



ARTIKEL RISET

URL artikel: <http://ejournal.poltekkes-denpasar.ac.id/index.php/JIG/article/view/jig2803>

Perbedaan Penerapan Higiene Sanitasi Berdasarkan Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan di RSUD Tabanan Provinsi Bali

Kadek Ayu Purnamasi DD^{1,K}, Ni Made Yuni Gumala¹, Ni Nengah Ariati¹

¹Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar

Email Penulis Korespondensi (^K): purnamasidewidasi@gmail.com

ABSTRACT

The level of knowledge of sanitary hygiene of food handlers greatly affects how the attitude of food handlers in processing food, if the level of knowledge of sanitary hygiene of food handlers is less then the application of personal sanitary hygiene per person will be less and vice versa because the level of knowledge greatly affects the attitude of how to apply sanitary hygiene. This study aims to determine the differences in the application of sanitary hygiene based on the level of knowledge of food handlers at Tabanan Regional Hospital. The type of research used is observational with a cross sectional design. The research sample was food handlers at the Nutrition Installation of Tabanan Regional General Hospital as many as 30 people. The data collected include the level of knowledge and application of sanitary hygiene of food handlers using questionnaires. To determine the difference between the application of sanitary hygiene based on the level of knowledge of food handlers, an independent analysis of t-test was carried out. The results showed knowledge of the application of sanitary hygiene with good categories as many as 16 people (53.3%) and sufficient categories as many as 3 people (100.0%). The results showed knowledge of the application of sanitary hygiene with good categories as many as 16 people (53.3%) and sufficient categories as many as 3 people (100.0%). The results of the analysis show that there is a difference between knowledge and the application of sanitary hygiene of food handlers with the results $p = 0.000$ ($p < 0.005$).

Keywords: Application of sanitation hygiene, knowledge level

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Tingkat pengetahuan higiene sanitasi penjamah makanan sangat mempengaruhi bagaimana sikap tenaga penjamah makanan didalam mengolah makanan, apabila tingkat pengetahuan higiene sanitasi tenaga penjamah makanan kurang maka penerapan personal higiene sanitasi perorang akan kurang begitupun sebaliknya karena tingkat pengetahuan sangat mempengaruhi sikap bagaimana penerapan higiene sanitasi⁽¹⁾. Higiene dan sanitasi merupakan dua hal yang tidak bisa dipisahkan karena keduanya sangat berkaitan erat. Pengetahuan tentang higiene.

Perilaku higiene penjamah makanan tidak terlepas dari sikap dan pengetahuan mengenai higiene dan sanitasi makanan. Pengetahuan, sikap dan higiene perorangan penjamah makanan sangat penting dalam penyelenggaraan makanan agar makanan yang dihasilkan terhindar dari kontaminasi⁽²⁾.

Berdasarkan hasil penelitian pendahuluan melalui observasi yang dilakukan selama 2 hari di instalasi gizi Rumah Sakit Umum Daerah Tabanan pada bulan Agustus tahun 2022 ditemukan bahwa penjamah makanan pada proses pengolahan makanan masih ada yang menggunakan alat pelindung diri yang tidak pada tempatnya seperti masker diturunkan sampai ke dagu, tidak menggunakan

handscoon dan penggunaan *nurse cap* yang tidak benar (rambut masih ada yang kelihatan keluar dan tidak tertutup sempurna)⁽³⁾.

Tujuan

Secara umum, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan penerapan higiene sanitasi berdasarkan tingkat pengetahuan penjamah makanan di RSUD Tabanan Provinsi Bali. Sedangkan tujuan khusus penelitian ini yaitu mengidentifikasi karakteristik sampel penjamah makanan, menilai tingkat pengetahuan higiene sanitasi penjamah makanan, menilai penerapan higiene sanitasi penjamah makanan, serta menganalisis perbedaan penerapan higiene sanitasi berdasarkan tingkat pengetahuan penjamah makanan di RSUD Tabanan Provinsi Bali.

METODE

Penelitian dilakukan di Instalasi Gizi RSUD Tabanan Provinsi Bali pada bulan Januari 2023. Jenis penelitian observasional dengan rancangan *cross-sectional*. Populasi yaitu penjamah makanan di instalasi gizi RSUD Tabanan yang berjumlah 30 orang. Sampel berjumlah 30 orang dengan teknik pengambilan sampel berupa *kuota sampling*. Pengumpulan data identitas sampel, data tingkat pengetahuan, data penerapan higiene sanitasi penjamah makanan dengan cara melakukan pengamatan dan pengisian kuisioner.

Teknik pengolahan data untuk data identitas dikumpulkan dengan cara pengisian formulir identitas sampel dengan bantuan kuisioner yang meliputi : nama, usia, jenis kelamin, tanggal lahir, lama bekerja dan pendidikan. Data pengetahuan sampel tentang higiene sanitasi penjamah makanan dikumpulkan dengan wawancara langsung kepada sampel dalam 1 kali pengukuran di Instalasi Gizi RSUD Tabanan. Data pengetahuan terdiri dari 17 pertanyaan yang dinyatakan dengan skor lalu dipersentasikan. Data penerapan higiene sanitasi penjamah makanan dikumpulkan dengan pengamatan kepada subyek pengamatan menggunakan formulir observasi sebanyak 1 kali pengamatan berpedoman pada formulir observasi kemudian dihitung skornya.

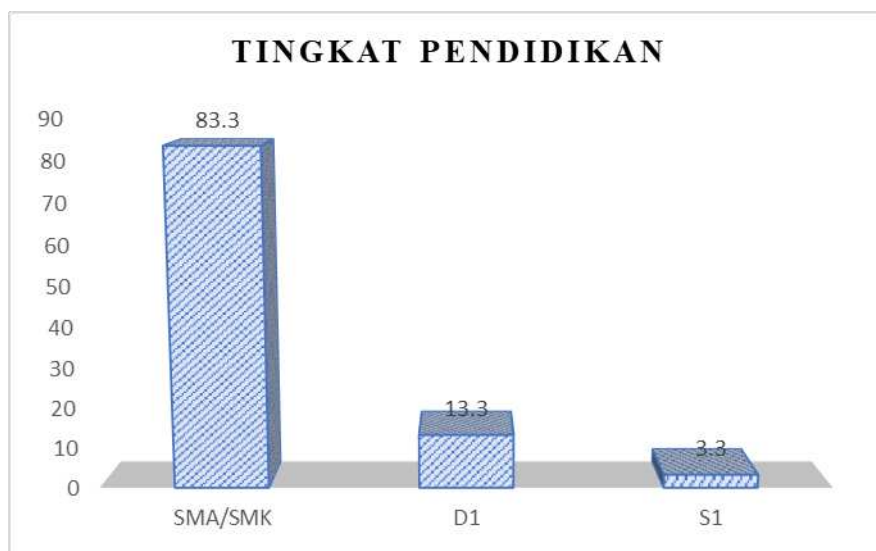
HASIL

Karakteristik Sampel

Table 1
Sebaran Sampel Berdasarkan Usia

No	Usia	N	%
1	25 – 30	7	23,3
2	31 – 35	1	3,3
3	36 – 40	6	20,0
4	41 – 45	10	33,3
5	46 – 50	4	13,3
6	51 – 55	2	6,7
Total		30	100,0

Sebaran sampel menurut usia dibagi menjadi 6 kelompok usia. Kelompok usia yang sebagian besar diperoleh adalah kelompok usia 41 sampai 45 tahun sebanyak 10 orang (33,3%) dan kelompok usia yang paling sedikit adalah usia 31 sampai 35 tahun sebanyak 1 orang (3,3%). Untuk usia tertinggi yaitu usia 54 tahun dan usia terendah yaitu 25 tahun. Rata – rata usia sampel yaitu 39 tahun.



Gambar 1 Sebaran Sampel Berdasarkan Tingkat Pendidikan

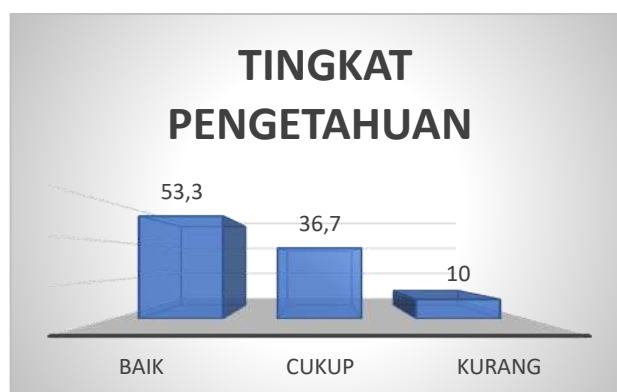
Pendidikan sangat mempengaruhi pemahaman sampel mengenai higiene terutama kebersihan diri. Berdasarkan data yang diperoleh sebagian besar pendidikan terakhir adalah SMA/SMK sebanyak 25 orang (83,3) dan pendidikan terakhir yang paling sedikit adalah S1 jurusan manajemen sebanyak 1 orang (3,3).

Table 2
Sebaran Sampel Berdasarkan Lama Bekerja

No	Lama Bekerja	Hasil Pengamatan	
		N	%
1	≥5 tahun	25	83,3
2	<5 tahun	5	16,7
Total		30	100,0

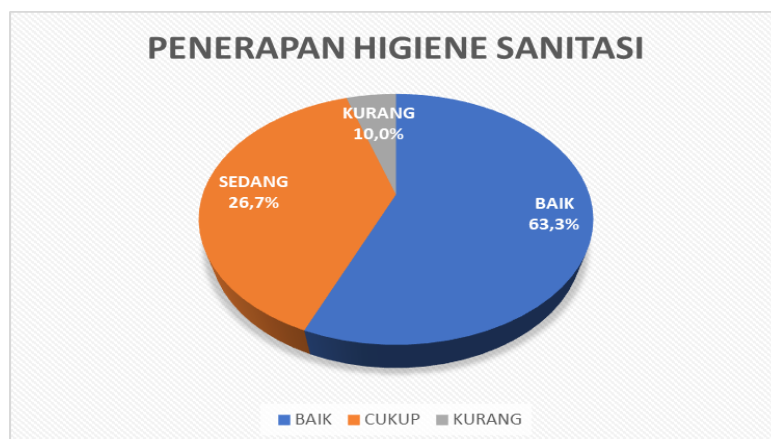
Sebaran sampel menurut lama bekerja yaitu >5 tahun sebanyak 25 orang (83,3%) dan <5 tahun sebanyak 5 orang (16,7%). Kategori lama bekerja tertinggi yaitu 20 tahun dan lama bekerja terendah yaitu 5 tahun. Rata – rata lama bekerja pada tenaga penjamah makanan yaitu 14 tahun.

Karakteristik Tingkat Pengetahuan dan Penerapan Higiene Sanitasi



Gambar 2 Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan

Penjamah makanan sangat penting memahami tentang higiene. Tingkat pengetahuan baik dengan jumlah 16 orang (53,3%) dari aspek pengetahuan terhadap personal hygiene/kebersihan diri, tingkat pengetahuan sedang sebanyak 8 orang (26,7%) dan tingkat pengetahuan kurang dengan jumlah 3 orang (10,0%). Skor tertinggi tingkat pengetahuan penjamah makanan yaitu 94 dan skor terendah yaitu 54. Rata – rata skor tingkat pengetahuan penjamah makanan yaitu 78 dengan kategori pengetahuan baik.



Gambar 3 Penerapan Higiene Sanitasi Penjamah Makanan

Penjamah makanan dengan penerapan higiene sanitasi baik sebanyak 19 orang (63,3%) pada aspek kebersihan diri seperti memotong kuku, sebelum menjamah makanan menggunakan handscoon dan mencuci tangan, penerapan hygiene sanitasi cukup sebanyak 8 orang (26,7%) dengan aspek didalam kebersihan diri seperti penggunaan masker yang tidak semua menggunakan masker dan penerapan higiene sanitasi kurang sebanyak 3 orang (10,0%) pada aspek perilaku seperti masih terdapat beberapa penjamah makanan menggunakan perhiasan dan berbicara saat melakukan penyajian makanan. Skor tertinggi penerapan hygiene dan sanitasi yaitu 93 dan skor terendah yaitu 53.

Hubungan Penerapan Higiene Sanitasi Berdasarkan Tingkat Pengetahuan

Table 3
Hubungan Penerapan Higiene Sanitasi Berdasarkan Tingkat Pengetahuan

Tingkat Pengetahuan Higiene & Sanitasi	Penerapan Higiene & Sanitasi						Total		p
	Baik		Sedang		Kurang		n	%	
	n	%	n	%	n	%			
Baik	16	84,2	0	0,0	0	0,0	16	53,3	0,000
Cukup	3	15,8	8	100,0	0	0,0	11	36,7	
Kurang	0	0,0	0	0,0	3	100,0	3	100,0	
Jumlah	19	100,0	8	100,0	3	100,0	30	100,0	

Berdasarkan tabel dibawah didapatkan hasil dari 16 sampel (53,3%) dengan kategori tingkat pengetahuan baik sebanyak 16 sampel (84,2) dengan penerapan higiene sanitasi kategori baik. Dari 11 sampel (36,7%) dengan kategori tingkat pengetahuan cukup sebanyak 3 sampel (15,8%) dengan penerapan higiene sanitasi kategori sedang, sebanyak 8 sampel (100,0%) dengan kategori tingkat pengetahuan kurang yaitu sebanyak 3 sampel (100,0%) dengan penerapan higiene sanitasi kurang.

Berdasarkan hasil uji analisis statistik dengan menggunakan uji T-test dengan nilai *p-value* = 0,000 yang bernilai lebih kecil dari $\alpha = <0,05$ diperoleh hasil ada hubungan signifikan antara penerapan higiene dan sanitasi berdasarkan tingkat pengetahuan penjamah makanan.

PEMBAHASAN

Berdasarkan tingkat pendidikan penjamah makanan di dapatkan hasil sebagian besar penjamah makanan memiliki tingkat pendidikan SMA/SMK sebanyak 25 orang (83,3%). Dari hasil tingkat pendidikan jika dikaitkan dengan tingkat pengetahuan sampel maka dapat kita simpulkan bahwa karena sebagian besar penjamah makanan adalah berpendidikan SMA/SMK dengan tingkat pengetahuan baik sebanyak 53,3% dikarenakan sudah termasuk kategori pendidikan tinggi. Jika dikaitkan dengan teori apabila tingkat pendidikan seorang tinggi maka penerapan terhadap hygiene dan sanitasi baik .maka sebaliknya apabila tingkat pendidikan rendah maka penerapan hygiene sanitasi rendah . Ada beberapa juga yang tingkat pengetahuan kurang sebanyak (10,0%) dikarenakan sebagian memiliki tingkat pendidikan SMA sehingga belum memahami penerapan hygiene dan sanitasi. Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan Sri Purwaningsih di Rumah Sakit Umum Daerah dr. Soedirman Mangun Sumarso Wonogiri yang menyatakan bahwa sebagian besar pendidikan tenaga penjamah makanan adalah SMA/SMK. Hal ini menunjukkan bahwa responden telah memenuhi pendidikan dasar selama 9 tahun. Seseorang yang mempunyai tingkat pendidikan lebih tinggi akan memberikan peluang motivasi, sikap disiplin, dan produktifitas yang lebih tinggi. Pendidikan mempengaruhi proses belajar semakin tinggi pendidikan seseorang maka orang tersebut mudah menerima informasi. Jika banyak informasi yang masuk semakin banyak pula informasi yang didapat mengenai kesehatan.

Berdasarkan hasil penelitian lama bekerja sebagai penjamah makanan sebanyak 25 orang (83,3%) dengan lama bekerja > 5 tahun sebagian besar memiliki tingkat pengetahuan baik (53,3%) . Dikarenakan pengalaman kerja yang sudah lebih dari 5 tahun maka pengetahuan tentang hygiene dan sanitasi baik. Sebanyak (10,0%) dengan pengetahuan kurang dikarenakan ada sebanyak 5 orang atau (16,7%) sampel yang lama bekerja < 5 tahun alasannya dikarenakan pengalaman kerjanya masih tergolong kurang. Berdasarkan tingkat penerapan sampel sebagian besar dalam kategori baik sebanyak (63,3%) karena sampel pada penelitian ini bekerja pada instalasi gizi sudah lama lebih dari 5 tahun tentunya dengan pengalaman kerja yang banyak dan sudah menguasai pekerjaan yang di lakukan hampir setiap hari. Namun masih ada beberapa sampel yang memiliki penerapan kurang yaitu sebanyak (10,0%) karena sampel penelitian ini bekerja masih dibawah 5 tahun. Hal ini dikarenakan lama bekerja mempengaruhi bagaimana tingkat pengetahuan dalam menerapkan hygiene sanitasi penjamah makanan. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan Nabila Imawati tentang Hubungan Pendidikan, Pengetahuan, dan Lama Kerja dengan Perilaku Higiene Penjamah Makanan di PPMI Assalaam Sukoharjo menunjukkan bahwa sebagian besar sampel memiliki lama bekerja lebih dari 5 tahun. Penjamah makanan yang sudah lama bekerja di PPMI Assalaam ini memiliki pengalaman kerja yang sudah tidak diragukan serta dapat memahami keseluruhan kondisi dapur secara baik. Hal ini karena penjamah makanan juga mendapat berbagai pelatihan mengenai higiene sanitasi makanan yang didapat dari pihak manajemen walaupun tidak sering. Lama bekerja dapat menjadi faktor dalam penerapan higiene sanitasi. Sehingga dapat diketahui bahwa semakin lama seseorang bekerja dapat mempengaruhi tingkat pengetahuan dan penerapan hygiene sanitasi penjamah makanan.

Berdasarkan hasil analisi perbedaan penerapan hygiene sanitasi berdasarkan tingkat pengetahuan didapatkan hasil dari 16 sampel (53,3%) dengan kategori tingkat pengetahuan baik sebanyak 16 sampel (84,2) dengan penerapan hygiene sanitasi kategori baik. Dari 11 sampel (36,7%) dengan kategori tingkat pengetahuan cukup sebanyak 3 sampel (15,8%) dengan penerapan hygiene sanitasi kategori sedang, sebanyak 8 sampel (100,0%) dengan kategori tingkat pengetahuan kurang yaitu sebanyak 3 sampel (100,0%) dengan penerapan hygiene sanitasi kurang. Hal ini karena setelah dilakukan pengamatan langsung kepada tenaga penjamah makanan dilihat dari aspek yang masuk kedalam kategori baik terdapat pada aspek kebersihan diri yang ada didalam formulir pengamatan penerapan hygiene sanitasi penjamah makanan pada komponen A yaitu tentang personal hygiene tenaga penjamah pada komponen sub komponen yaitu melakukan tes kesehatan setiap 6 bulan sekali, memakai pakaian kerja saat bekerja, menggunakan penutup kepala saat mengolah makanan,

menggunakan celemek saat mengolah makanan, menggunakan masker saat mengolah makanan, menggunakan handscoon saat berkontak langsung dengan makanan, kuku dalam keadaan pendek dan bersih, mencuci tangan sebelum kontak langsung dengan makanan, mandi sebelum berangkat kerja dan mencuci rambut 2 hari sekali.

Penerapan hygiene sanitasi dipengaruhi oleh beberapa factor dari karakteristik sampel, antara lain umur, tingkat pendidikan, dan lama bekerja. Usia mempengaruhi tingkat kemampuan dan kematangan dalam berfikir dan menerima informasi tentang kesehatan yang semakin lebih baik, seiring bertambahnya usia maka seseorang akan mampu memahami sesuatu. Pendidikan seseorang mempengaruhi proses belajar, makin tinggi pendidikan seseorang maka orang tersebut semakin mudah dalam menerima informasi pada penelitian ini penjamah makanan sebagai sampel dengan tingkat pendidikan terbanyak yaitu SMA/SMK. Lama bekerja juga sangat mempengaruhi bagaimana penjamah makanan dalam bekerja karena pengalaman bekerja dibidang yang sama dalam waktu yang lama akan membuat seseorang menguasai pekerjaannya.

Berdasarkan hasil pengamatan penerapan higiene sanitasi penjamah makanan kurang terdapat pada aspek personal higiene penjamah makanan yang terdapat pada sub komponen nomor 9 yaitu masih banyak penjamah makanan yang menggunakan perhiasan seperti cincin, gelang, jam tangan, dll pada saat proses penyelenggaraan makanan dan masih berbicara saat mengolah makanan. Hal ini didukung oleh penelitian Nunik (2018) yang menyatakan pemakaian cincin pada saat mengolah yang kemungkinan cincin menyimpan kotoran atau sisa makanan pada sela antara cincin dan jari tangan, sehingga akan mengakibatkan bakteri mudah berkembang biak pada kulit dibagian perhiasan yang dapat mengontaminasi makanan. Bisa kita lihat berdasarkan karakteristik usia tenaga penjamah terbanyak yaitu pada kelompok usia 41 – 45 tahun karena sudah menikah dan harus menggunakan cincin kawin dan penggunaan jam tangan karena menurut penjamah makanan lebih efektif dan memudahkan penjamah makanan dalam melihat waktu dalam bekerja.

SIMPULAN DAN SARAN

Karakteristik sampel berdasarkan usia sebagian besar adalah berusia 41 – 45 tahun yaitu sebanyak 10 sampel (33,3%). Pada jenis kelamin sebagian besar adalah perempuan yaitu sebanyak 25 sampel (83,3%). Pada tingkat pendidikan sebagian besar adalah SMA/SMK yaitu sebanyak 25 sampel (83,3%). Pada lama bekerja sebagian besar bekerja selama lebih dari 5 tahun yaitu sebanyak 25 sampel (83,3%). Tingkat pengetahuan penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Tabanan, yakni penjamah makanan sebagian besar memiliki pengetahuan baik (53,3%) dan penjamah makanan yang memiliki pengetahuan cukup (10,0%). Penerapan higiene sanitasi penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Tabanan, yakni penjamah makanan sebagian besar memiliki penerapan higiene sanitasi baik (63,3%), dan penjamah makanan yang memiliki penerapan higiene sanitasi cukup (10,0%) Ada hubungan yang signifikan antara tingkat pengetahuan dengan penerapan higiene sanitasi penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit umum Daerah Tabanan. Bagi peneliti selanjutnya disarankan menambah variabel lain yang mempengaruhi penerapan higiene sanitasi selain tingkat pengetahuan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Ibu Ni Made Yuni Gumala SKM, M.Kes. sebagai pembimbing utama dan Ibu Dr. Ni Nengah Ariati, SST.,Erg. sebagai pembimbing pendamping, Ketua Jurusan Gizi, Ketua Program Studi Gizi dan Dietetika Program Sarjana Terapan, dan Direktur Poltekkes Kemenkes Denpasar, serta bapak/ibu staff pegawai, keluarga, sahabat, serta teman-teman yang memberikan dukungan selama penelitian hingga selesainya penyusunan artikel ini.

DAFTAR PUSTAKA

1. Aldiani, R. (2018). *Hubungan Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan Dengan Penerapan Higiene Sanitasi Makanan di Instalasi Gizi RSUD Wangaya Denpasar Tahun 2018*. Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar, 7–25
2. Aspiani, M., & Rustiawan, A. (2020). *Hubungan Pengetahuan, Sikap Penjamah Makanan dan Fasilitas Sanitasi terhadap Keamanan Pangan di Rumah Makan Kawasan Wisata Kuliner Pantai Depok Kabupaten Bantul Tahun 2019*. University Research Colloquium.
3. Astiti, A. D. A., & Asmara, I. W. S. (2019). *Gambaran Umum Higiene Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan di Pantai Berawa Desa Tibubeneng Kecamatan Kuta Utara Kabupaten Badung Tahun 2018*. *Jurnal Kesehatan Lingkungan (JKL)*, 9(1), 5–14. <https://doi.org/10.33992/jkl.v9i1.655>
4. Arikunto. (2013). *Prosedur Penelitian : Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta : PT. Rineka Cipta.
5. Budiman & Riyanto A. (2013). *Kapita Selekta Kuesioner Pengetahuan dan Sikap Dalam Penelitian Kesehatan*. Jakarta : Salemba Medika pp 66-69
6. Dewi DP. 2018. *Pengaruh Pemberian Konseling Tentang Higiene Sanitasi Terhadap Pengetahuan Dan Perilaku Tenaga Penjamah Makanan Jasa Boga Tipe A2 (Studi Kasus Di Az Dan Mn Catering)*. Dissertation. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta: Yogyakarta.
7. Firsta, M. Y. (2018). *Gambaran Pengetahuan Sikap Dan Tindakan Penjamah Makanan dalam Penerapan Higiene dan Sanitasi Makanan di Instalasi Gizi RS Jiwa Prof. HB Saanin Padang*. Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang Jurusan Gizi, 86. <https://pustaka.poltekkes-pdg.ac.id/repository/TA.pdf>
8. Permenkes RI. (2021). Permenkes RI No. 14 Tahun 2021 tentang Higiene Sanitasi
9. Permenkes RI. (2019). Permenkes RI No. 7 Tahun 2019 tentang Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit