

Tingkat Pengetahuan Higiene dengan Perilaku Higiene Perorangan pada Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RSJ Prof. Dr. Soerojo Magelang

(Knowledge Towards Personal Hygiene Behaviour of Individuals Installation Nutrition RSJ Prof. Dr. Soerojo, Magelang)

Siti Nurjana Kurniaty Tanaiyo^{1*}, Dianti Desita Sari¹, Fathimah¹, Amilia Yuni Damayanti¹

ABSTRAK

Penyelenggaraan makanan yang higienis dan sehat menjadi prinsip dasar penyelenggaraan makanan institusi. Higienis perorangan merupakan hal penting dalam menentukan kualitas makanan. Tujuan penelitian untuk mengetahui tingkat pengetahuan higienis penjamah makanan terhadap perilaku higienis perorangan di Instalasi Gizi RSJ Prof. Dr. Soerojo Magelang. Metodologi penelitian dengan Observasional pendekatan *cross sectional*. Penelitian menggunakan teknik *Total Population Sampling*, subjek berjumlah 30 orang. Data dianalisis menggunakan uji *Spearman*. Hasil penelitian $r = 0,239$ dengan $p > 0,05$ tidak terdapat pengaruh signifikan yang bermakna antara pengetahuan higienis terhadap perilaku higienis perorangan pada penjamah makanan di Instalasi Gizi RSJ Prof. Dr. Soerojo Magelang.

Kata kunci : *higienis perorangan, instalasi gizi rumah sakit, penjamah makanan.*

ABSTRACT

Processing hygiene and healthy food is the basic principles of processing institution's food. Personal hygiene is important in determining the quality of the food. The objective of the study is to find out the level of knowledge of food processors towards the hygiene behavior of individuals in the Nutrition Installation of RSJ Prof. Dr. Soerojo, Magelang. This research is adopting the Observational approach of cross sectional method. This research is using the technique of total population sampling with 30 people of subjects. The data were analyzed with the Spearman test. This research found that $r = 0.239 > 0.05$ which means there is no significant between the level of knowledge of food processors towards the hygiene behavior of individuals in the Nutrition Installation of RSJ Prof. Dr. Soerojo, Magelang

Keywords: *personal hygiene, Hospital Nutrition Installation, food processor.*

* Corresponding author, E-mail : djanehabillah165@gmail.com

¹Program studi Ilmu Gizi, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Darussalam Gontor

PENDAHULUAN

Menurut Kepmenkes No 942/Menkes/SK/VII/2003 menyatakan bahwa penyelenggaraan makanan yang sehat dan aman merupakan salah satu faktor yang penting untuk meningkatkan derajat kesehatan oleh karena itu kualitas makanan yang baik secara bakteriologis, kimiawi, maupun fisik harus selalu dipertahankan. Kualitas makanan harus senantiasa terjamin Setiap saat agar masyarakat sebagai konsumen produk makanan tersebut dapat terhindar dari penyakit atau gangguan kesehatan serta keracunan akibat makanan, terutama pasien yang sedang dirawat di rumah sakit yang tubuhnya dalam kondisi lemah sehingga rentan terhadap berbagai penyakit termasuk penyakit-penyakit yang ditularkan melalui makanan. Oleh karena itu higiene sanitasi pengolahan makanan di rumah sakit perlu mendapat perhatian seksama.

Penyelenggaraan makanan yang higiene dan sehat menjadi prinsip dasar penyelenggaraan makanan institusi. Makanan yang tidak dikelola dengan baik dan benar oleh penjamah makanan dapat menimbulkan dampak negatif seperti penyakit dan keracunan akibat bahan kimia, mikroorganisme, tumbuhan atau hewan, serta dapat pula menimbulkan alergi (Depkes, 2009).

Faktor kebersihan penjamah atau petugas makanan dalam istilah populernya disebut higiene perorangan merupakan prosedur menjaga kebersihan dalam pengelolaan makanan yang aman dan sehat. Prosedur menjaga kebersihan merupakan perilaku bersih untuk mencegah kontaminasi pada makanan yang ditangani. Penjamah yang penting bagi pekerja penjamah makanan adalah mencuci tangan, kebersihan dan kesehatan diri. Amerika Serikat 25% dari semua penyebaran penyakit melalui makanan disebabkan pengolahan makanan yang terinfeksi dan higiene perorangan yang buruk (Purnawijayanti, 2001).

Mengingat besarnya pengaruh makanan bagi para pasien terutama dalam menyokong kesembuhan mereka dan sebagai masukan bagi pihak rumah sakit untuk menangani hal-hal yang tidak diinginkan atau perbaikan ke depan, maka perlu penelitian penerapan higiene sanitasi dalam penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit. Maka, mutu layanan dari rumah sakit tersebut lebih diutamakan dan sebagai salah satu upaya penjaminan mutu perlu dilakukan usaha preventif. Usaha tersebut bisa dilakukan dengan berbagai cara, salah satunya dengan mengetahui tingkat pengetahuan higiene petugas pengolah

makanan terhadap perilaku higiene perorangan di Instalasi Gizi RSJ Prof. Dr. Soerojo Magelang.

METODE

Desain, tempat, dan waktu

Jenis penelitian yang digunakan adalah observasional dengan pendekatan *cross sectional* karena dilakukan dalam satu waktu dan untuk mengetahui tingkat pengetahuan higiene penjamah makanan terhadap perilaku higiene perorangan di Instalasi Gizi RSJ Prof. Dr. Soerojo Magelang. Waktu penelitian dilakukan satu bulan pada Desember 2017 di Instalasi Gizi RSJ Prof. Dr. Soerojo Magelang.

Jumlah dan cara pengambilan subjek

Populasi dalam penelitian adalah seluruh penjamah makanan di Instalasi Gizi RSJ Prof. Dr. Soerojo Magelang yang berjumlah 30 orang. Seluruh anggota populasi dijadikan sebagai sampel. Penelitian ini menggunakan teknik *Total Population Sampling*.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tabel 1. Karakteristik penjamah makanan di Instalasi Gizi RSJ Prof Dr. Soerojo Magelang

Karakteristik	n ($\Sigma=30$)	%
Jenis Kelamin		
Laki-laki	21	70 %
Perempuan	9	30 %
Umur		
21-30	7	23,3 %
31-40	4	13,3 %
41-50	12	40 %
>50	7	23,3 %

Jenis dan cara pengumpulan data

Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini adalah lembar persetujuan sebagai sampel penelitian, kuesioner pengetahuan higiene perorangan penjamah makanan, dan form checklist perilaku higiene penjamah makanan. Data yang dikumpulkan adalah data primer yang terdiri dari kuesioner terstruktur dan sekunder yang terdiri dari gambaran umum penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RSJ Prof. Dr. Soerojo Magelang, sistem distribusi makanan RSJ dan data tenaga penjamah makanan Instalasi Gizi RSJ Prof. Dr. Soerojo Magelang.

Pengolahan dan analisis data

Penelitian ini menggunakan analisis data univariat dan bivariat. Analisis data menggunakan uji *Spearman*. Setelah diperoleh data keseluruhan dari semua variabel kemudian data tersebut dianalisis secara deskriptif.

Karakteristik	n ($\Sigma=30$)	%
Pendidikan		
SD	1	3,3 %
SMP	6	20 %
SMA	16	53,3 %
D3	7	23,3 %
Lama Bekerja		
<10 tahun	17	56,7 %
10-20 tahun	9	30 %
>20 tahun	4	13,3 %
Pelatihan Higiene		
Belum pernah	3	10 %
6 bulan yang lalu	5	16,7 %
1 tahun yang lalu	4	
Lebih dari 1 tahun yang lalu	18	

Tabel 2. Sebaran Berdasarkan Tingkat Pengetahuan Higiene Penjamah Makanan

Pengetahuan Higiene	Jumlah	
	n	%
Baik	30	100
Buruk	0	0
Total	30	100

Tabel 3. Sebaran Berdasarkan Tingkat Perilaku Higiene Penjamah Makanan

Perilaku Higiene	Jumlah	
	n	%
Baik	30	100
Buruk	0	0
Total	30	100

Tabel 4. Tingkat Pengetahuan Higiene terhadap Perilaku Higiene Penjamah Makanan

Variabel	Perilaku Higiene		
	n	r	p
Pengetahuan Higiene	30	0,239	0,204

Karakteristik penjamah makanan yang diteliti adalah jenis kelamin, umur, pendidikan, lama bekerja, dan pelatihan higiene. Responden sebanyak 30 orang yang ada di Instalasi Gizi RSJ Prof. Dr. Soerojo Magelang. Pengetahuan penjamah makanan dikelompokkan menjadi baik dan buruk. Baik dengan

presentase $\geq 50\%$ dan buruk $< 50\%$. Sebaran penjamah makanan berdasarkan tingkat pengetahuan disajikan pada Tabel 2. Berdasarkan Tabel 3. menunjukkan hasil sebaran berdasarkan perilaku higiene penjamah makanan memiliki perilaku pada kategori yang baik. Hal ini ditunjukkan berdasarkan presentase

perilaku higiene penjamah makanan berkisar $\geq 50\%$ dari standar yang ditetapkan.

Berdasarkan Tabel 4. tingkat pengetahuan terhadap perilaku higiene perorangan diperoleh nilai $p > 0,05$ yang menunjukkan bahwa korelasi antara pengetahuan higiene penjamah terhadap perilaku higiene penjamah makanan tidak memiliki pengaruh yang bermakna. Tingkat pengetahuan higiene terhadap perilaku higiene penjamah makanan dengan nilai korelasi 0,239 menunjukkan kekuatan korelasi yang lemah. Hal ini menjelaskan bahwa semakin tinggi pengetahuan penjamah makanan tidak mempunyai pengaruh signifikan yang bermakna dengan perilaku higiene penjamah makanan.

Pengetahuan menjelaskan segala sesuatu yang diketahui oleh penjamah makanan mengenai higiene. Pengetahuan dilihat dari kebersihan diri, peralatan, penyajian dan sarana. Pertanyaan terdiri dari pengertian menjaga kebersihan diri saat menjamah makanan, akibat kebersihan makanan yang buruk, contoh akibat mengkonsumsi makanan dengan zat kimia berbahaya, bahan kimia yang boleh terdapat dalam makanan, dan contoh makanan yang baik untuk kesehatan.

Menurut Sukarni (1989) dalam skripsi Afriyenti (2002) menyatakan bahwa pendidikan formal umumnya menjadi sarana agar setidaknya orang mampu membaca, dan akan membantu memperlancar komunikasi serta mempengaruhi pemberian dan penerimaan berbagai informasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat pengetahuan penjamah makanan tentang higiene meliputi kebersihan diri, peralatan, penyajian dan sarana masuk dalam kategori baik 100% menurut standar yang ditetapkan ($\geq 50\%$). Pengetahuan yang baik merupakan hasil dari pembinaan rutin dan pemberian informasi langsung ditempat saat terjadi kesalahan yang dilakukan penjamah makanan jika tidak sesuai Standar Operasional Prosedur (SOP) yang berlaku. Hal ini merupakan suatu cara untuk menambah pengetahuan penjamah makanan. Dalam mengikuti pelatihan higiene berpotensi menjadikan sumber informasi dan perkembangan ilmu yang lebih baik terkait higiene perorangan.

Skor dengan jawaban positif lebih besar disebabkan dengan kepercayaan atau keyakinan yang menjadikan penjamah yakin dengan jawaban yang benar. Selain itu kesalahan dalam menjawab disebabkan ketidaktelitian dalam membaca soal dan waktu

mengerjakan dimana konsentrasi yang mulai menurun setelah bekerja bisa membuat penjamah makanan meyakini pernyataan tersebut adalah hal yang benar.

Perilaku merupakan suatu tindakan yang dilakukan oleh penjamah makanan dan diperoleh dengan cara observasi secara langsung dalam satu waktu dengan menggunakan *checklist*. Berdasarkan hasil pengamatan secara langsung dilihat perilaku penjamah makanan telah memenuhi standar. Akan tetapi ada beberapa yang belum menerapkan seperti belum menutupi luka yang dimiliki, pemakaian celemek dan penutup kepala saat mengolah makanan dan batuk dan bersin didepan makanan saat mengolah makanan. Hal ini diperkuat dengan kebijakan Keputusan Direktur Utama Nomor HK.02.04/S/III/0357/2015 tentang kebijakan Pelayanan Pasien RSJ Prof. Dr. Soerojo Magelang.

Berdasarkan Tabel 4. diketahui bahwa tidak ada pengaruh yang bermakna antara tingkat pengetahuan higiene terhadap perilaku higiene penjamah makanan di Instalasi Gizi. Faktor lain yang tidak diteliti bisa menjadi pengaruh dalam hasil penelitian ini. Selain itu, makin tinggi pendidikan seseorang makin mudah orang tersebut untuk menerima informasi. Menurut Lestantyo *et al* (2017)

dalam penelitiannya pengetahuan yang baik terhadap higiene makanan tidak mengarah terhadap praktek yang baik atau sebaliknya.

SIMPULAN

Tidak terdapat pengaruh signifikan yang bermakna antara tingkat pengetahuan higiene penjamah makanan terhadap perilaku higiene penjamah makanan di Instalasi Gizi RSJ Prof. Dr. Soerojo Magelang. Faktor lain yang tidak diteliti bisa menjadi pengaruh dalam hasil penelitian ini. Peneliti diharap mampu mengendalikan data yang dicari.

DAFTAR PUSTAKA

- Afriyenti. 2002. Higiene dan Sanitasi Penyelenggaraan Makanan di Instalasi Gizi RSJ Pekanbaru dan Rumah Sakit Islam Ibnu Sina Pekanbaru. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Depkes. 2009. Klasifikasi Umur Menurut Kategori. Ditjen Yankes. Jakarta.
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003. 3 Juli 2003. Jakarta.
- Lestantyo D, Husodo A.H, Iravati S, Shaluhiah Z. 2017. International Journal of Public Health Science

(IJPHS). Vol. 6, No.4. December 2017,pp.324-330.

Notoatmodjo, S.2003. Ilmu Perilaku Kesehatan. Rineka Cipta. Jakarta.

Purnawijayanti, H.A. 2001. Sanitasi Higiene Dan Keselamatan Kerja

Dalam Pengolahan Makanan. Kanisius. Yogyakarta.

Tim Penyusun Akreditasi . 2017. Buku Pedoman Akreditasi RSJ Prof Dr. Soerojo Magelang. 2017. Magelang