ value=0,006$  ( $<0,05$ ). Maka dapat disimpulkan bahwa ada hubungan signifikan antara pengetahuan standar higienis dengan

standar personal higiene penjamah makanan (Tabel 2).

Hubungan Antara Sikap Standar Higienis dan Standar Personal Higiene Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RS Islam Jakarta Cempaka Putih. Hasil uji statistik antara sikap standar higienis dengan standar personal higiene penjamah makanan diperoleh bahwa ada sebanyak 11 orang (38,0%) responden yang memiliki sikap baik terhadap standar personal higiene sudah higienis. Responden yang memiliki sikap yang kurang baik terhadap standar personal higiene sebanyak 26 orang (89,7%) tidak higienis. Hasil uji *chi square* diperoleh nilai  $p\ value=0,032$  ( $<0,05$ ). Maka ada hubungan antara sikap standar higienis dengan standar personal higiene penjamah makanan (Tabel 2).

Hubungan Antara Perilaku Standar Higienis dan Standar Personal Higiene Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RS Islam Jakarta Cempaka Putih. Hasil uji statistik antara perilaku standar higienis dengan standar personal higiene penjamah makanan diperoleh bahwa sebanyak 13 orang (46,4%) responden yang berperilaku baik terhadap standar personal higiene penjamah makanan sudah higienis, dan responden yang berperilaku kurang terhadap standar personal higiene sebanyak 29 orang (96,7%) tidak higienis. Hasil uji *chi square* diperoleh nilai  $p\ value=0,000$  ( $<0,05$ ). Maka dapat disimpulkan bahwa ada hubungan yang signifikan antara perilaku standar higienis dengan standar personal higiene penjamah makanan (Tabel 2).

Data analisa tabel silang menunjukkan bahwa responden yang berpengetahuannya baik sudah higiene sebanyak 12 orang (41,4%), reponden yang berpengetahuannya kurang sudah higiene sebanyak 27 orang (93,1%).

Hasil tersebut diperkuat dengan hasil uji *chi square* menunjukkan bahwa terdapat hubungan bermakna antara pengetahuan dengan personal higiene penjamah makanan di instalasi gizi RS Islam Jakarta Cempaka Putih dengan nilai *p value*=0,006 (<0,05) yang artinya ada hubungan pengetahuan personal higiene dengan personal higiene penjamah makanan. Hasil uji statistik antara sikap standar higienis dengan standar personal higiene responden menggunakan kuesioner dengan 20 pertanyaan yang diberikan jawaban sangat setuju, setuju, tidak setuju, dan sangat tidak setuju. Variabel sikap dikelompokkan menjadi dua yaitu sikap baik dan sikap kurang baik. Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa responden yang memiliki sikap kurang baik dan baik mengenai personal higiene penjamah makanan dengan persentase sikap standar higienis yang baik 11 orang (38%) sudah higienis, sedangkan sikap standar higienis penjamah makanan yang kurang baik 26 orang (89,7%) tidak higienis. Hasil uji *chi square* diperoleh nilai *p value*=0,032 (<0,05). Maka ada hubungan antara sikap standar higienis dengan standar personal higiene penjamah makanan.

Hasil uji statistik antara perilaku standar higienis dengan standar personal higiene penjamah makanan diperoleh bahwa sebanyak 13 orang (46,4%) sudah higienis, sedangkan perilaku standar higienis yang kurang sebanyak 29 orang (96,7%) sudah higienis. Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa ada hubungan antara perilaku standar higienis dengan standar personal higiene penjamah makanan di instalasi gizi RS Islam Cempaka Putih. Hasil ini didasarkan pada uji *chi square*, diperoleh *p value* sebesar 0,000 (<0,05).

#### D. Kesimpulan

1. Ada hubungan antara pengetahuan, sikap dengan standar personal higiene penjamah makanan di instalasi gizi RS Islam Jakarta Cempaka Putih.
2. Ada hubungan antara pengetahuan, perilaku dengan standar personal higiene penjamah makanan di instalasi gizi RS Islam Jakarta Cempaka Putih.

#### Daftar Pustaka

- Andriani, Mewi., Zaman, Chairil., Malaka, Tan. (2009). Analisis Aplikasi Higiene Sanitasi Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Palembang Bari. *J Kes Masy*, 6(2).
- Depkes RI. (2001). *Prinsip Hygiene dan Sanitasi Makanan. Dit.Jen. PPM dan PL*. Depkes RI, Jakarta.
- Ferry., Amiruddi., MD, Umar., Febriany Sitepu, Nunung. (2008). Tanggungjawab Rumah Sakit Terhadap Pemberian Diet Pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Umum Dr. Zainoel Abidin Banda Aceh Menurut UU Nomor 8 Tahun 1999. *J Kes Masy*, 4(1), 12-25.
- Green, L., Selman, C., Banerje, A., Marcus, R., Medus, C., Angulo, F J., Radke, V., Buchanan, S., & EHS-Net Working Group. (2005). *Food Service Workers Self Reported Food Preparation Practices. International Journal of Hygiene and Environmental Healthli*, 208(1), 27-35.
- Lillquist, D.R., M.L. McCabe, K.h. Crurch. (2000). *A Comparison of Traditional Hand Washing Training with Active Hand Washing Training in The Food Handler Industry. J Environmental Health*, 67(1), 13-16.

- Kemenkes RI. (2013). Pedoman Gizi Rumah Sakit. *Kemenkes RI*, Jakarta.
- Meikawati, W dan Astuti, R. (2010). Hubungan Pengetahuan dan Sikap Petugas Penjamah Makanan dengan Praktik Higiene dan Sanitasi Makanan di Unit Gizi RSJD Dr. Amino Gondohutomo Semarang. *J Kes Masy*, 6(1).
- Naila., Srisantyorini, Triana. (2011). Penerapan Higiene Sanitasi Keselamatan Kerja Pengolah Makanan Pada Unit Gizi di Rumah Sakit Islam Jakarta Pondok Kopi. *Jurnal Kesehatan Masyarakat. J Kes Mas*, 2 (1).
- Nur Jayani, Siti. (2013). Faktor Penyebab Stagnant dan Stockout Bahan Makanan Kering di Instalasi Gizi RSUD Bhakti Dharma Husada Surabaya. *J AKK*, 1(3).
- Ratna, M.R. (2009). Evaluasi Manajemen Penyelenggaraan Makanan Institusi di RS Ortopedi Prof. Dr. R. Soeharso. *J Studi Informasi*, 4(2).
- Sugiharti, Bambang, S., & Djarismawati. (2004). Pengetahuan dan Perilaku Penjamah Tentang Sanitasi Pengolahan Makanan pada Instalasi Gizi Rumah Sakit di Jakarta. *J Litbang Kes*, 14(3), 31-38.
- Unklesbay, N., Sneed J., Toma, R. (1998). *College Students Attitudes, Practices, and Knowledge of Food Safety. Journal of Food Protection*, 61(9), 1175-1180.
- Wagustina, S. (2013). Pengaruh Pelatihan Hygiene dan Sanitasi Terhadap Pengetahuan dan Perilaku Penjamah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Meuraxa Banda Aceh. *J Kes Masy*, 1(2).