

**LITERATURE REVIEW : HUBUNGAN PENGETAHUAN DAN SIKAP
TERHADAP PERSONAL HYGIENE PENJAMAH MAKANAN DI INSTALASI
GIZI**

***LITERATURE REVIEW : THE RELATIONSHIP OF KNOWLEDGE AND
ATTITUDE TO PERSONAL HYGIENE OF FOOD HANDLERS IN NUTRITION
INSTALLATIONS***

Maria Anita^{1*}, Ferensia Olviana Abimetan¹, Sandy Kurniajati¹

¹Prodi Administrasi Rumah Sakit Program Sarjana STIKES RS Baptis Kediri

*Email: yusianamaria@gmail.com

ABSTRAK

Personal hygiene adalah upaya mencapai kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi seseorang atau individu untuk mewujudkan hygiene pada makanan. Penelitian ini dilakukan bertujuan untuk mengetahui hubungan antara pengetahuan dan sikap terhadap personal hygiene petugas penjamah makanan dan mengetahui tingkat hygiene pada Instalasi Gizi di setiap rumah sakit. Penelitian ini menggunakan metode *Literature Review* dengan menggunakan 5 jurnal dan responden petugas penjamah makanan di Instalasi Gizi pada masing-masing jurnal. Penelitian ini menyimpulkan bahwa 50% petugas penjamah makanan memiliki pengetahuan yang baik dan 50% masih memiliki pengetahuan yang kurang tentang hygiene makanan, serta sikap petugas penjamah makanan 60% memiliki sikap negatif dan 40% memiliki sikap positif. Sikap negatif ditimbulkan karena mencicipi makanan menggunakan tangan secara langsung (tanpa alat) dan kesehatan diri yang kurang karena tidak mendapatkan cuti ketika sakit batuk, flu dan diare. Sikap positif tenaga penjamah selalu mencuci tangan menggunakan sabun ketika keluar dari kamar kecil atau wc dan memakai celemek untuk melindungi diri dari kotoran. Disimpulkan Bahwa Masih di temukan sebagai petugas instalasi gizi rumah sakit memiliki pengetahuan dan sikap yang kurang dalam personal hygiene dalam menjamah makanan. Petugas penjamah makanan seharusnya memperhatikan kebersihan dan kesehatan diri agar hygiene makanan dapat terlaksana dengan baik.

Kata Kunci: Pengetahuan, Sikap, Personal Hygiene, Instalasi Gizi Rumah Sakit

ABSTRAK

Personal hygiene is an effort to achieve health by maintaining and protecting a person or individual to realize hygiene in food. This study was conducted to determine the relationship between knowledge and attitudes towards personal hygiene of food handlers and determine the level of hygiene in the Nutrition Installation in each hospital. This study used the Literature Review method using 5 journals and respondents of food handlers at the Nutrition Installation. This study concluded that 50% of food handlers have good knowledge and 50% still have less knowledge about food hygiene, and 60% have negative attitudes and 40% have positive attitudes. Negative attitudes are caused by tasting food using hands directly (without tools) and poor personal health due to not getting leave when sick with coughs, flu and diarrhea. The positive attitude of handlers is always washing their hands using soap when leaving the restroom or toilet and wearing an apron to protect themselves from dirt. It was concluded that it was still found that hospital nutrition installation officers had insufficient knowledge and attitudes regarding

personal hygiene in handling food. Food handlers should pay attention to personal hygiene and health so that food hygiene can be carried out well.

Keywords: Knowledge, Attitude, Personal Hygiene, Hospital Nutrition Installation

Pendahuluan

Rumah sakit merupakan sarana penunjang kesehatan masyarakat yang disediakan secara umum dan pelayanan kesehatan secara paripurna. Pelayanan kesehatan yang ada di dalam rumah sakit bukan hanya tentang pemeriksaan kesehatan dan pengobatan saja, melainkan ada penyediaan makanan untuk pasien di rumah sakit. Penyelenggaraan makanan yang kurang memenuhi syarat kesehatan (tidak saniter dan higienis) selain memperpanjang proses perawatan, juga dapat menyebabkan timbulnya infeksi silang (*cross infection*) atau infeksi nosokomial melalui makanan (Iskak, 2006). Pemberian makanan kepada pasien harus steril dan terjaga kebersihannya, pasien yang dirawat di rumah sakit harus terhindar dari infeksi nosokomial. Infeksi nosokomial merupakan infeksi yang di dapat pasien ketika pasien dirawat di rumah sakit.

Prinsip higiene dan sanitasi makanan adalah tempat atau bangunan, peralatan, penjamah makanan dan bahan makanan. Penjamah makanan adalah seorang tenaga yang menjamah makanan dan terlibat langsung dalam menyiapkan, mengolah, mengangkut maupun menyajikan makanan (Meikawati et al., 2010).

Penjamah makanan merupakan salah satu faktor dari sanitasi dan higiene makanan, karena penjamah orang pertama yang terlibat dalam penyediaan makanan, pengolahan serta yang menyajikan makanan. Di Amerika Serikat 25% dari semua penyebaran penyakit melalui makanan, disebabkan penjamah makanan yang terinfeksi dan higiene personal yang buruk (Fatmawati et al., 2013).

Perilaku penjamah makanan di rumah sakit dapat mempengaruhi

kebersihan dan kualitas dari makanan yang disajikan kepada pasien, sehingga penjamah makanan perlu memperhatikan peralatan yang digunakan dan bahan makanan yang dipakai harus steril dan aman untuk digunakan. Berapa pun ketatnya peraturan telah dibuat dan dikeluarkan ditambah peralatan kerja dan fasilitas yang memadai, semua akan sia-sia bila penjamah makanan tidak mengikuti prosedur mencuci tangan, persyaratan menggunakan dan pemeliharaan sarung tangan, dan pakaian kerja yang bersih untuk mengurangi transfer patogen ke makanan (Clayton et al., 2015). Tidak hanya bahan makanan dan peralatan yang steril melainkan kebersihan dari penjamah makanan juga perlu diperhatikan, seperti perilaku mencuci tangan sebelum kegiatan, pakaian bersih yang digunakan dan sarung tangan untuk mengurangi masuknya kuman ke dalam makanan.

Pengetahuan dari penjamah makanan yang baik dan memahami prosedur penyediaan makanan pasien yang sesuai dapat mengurangi angka terjadinya infeksi atau bakteri yang masuk ke dalam makanan pasien. Berdasarkan permasalahan di atas, tujuan penelitian tentang hubungan pengetahuan higiene penjamah makanan di setiap instalasi gizi.

Metode Penelitian

Metode penelitian menggunakan metode *literature review* dengan sampel atau populasi yang diambil dari 5 jurnal terdahulu yang memiliki batas penerbitan 10 tahun terakhir. Kata kunci yang digunakan adalah penjamah makanan, perilaku higiene, instalasi gizi dan pengetahuan. Analisis dengan menggunakan PICO.

Hasil

Tabel 1 Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Terhadap Personal Higiene Penjamah Makanan Di Instalasi Gizi

| Jurnal | Hasil | Hubungan |
|------------------------|--|--|
| Ayuti, Fitria (2018) | 1. Pengetahuan : a. Tidak Higienis Kurang = 93,1 % Higienis Kurang = 6,9% b. Tidak Higienis Baik = 58,6% Higienis Baik = 41,4 % 2. Sikap a. Tidak Higienis Kurang = 89,7 % Higienis Kurang = 10,3 % b. Tidak Higienis Baik = 62 % Higienis Baik = 38% | Ada hubungan yang signifikan antara pengetahuan $P = 0,006$ Ada hubungan yang signifikan antara sikap $P = 0,032$ |
| Indriyani, Dwi (2018) | 1. Pengetahuan : Baik : 60,9 % Cukup : 26,1 % Kurang Baik : 13 % 2. Perilaku : Baik : 39,1 % Cukup : 60,9 % Kurang Baik : 0 | Hubungan : Tidak ada hubungan antara pengetahuan dengan sikap $P = 0,510$ |
| Andhika, Robi (2017) | 1. Pengetahuan : Tinggi = 68,4 % Rendah = 31,6 % 2. Sikap Rendah Tidak Baik = 33,3 % Baik 77,7% Tinggi Tidak Baik = 53,8% Baik = 46,2% | Hubungan : Tidak ada hubungan antara pengetahuan dan sikap $P = 0,628$ |
| Kurnianih, Tiny (2020) | 1. Pengetahuan : a. Rendah Buruk = 100% Baik = 0 b. Tinggi Buruk = 15,8% Baik = 84,2 % 2. Sikap a. Negatif Buruk = 80% Baik 20% b. Positif Buruk 22,2 % Baik 77,8 % | Pengetahuan Tidak ada hubungan antara pengetahuan $P = 0,795$ Tidak ada hubungan antara sikap $P = 0,559$ |
| Roza, Helsa (2015) | 1. Pengetahuan Rendah = 33,3 % Tinggi = 66,7 2. Sikap Negatif = 46,7 % | Hubungan a. Pengetahuan $P = 1,000$ Tidak ada hubungan antara pengetahuan dengan sikap |

| | | |
|--|------------------|--|
| | Positif = 53,3 % | b. Sikap P=0,001 terdapat hubungan yang signifikan |
|--|------------------|--|

Tabel 1 didapatkan bahwa pada tabel di atas disimpulkan dari 5 jurnal (100%) hanya ada 20% jurnal yang memiliki hubungan signifikan antara hubungan pengetahuan, perilaku dan sikap terhadap personal higiene terhadap petugas penjamah makanan di instalasi gizi rumah

sakit. 80% jurnal lainnya tidak memiliki hubungan yang signifikan antara hubungan pengetahuan, perilaku dan sikap terhadap personal higiene terhadap petugas penjamah makanan di instalasi gizi rumah sakit.

Pembahasan

Pengetahuan Penjamah Makanan

Berdasarkan hasil analisis 5 jurnal yang telah dilakukan bahwa tenaga penjamah memiliki pengetahuan yang cukup tinggi. Pengetahuan menjelaskan mengenai segala hal yang diketahui oleh tenaga penjamah makanan. Pengetahuan penjamah makanan dapat dilihat dari kebersihan diri, peralatan masak, penyimpanan makanan, kondisi kesehatan petugas dan pengalaman petugas penjamah makanan. Sesuai responden di setiap jurnal hampir 50% responden memiliki pengetahuan yang baik mengenai higiene dan sanitasi makanan pasien di Instalasi Gizi.

Penjamah makanan adalah seorang tenaga yang menjamah makanan dan terlibat langsung dalam menyiapkan, mengolah, mengangkut maupun menyajikan makanan (Meikawati et al., 2010). Sesuai dengan tingkat pengetahuan penjamah bahwa pengetahuan memiliki hubungan terhadap perilaku dan sikap karena sebelum seseorang melakukan sesuatu hal seseorang tersebut harus didasari dengan pengetahuan yang cukup (Notoatmodjo, 2003)

Berdasarkan wawancara terhadap responden pada setiap jurnal tentang pengetahuan higiene dan sanitasi makanan. Dari beberapa pertanyaan yang diberikan hampir mencapai 50% responden memahami dan mengerti mengenai higiene makanan. Responden yang memiliki pengetahuan yang tinggi memiliki

pendidikan terakhir tingkat Sarjana dan SMA/SMK. Kriteria yang termasuk dalam pengetahuan higiene makanan seperti kebersihan diri petugas misalnya pakaian yang digunakan, rambut di tali dan bersih, kuku yang pendek dan terjaga kebersihannya, mencuci tangan sebelum melakukan kegiatan maupun sesudah kegiatan.

Peralatan makanan yang bersih dan terjaga sterilisasinya, penempatan alat makan yang sesuai dengan standar yang ada di Instalasi Gizi. Penyimpanan makanan yang sesuai dengan standar penyimpanan bahan makanan baik bahan makanan mentah maupun bahan makanan jadi. Kondisi kesehatan petugas penjamah makanan juga menjadi salah satu kriteria pengetahuan terhadap higiene makanan pasien, kondisi kesehatan yang baik dan tidak menular kepada pasien seperti pilek, batuk, dan diare merupakan penyakit yang mudah menular melalui makanan. Pengalaman petugas penjamah makanan juga sangat penting dalam kriteria pengetahuan, karena semakin berpengalaman menjadi tenaga penjamah makanan semakin baik pula dalam kegiatan penyediaan, pengolahan dan pendistribusian makanan pasien.

Responden yang memiliki tingkat pengetahuan yang rendah hampir 50% responden yang memiliki tingkat pendidikan rendah misalnya tingkat SD dan SMP, sehingga perlu peningkatan pengetahuan dengan melakukan pelatihan terhadap tenaga penjamah yang masih

memiliki pendidikan rendah dan memberikan peningkatan pendidikan tenaga penjamah. Pengetahuan yang rendah bukan hanya dalam tingkat pendidikan saja, melainkan tentang penyimpanan makanan masak pada keadaan panas sebelum disajikan dan pengeringan peralatan yang sudah dicuci namun masih menggunakan lap kain secara bergantian.

Jadi pengetahuan merupakan hal yang dapat dilakukan dengan baik dan sesuai prosedur agar dapat menambah hygiene dan sanitasi terhadap makanan pasien dari petugas penjamah makanan di Instalasi Gizi pada setiap rumah sakit.

Sikap Tenaga Penjamah Makanan

Berdasarkan hasil analisis 5 jurnal bahwa hampir 60% responden atau tenaga penjamah makanan memiliki sikap negatif dan 40% memiliki sikap positif terhadap hygiene dan sanitasi makanan.

Sikap penjamah makanan tergantung dengan pengetahuan yang di dapat oleh petugas, karena melalui pengetahuan yang baik maka seorang petugas penjamah makanan akan bersikap baik dan berperilaku yang sesuai dengan pengetahuan yang di dapatkan (Nurlatifah & Handajani, 2017).

Sikap responden akan berhubungan dengan perilaku atau praktik hygiene dan sanitasi makanan karena dianggap responden memahami betul pengetahuan tentang hygiene dan sanitasi makanan, selain itu sikap juga dapat didasari oleh pengalaman yang didapat serta budaya yang biasa dilakukan, dan masih ada lagi dengan fasilitas yang tersedia (W, et al., 2010).

Sikap merupakan respon dari penjamah makan terkait hygiene dan sanitasi makanan. Sikap yang dimaksud sesuai jurnal yang telah dianalisis sikap positif petugas penjamah makanan adalah sikap dalam kebersihan diri misalnya mandi 2x sehari, mencuci tangan menggunakan sabun setelah keluar dari kamar kecil atau wc, menggunakan celemek saat memasak agar melindungi diri dari kotoran.

Sikap negatif yang masih menjadi persoalan dalam hygiene makanan adalah petugas penjamah makanan mencicipi, mengambil, memegang dan memindahkan makanan langsung menggunakan tangan (tanpa alat) yang mengakibatkan makanan tidak higienis dan mudah terkontaminasi bakteri dari tangan petugas, hal ini terjadi karena petugas beranggapan bahwa tangan sudah bersih dan sudah mencuci menggunakan sabun.

Tenaga penjamah makanan dalam keadaan kurang sehat tetap mengolah makanan tanpa menggunakan alat pelindung diri seperti masker, hal ini terjadi karena tidak adanya libur bagi tenaga yang sakit seperti pilek, batuk dan diare. Memakan permen atau sejenisnya saat mengolah makanan tidak diperbolehkan karena dapat menimbulkan kontaminasi terhadap makanan yang berasal dari mulut.

Jadi sikap merupakan respon atau perilaku yang dilakukan dengan baik dan sesuai dengan pengetahuan yang di dapat agar dapat memiliki sikap hygiene dan sanitasi terhadap makanan pasien dari petugas penjamah makanan di Instalasi Gizi pada setiap rumah sakit.

Hubungan Pengetahuan dan Sikap Terhadap Personal Hygiene

Berdasarkan hasil penelitian variabel pengetahuan personal hygiene petugas penjamah makanan ditemukan bahwa pengetahuan tinggi memiliki nilai tertinggi (70%) dan pengetahuan rendah memiliki tingkat yang sedikit yaitu (30%). Dapat dilihat bahwa hubungan pengetahuan terhadap personal hygiene tidak memiliki hubungan yang signifikan dengan petugas penjamah di Instalasi Gizi pada setiap rumah sakit. Untuk penelitian variabel sikap petugas terhadap personal hygiene ditemukan bahwa (80%) petugas memiliki sikap yang baik pada personal hygiene dan (20%) masih memiliki sikap yang buruk tentang personal hygiene.

Hubungan pengetahuan terhadap personal hygiene memiliki beberapa kriteria terhadap pengetahuan seperti pengetahuan yang tinggi dan rendah. Pengetahuan yang tinggi berpengaruh

terhadap perilaku personal hygiene pada penjamah makanan. Pengetahuan yang tinggi memiliki kriteria seperti tingkat pendidikan yang tinggi, pemakaian APD (Alat Pelindung Diri), kebersihan diri, peralatan masak dan penyimpanan makanan. Pengetahuan yang rendah memiliki arti bahwa kriteria yang ditentukan tidak dijalankan sesuai prosedur yang ditentukan.

Hubungan sikap terhadap personal hygiene memiliki beberapa kriteria seperti sikap negatif dan positif. Sikap positif yang dimiliki memiliki kriteria tentang kualitas produk pangan yang dihasilkan, mencuci tangan, pemakaian APD, penyimpanan pakaian kerja, pengemasan makanan matang, kebersihan makanan dan pencucian alat masak. Faktor pendorong yang mendukung terjadinya sikap positif terhadap penjamah adalah pengawasan yang baik yang dilakukan oleh kepala instalasi gizi.

Sikap negatif yang terjadi akibat kurangnya ketersediaan sepatu dan celemek untuk dapat mewujudkan perilaku yang baik. Tidak mengikuti prosedur yang telah ditetapkan, sehingga sikap negatif menjadi salah satu hubungan dari sikap terhadap personal hygiene.

Kesimpulan

Dalam analisis 5 jurnal dapat diambil kesimpulan bahwa terdapat hubungan antara pengetahuan dan sikap terhadap personal hygiene petugas penjamah makanan di Instalasi Gizi. Hampir 50% petugas penjamah memiliki pengetahuan yang baik dan 50% petugas penjamah makanan kurang memiliki pengetahuan tentang hygiene makanan. Sikap petugas penjamah makanan 60% sikap negatif dan 40% sikap positif. Sikap negatif petugas adalah tidak menjaga kebersihan dan kesehatan diri. Sikap positif petugas penjamah makanan adalah selalu mencuci tangan menggunakan sabun ketika masuk ke dalam dapur.

Saran

Hygiene makanan pada instalasi gizi rumah sakit harus lebih ketat dalam memberikan memperhatikan perilaku

penjamah dalam menyiapkan makanan dengan memberikan pelatihan yang cukup terhadap setiap penjamah makanan, melakukan monitoring secara berkala, dan memberikan sanksi yang tegas sesuai ketentuan rumah sakit jika ada petugas yang tidak disiplin dalam perilaku personal hygiene dan instalasi gizi lebih memperhatikan kondisi kesehatan penjamah dalam bekerja dengan pemeriksaan berkala.

Daftar Pustaka

- Andika, R. & Nitami, M., 2017. HUBUNGAN TINGKAT PENGETAHUAN TERHADAP PERSONAL HYGIENE PENJAMAH MAKANAN DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT Jiwa Dr. SOEHARTO HEERDJAN. *Skripsi*, Issue Universitas Esa Unggul, pp. 1-12.
- Ayuti, F., Sitoayu, L. & Iwaningsih, S., 2018. HUBUNGAN PENGETAHUAN, SIKAP, PERILAKU, DAN STANDAR PERSONAL HIGIENE PENJAMAH MAKANAN DI INSTALASI GIZI RS ISLAM JAKARTA CEMPAKA PUTIH. *Jurnal Sains Kesehatan*, pp. 69-75.
- Clayton, M.L., Smith, K.C., Neff, R.A., Pollack, K.M., and Ensminger, M., 2015, Listening to Food Workers: Factors That Impact Proper Health and Hygiene Practice In Food Service, *International Journal of Occupational and Environmental Health*, 21 (4) : 314-327.
- Fatmawati, S., Rosidi, A., dan Handarsari, E., 2013, Perilaku Higiene Pengolah Makanan Berdasarkan Pengetahuan Tentang Higiene Mengolah Makanan Dalam Penyelenggaraan Makanan Di Pusat Pendidikan Dan Olahraga Pelajar Jawa Tengah, *Jurnal Pangan dan Gizi*, 04 (8) : 46-52.
- Indriyani, D. P., Winarsi, H. & Ramadhan, G. R., 2018. HUBUNGAN PENGETAHUAN DENGAN

- PERILAKU HIGIENE
PENJAMAH MAKANAN DI
INSTALASI GIZI RSUD DR.
SOESELO SLAWI. *Jurnal Gipas*,
pp. 86-95.
- Iskak R., 2006, Infeksi Nosokomial dan
Staphylococcus Epidermidis,
Republika : Jakarta.
- Kurnianih, T. & Fayasari, A., 2020.
HUBUNGAN PENGETAHUAN
DAN SIKAP DENGAN
PERILAKU HIGIENE SANITASI
DI RUMAH SAKIT PURI
CINERE. *Binawan Student
Journal*, pp. 308-313.
- Meikawati, W., Astuti, R., dan Sisilawati,
2010, Hubungan Pengetahuan dan
Sikap Petugas Penjamah Makanan
Dengan Praktek Higiene dan
Sanitasi Makanan Di Unit Gizi
RSJD Dr. Amino Gondohutomo
Semarang, *Jurnal Kesehatan
Masyarakat Indonesia* 6 (1) : 50-
68.
- Nurlatifah, R. S. & Handajani, S., 2017.
Faktor-Faktor yang Berkontribusi
Terhadap Perilaku Higiene
Penjamah Makanan di Rutan Kelas
1 Surabaya. *ejournal Boga*, 5(1),
pp. 57-66
- Roza, H. F., 2015. HUBUNGAN
PENGETAHUAN DAN SIKAP
PENJAMAH MAKANAN
DENGAN PENERAPAN
HIGIENE DAN SANITASI
MAKANAN DI INSTALASI
GIZI RUMAH SAKIT YOS
SUDARSO PADANG TAHUN
2015. *Karya Tulis Ilmiah*, Issue
Politeknik Kesehatan Kemenkes
Padang.
- W, M., R, A. & Susilowati, 2010.
Hubungan Antara Pengetahuan
dan Sikap tentang Higiene Sanitasi
Petugas Penjamah Makanan
dengan Praktek Higiene Sanitasi di
Unit Instalasi Gizi RSJ Dr. Amino
Gondohutomo Semarang 2008.
Jurnal Kesehatan Masyarakat,
6(1), pp. 50-64