

## ***The Relationship between Knowledge and Attitude of Food Handlers' Hygiene and Sanitation at the Nutrition Unit of RSUD Harapan Insan Sendawar***

**Dewi Pandiangan<sup>1\*</sup>, Kurniati Dwi Utami<sup>1</sup>, Elvi Susanti<sup>1</sup>**

Correspondence e-mail: [dewipandiangan1982@gmail.com](mailto:dewipandiangan1982@gmail.com)

<sup>1</sup>Jurusan Gizi, Poltekkes Kemenkes Kalimantan Timur, Indonesia

### **ABSTRACT**

*The purpose of this study was to determine the relationship between knowledge and attitude of food handlers' hygiene and sanitation at the Nutrition Unit of RSUD Harapan Insan Sendawar. This study was a quantitative research design with a cross-sectional approach using a total sampling method. The population and sample in this study were 33 food handlers at the Nutrition Unit of RSUD HIS. The instrument used was a questionnaire. The results of the study showed that there was a significant relationship between knowledge and attitude of food handlers' hygiene and sanitation, as shown by the results of the chi-square test with a p-value of 0.006 ( $p < 0.05$ ). There is a relationship between knowledge and attitude of food handlers' hygiene and sanitation at the Nutrition Unit of RSUD Harapan Insan Sendawar. It is hoped that RSUD HIS will use the results of this study as a basis for evaluation for food service managers in the nutrition unit to pay more attention to hygiene and sanitation of food service by increasing supervision.*

### **ARTICLE INFO**

Submitted: 19 October 2023

Accepted: 25 November 2023

#### **Keywords:**

Knowledge, Attitude, Food Handlers', Hygiene, Sanitation

## **Hubungan Pengetahuan Dengan Sikap Higiene Sanitasi Penjamah Makanan Di Instalasi Gizi RSUD Harapan Insan Sendawar**

### **ABSTRAK**

Penelitian bertujuan untuk mengetahui hubungan pengetahuan dengan sikap higiene sanitasi penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Harapan Insan Sendawar. Penelitian ini adalah penelitian desai kuantitatif dengan pendekatan cross sectional dengan Metode pengambilan sampel menggunakan metode total sampling. Populasi dan sampel pada penelitian ini berjumlah 33 penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD HIS. Instrumen yang digunakan adalah kuesioner. Hasil penelitian menunjukkan bahwa ada hubungan antara pengetahuan dengan sikap higiene sanitasi penjamah makanan yang signifikan ditunjukkan dari hasil uji chi-square dengan nilai p-value adalah 0,006 ( $p < 0,05$ ). Ada hubungan antara pengetahuan dengan sikap higiene sanitasi penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Harapan Insan Sendawar. Diharapkan pihak RSUD HIS menjadikan hasil penelitian ini sebagai bahan evaluasi bagi pengelola penyelenggaraan makanan di instalasi gizi untuk lebih memperhatikan higiene dan sanitasi penyelenggaraan makanan dengan cara meningkatkan pengawasan.

#### **Kata Kunci:**

Pengetahuan, Sikap, Higiene Sanitasi, Penjamah Makanan

DOI: <http://dx.doi.org/10.62870/jgkp.v5i1.25135>

## **Pendahuluan**

Keamanan makanan merupakan keadaan serta usaha guna menjauhkan makanan dari bahaya kimiawi, biologis, maupun fisika yang akan merugikan dan mengganggu kesehatan (Annas et al., 2021). Makanan yang tidak aman akan menimbulkan penyakit yang dikenal *foodborne disease*. Penyebab *Foodborne disease* salah satunya kontaminasi agen infeksius oleh makanan atau buruknya penyelenggaraan makanan (BC Cook Articulation Committee, 2015). Asia Tenggara mempunyai peringkat paling tinggi ke-2 *food-borne disease*. Kejadian Luar Biasa (KLB) lebih dari setengah infeksi global dan kematian (angka kematian 175.000 juta, sakit 150 juta, dan 120 juta individu hilang harapan hidupnya (WHO, 2016). Kasus keracunan makanan tahun 2016 di Indonesia menyentuh 1.068 kasus. Kejadian KLB

© The Author(s). 2024

sejumlah 3.351 individu jatuh sakit serta 7 individu kehilangan nyawanya (BPOM, 2016). Hal ini karena Indonesia adalah contoh negara yang mempunyai mutu pangan yang kurang baik sehubungan dengan masalah pengaplikasian sanitasi serta higiene (Handayani, Adhi, et al., 2015).

Rumah sakit merupakan instansi layanan medis yang menawarkan layanan medis perorangan serta memfasilitasi layanan gawat darurat, rawat jalan, dan rawat inap secara paripurna (Kemenkes, 2013). Contoh unit di rumah sakit yang memberikan layanan keperluan pasien yaitu Instalasi Gizi. Layanan gizi telah menjadi standar kualitas layanan di rumah sakit (Banowati & Kurniasari, 2014). Berdasarkan Permenkes RI No. 1096 tahun 2011 penyelenggaraan makanan yang bermutu memperhatikan penerapan higiene dan sanitasi agar makanan tersebut dapat dipastikan aman untuk dikonsumsi (Kemenkes, 2011). Penjamah makanan berperan penting pada penyelenggaraan makanan sehingga sangat perlu menerapkan higiene perorangan serta kebersihan makanan.

Higiene sanitasi adalah usaha mengendalikan aspek potensi kontaminasi makanan (material pangan, individu, lokasi, maupun perlengkapan) (Kemenkes, 2011). Penelitian Romanda dkk. (2017) melaporkan 14 dari 51 penjamah makanan belum menerapkan higiene perorangan dan sanitasi makanan dengan baik dan benar serta 8 diantaranya menyebabkan kontaminasi bakteri *e.coli*. Faktor yang berpotensi menyebarkan bakteri patogen yang menimbulkan risiko *foodborne disease* yaitu tangan penjamah makanan. Selain itu, faktor yang memengaruhi penerapan higiene sanitasi yakni ilmu, tingkah laku, edukasi, durasi kerja, serta perilaku pengolahan bahan pangan (Karima et al., 2021). Rendahnya pengetahuan dan pendidikan adalah penyebab kurangnya sikap maupun perilaku dalam menerapkan prinsip higiene sanitasi makanan (Assidiq et al., 2019). Annas dkk. (2021) juga menyatakan sikap dan perilaku pengolah makanan yang kurang ataupun tidak sesuai kaidah higiene sanitasi merupakan faktor penyebab terjadinya bahaya terhadap makanan.

RSUD Harapan Insan Sendawar merupakan salah satu rumah sakit pemerintah yang memberikan pelayanan medis dan non medis, salah satunya adalah pelayanan gizi. Pelaksanaan pelayanan gizi harus memperhatikan prinsip higiene dan sanitasi makanan sesuai dengan regulasi yang berlaku. Berdasarkan hasil studi pendahuluan yang dilaksanakan di Instalasi Gizi RSUD HIS terhadap 33 tenaga pakaian makanan (pramumasak & pramusaji) dengan metode observasi yang terkait dengan Standar Prosedur Operasional (SPO) menunjukkan bahwa pelaksanaan higiene dan sanitasi makanan belum terlaksana secara optimal. Hal ini disebabkan oleh sebagian besar petugas penjamah makanan tidak mencuci tangan sebelum bekerja dan masih terdapat beberapa penjamah makanan yang masih menggunakan perhiasan pada saat bekerja, serta kebersihan pada area dapur jarang diperhatikan. Sesuai dengan SPO Instalasi Gizi RSUD HIS yang mewajibkan seluruh penjamah makanan menggunakan pakaian khusus selama bekerja, namun pada kenyataannya tidak sesuai dengan standar prosedur. Penjamah makanan tidak mengganti pakaian sebelum memasuki ruang kerja instalasi (ruang persiapan, pengolahan).

Hal ini menunjukkan bahwa pengetahuan dan sikap penjamah makanan yang kurang merupakan faktor penyebab terjadinya bahaya terhadap makanan. Penjamah makanan berperan penting pada penyelenggaraan makanan sehingga sangat perlu menerapkan higiene perorangan serta kebersihan makanan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan mengidentifikasi hubungan pengetahuan dengan sikap higiene sanitasi penjamah makan dengan sikap higiene di Instalasi Gizi RSUD Harapan Insan Sendawar.

## **Metode**

Penelitian ini termasuk penelitian kuantitatif dalam bentuk survey yang bersifat observasional dengan metode pendekatan cross-sectional. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan September tahun 2023 di Instalasi Gizi RSUD Harapan Insan Sendawar. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh penjamah makanan yakni pramumasak, pramusaji, ahli gizi, dan petugas gudang di Instalasi Gizi RSUD Harapan Insan Sendawar sebanyak 33 orang. Metode pengambilan sampel pada penelitian ini menggunakan metode *total sampling*. *Total sampling (sampling jenuh)* adalah teknik menggunakan seluruh populasi menjadi sampel. Teknik ini digunakan jika jumlah populasi  $\leq 30$  (Masturoh & Anggita T, 2018) Sampel dalam penelitian ini berjumlah 33 orang.

Variabel dependen pada penelitian ini yaitu sikap higiene dan sanitasi penjamah makanan. Variabel independen pada penelitian yaitu pengetahuan higiene dan sanitasi penjamah makanan. Variable pengetahuan hygiene adalah tingkat pemahaman seseorang tentang higiene dan sanitasi pengolahan makanan dengan kategori Kurang Baik jika  $< 50$ ; dan Baik jika  $\geq 50$ . Sikap higiene adalah Reaksi yang timbul pada seseorang setelah mendapatkan pengetahuan dalam penerapan Hygiene dan sanitasi pengolahan makanan dengan kategori Kurang Baik jika  $< 50$ ; dan Baik jika  $\geq 50$ .

Analisis bivariat dilakukan untuk melihat adanya kemaknaan hubungan antara variabel bebas dengan variabel terikat. Untuk membuktikan hipotesis penelitian, peneliti menggunakan uji Person *ChiSquare* Dengan nilai  $\alpha = 0,05$ . Bila nilai P nilai  $< \alpha$  maka keputusannya adalah  $H_0$  ditolak.

### Kode Etik Kesehatan

Penelitian ini telah mendapatkan persetujuan Ethical Clearance oleh komisi Etik Poltekkes Kemenkes Kalimantan Timur dengan No DP.04.03/6.10/1561/2023.

### Hasil

Tabel 1 menunjukkan bahwa umur responden 17-25 tahun sebanyak 6 orang (18,2%), umur responden 26-35 tahun sebanyak 3 orang (9,1%), umur responden 36-45 Tahun sebanyak 7 orang (21,2%), umur responden 46-55 Tahun sebanyak 15 orang (45,5%), dan umur responden 56-65 Tahun sebanyak 2 orang (6,1%). Responden yang jenis kelamin laki-laki sebanyak 4 orang (12,1%), sedangkan responden yang jenis kelamin perempuan sebanyak 29 orang (87,9%). Responden berdasarkan pendidikan menunjukkan bahwa responden dengan pendidikan SMP sebanyak 1 orang dengan presentase sebesar (3,0%), responden dengan pendidikan SMA sebanyak 24 orang dengan presentase sebesar (72,3%), dan responden dengan pendidikan Diploma/Sarjana sebanyak 8 orang dengan presentase sebesar (24,3%). Responden berdasarkan lama bekerja menunjukkan bahwa responden dengan lama kerja dalam kategori baru sebanyak 10 orang dengan presentase sebesar (30,3%), sedangkan responden dengan lama bekerja dalam kategori lama sebanyak 23 orang dengan presentase sebesar (69,7%).

Table 1 Karakteristik Responden

Karakteristik	n	%
<b>Usia</b>		
17 - 25 Tahun	6	18,2
26 - 35 Tahun	3	9,1
36 - 45 Tahun	7	21,2
46 - 55 Tahun	15	45,5
56 - 65 Tahun	2	6,1
<b>Jenis Kelamin</b>		
Laki-Laki	4	12,1
Perempuan	29	87,9
<b>Pendidikan</b>		
SMP	1	3,0
SMA	24	72,7
Diploma/Sajrana	8	24,3
<b>Lama Bekerja</b>		
Baru	10	30,3
Lama	23	69,7
<b>Total</b>	<b>33</b>	<b>100</b>

Tabel 2 Hubungan Pengetahuan Dengan Sikap Higiene Sanitasi Penjamah Makanan Di Instalasi Gizi RSUD Harapan Insan Sendawar

Pengetahuan	Sikap				Total	%	P Value
	Kurang		Baik				
	n	%	n	%			
Kurang	3	100	0	0,0	3	100	0,006
Baik	4	13,3	26	86,7	30	100	

Tabel 2 menunjukkan bahwa jumlah responden sebanyak 33 responden, dengan tingkat pengetahuan kurang pada kategori sikap yang kurang terdapat 3 responden dengan presentase sebesar (100%), responden dengan tingkat pengetahuan kurang pada kategori sikap baik sebanyak 0 responden (0,0%), sedangkan responden dengan tingkat pendidikan yang baik pada kategori sikap kurang sebanyak 4 responden (13,3%), dan responden dengan tingkat pendidikan yang baik pada kategori sikap yang baik sebanyak 26 responden dengan presentase sebesar (86,7%). Hasil uji menggunakan uji *chi-square* didapatkan hasil skala *p-value* adalah 0,006 ( $p < 0,05$ ) yang berarti terdapat hubungan antara Pengetahuan dengan Sikap Higiene Sanitasi Penjamah Makanan Di Instalasi Gizi RSUD Harapan Insan Sendawar.

## Pembahasan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa mayoritas responden pada penelitian ini mempunyai pengetahuan yang baik dan kategori sikap yang positif 25 (86,2%). Beberapa pertanyaan yang dijawab responden dengan skor tertinggi seperti apa yang seharusnya dilakukan sebelum bahan makanan diolah, perlengkapan apa yang seharusnya dipakai saat melakukan pengolahan makanan, serta peralatan yang seharusnya digunakan untuk pengolahan makanan. Berdasarkan hasil tersebut, dapat dilihat bahwa sebagian besar responden telah mengetahui dan memahami bahwa mencuci bahan makanan terlebih dahulu adalah hal yang wajib dilakukan sebelum proses pengolahan makanan, serta perlengkapan dan peralatan yang seperti apa yang digunakan untuk pengolahan makanan sebagian responden juga telah mengetahuinya. Hal ini menunjukkan terdapat kecenderungan bahwa penjamah makanan dengan sikap yang baik mempunyai pengetahuan mengenai higiene dan sanitasi penyelenggaraan makanan yang baik pula.

Hasil uji menggunakan uji *chi-square* didapatkan hasil skala *p-value* adalah 0,006 ( $p < 0,05$ ) yang artinya ada hubungan antara Pengetahuan dan Sikap Higiene Sanitasi Penjamah Makanan. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Erruliyana (2008), yang menyatakan terdapat hubungan yang signifikan antara pengetahuan dengan sikap penjamah makanan tentang higiene dan sanitasi. Begitu pula dengan Mangunsong dkk (2015), yang menyatakan terdapat hubungan yang positif antara pengetahuan dengan sikap seseorang dalam melaksanakan higiene dan sanitasi pada praktek pengolahan kue (Mangunsong et al., 2015).

Menurut Maru (2018) pengetahuan yang dimiliki tenaga penjamah makanan akan mendorong tenaga penjamah makanan tersebut bertindak seperti apa yang diketahuinya (Maru, 2018). Pengetahuan yang baik mengenai higiene dan sanitasi makanan maka diharapkan adanya sikap yang baik tentang higiene dan sanitasi makanan oleh tenaga penjamah makanan. Pengetahuan yang baik mendukung sikap positif agar dapat menerapkan prinsip higiene dan sanitasi penyelenggaraan makanan dengan baik dan benar.

Berdasarkan hasil penelitian Handayani dkk (2015) menyatakan bahwa penjamah makanan yang memiliki sikap baik cenderung memiliki pengetahuan yang baik (Handayani, Tresna Adhi, et al., 2015). Mangunsong dkk (2015) semakin baik pengetahuan higiene maka semakin baik pula sikap seseorang dalam melaksanakan praktek higiene dan sanitasi. Tindakan yang didasari oleh pengetahuan yang cukup, maka tindakan tersebut akan bersifat terus menerus dan tahan lama.

Kendala yang dialami saat pelaksanaan penelitian ini adalah banyaknya pertanyaan pada kuesioner yang membuat para responden merasa jenuh dan bosan pada saat menjawab pertanyaan pada kuesioner. Dalam proses pengambilan data, informasi yang diberikan responden melalui kuesioner terkadang tidak menunjukkan pendapat responden yang sebenarnya, hal ini terjadi karena kadang perbedaan pemikiran, anggapan dan pemahaman yang berbeda tiap responden, juga faktor lain seperti faktor kejujuran dalam pengisian pendapat responden dalam kuesionernya.

## Kesimpulan

Kesimpulan penelitian yaitu terdapat hubungan antara pengetahuan dengan sikap higiene sanitasi penjamah makanan yang signifikan ditunjukkan dari hasil uji *chi-square* dengan nilai *p-value* adalah 0,006 ( $p < 0,05$ ).

## Daftar Pustaka

- Annas, H. N., Andriyani, Fauziah, M., Ernyasih, & Lusida, N. (2021). Gambaran Penerapan Higiene dan Sanitasi Pengolahan Makanan di Rumah Makan Padang "X" Pamulang Tangerang Selatan Tahun 2020. *Environmental Occupational Health and Safety Journal*, 2(1).
- Assidiq, A. S., Darawati, M., Chandradewi, A., & Suranadi, N. L. (2019). Pengetahuan, sikap, dan personal hygiene tenaga penjamah makanan di ruang pengolahan makanan. *Jurnal Gizi Prima (Prime Nutrition Journal)*, 4(2), 81. <https://doi.org/10.32807/jgp.v4i2.135>
- Banowati, L., & Kurniasari, E. S. (2014). Hubungan pengetahuan dan sikap petugas penjamah makanan dengan praktek pengelolaan makanan. *Jurnal Kesehatan*, 5(1), 471-478. <https://doi.org/10.38165/jk.v5i1.160>
- BC Cook Articulation Committee. (2015). *Food safety, sanitation, and personal hygiene*. BCcampus. <https://opentextbc.ca/foodsafety>
- BPOM. (2016). *Annual report indonesian national agency of drug and food control 2016*. [www.pom.go.id](http://www.pom.go.id)
- Handayani, N. M. A., Adhi, K. T., & Duarsa, D. P. (2015). Faktor yang mempengaruhi perilaku penjamah makanan dalam penerapan cara pengolahan pangan yang baik pada industri rumah tangga pangan

- di Kabupaten Karangasem. *Public Health and Preventive Medicine Archive*, 3(2), 155–161. <https://doi.org/10.15562/phpma.v3i2.109>
- Handayani, N. M. A., Tresna Adhi, K., & Duarsa, D. (2015). Faktor yang Mempengaruhi Perilaku Penjamah Makanan dalam Penerapan Cara Pengolahan Pangan yang Baik pada Industri Rumah Tangga Pangan di Kabupaten Karangasem. *Public Health and Preventive Medicine Archive*, 3(2), 194–202. <https://doi.org/10.15562/phpma.v3i2.109>
- Karima, N. E., Ronitawati, P., Melani, V., Sa'pang, M., & Nuzrina, R. (2021). Cermin edukasi meningkatkan pengetahuan dan sikap higiene personal penjamah makanan. *Jurnal Riset Gizi*, 9(1).
- Kemenkes, R. (2011). *Higiene sanitasi jasaboga*.
- Kemenkes, R. (2013). *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS)*.
- Mangunsong, S. W. A., Yusuf, L., & Syarif, W. (2015). Hubungan Pengetahuan Hygiene Sanitasi dengan Sikap Siswa pada Praktek Mengolah Kue Indonesia Di Workshop SMKN 3 Muara Bungo. *Journal of Home Economics and Tourism*, 8(1), Article 1.
- Maru,, F. Y. (2018). *Gambaran Pengetahuan Dan Sikap Penjamah Makanan Dalam Penerapan Hygiene Dan Sanitasi Makanan Di Instalasi Gizi Rs Jiwa Prof. Hb. Saanin Padang Tahun 2018* (Padang). Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang. [//pustaka.poltekkes-pdg.ac.id%2Findex.php%3Fp%3Dshow\\_detail%26id%3D5267%26keywords%3D](http://pustaka.poltekkes-pdg.ac.id%2Findex.php%3Fp%3Dshow_detail%26id%3D5267%26keywords%3D)
- Masturoh, I., & Anggita T, N. (2018). *Metodologi penelitian kesehatan* (1st ed.).
- Romanda, F., Priyambodo, P., & Risanti, E. D. (2017). Hubungan personal higiene dengan keberadaan escherichia coli pada makanan di tempat pengolahan makanan (TPM) Buffer Area Bandara Adi Soemarno. *Biomedika*, 8(1). <https://doi.org/10.23917/biomedika.v8i1.2899>
- WHO. (2016). *Burden of foodborne diseases in the South-East Asia Region*.