

**PERILAKU PENJAMAH MAKANAN DALAM PENERAPAN *PERSONAL HYGIENE*  
DI INSTALASI GIZI RSJ MENUR SURABAYA TAHUN 2022**

Athaya Rahma Dewi, Hadi Suryono\*, Setiawan

Jurusan Kesehatan Lingkungan, Poltekkes Kemenkes Surabaya

\*Email korespondensi: [hadisur@poltekkesdepkes-sby.ac.id](mailto:hadisur@poltekkesdepkes-sby.ac.id)

**ABSTRACT**

The application of hygiene for food handlers is very important to create food safety. A preliminary survey conducted at the Nutrition Installation of Menur Mental Hospital in Surabaya found that food handlers still did not apply personal hygiene optimally. The purpose of this study was to describe the behavior (knowledge, attitudes, facilities and infrastructure, and family support) of food handlers in the application of personal hygiene at the Nutrition Installation of Menur Mental Hospital in 2022.

This type of research was descriptive with a cross-sectional approach. The population was 18 workers and used total sampling. Data collection techniques using questionnaires and interviews. The variables in this study include knowledge, attitudes, facilities and infrastructure, and family support.

The results showed that the application of personal hygiene for food handlers at the Nutrition Installation of RSJ Menur Surabaya for knowledge included in the good category 94% and the sufficient category 5.6%. The attitude included in the good category were 83.3% and the sufficient category was 16.7%. All of the facilities and infrastructure in the adequate category, namely 100%. Family support was include in the category of suporting 88.9% and not suporting 11%.

It is hoped that the Hospital, especially the Nutrition Installation, will routinely provide education about the stages of washing hands with soap and complete the instructions for the stages of washing hands. For other researchers, they can develop this research related to the relationship between family support and the level of economic income.

**Keywords:** Behavior, Food Handler, Aplication personal hygiene

**PENDAHULUAN**

Keamanan pangan adalah upaya yang dilakukan dalam pencegahan pangan guna meminimalisir kontaminasi secara fisik, kimia dan biologis yang mengakibatkan dampak buruk bagi kesehatan manusia (Peraturan Pemerintah, 2019). Keamanan pangan secara mutlak patut dilaksanakan dalam proses pengolahan makanan. Makanan yang terkontaminasi mampu memicu timbulnya penyakit *foodborne disease*, yaitu penyakit yang terjadi akibat mengkonsumsi makanan yang terkontaminasi bahan atau senyawa beracun (RI, 2013). Menjaga kebersihan diri menjadi salah satu faktor yang mendukung terlaksananya hygiene sanitasi dan hygiene perorangan oleh penjamah makanan (Assidiq *et al.*, 2019).

Sebanyak 25% penyebaran penyakit di Amerika Serikat terjadi melalui makanan, karena makanan yang

diolah terkontaminasi dan kebersihan diri yang buruk (Tanaiyo *et al.*, 2018). Pada tahun 2015 menurut data badan keamanan dunia, WHO terdapat 100.000 kasus anak Indonesia meninggal dunia akibat penyakit yang berhubungan dengan hygiene perorangan, salah satunya diare (Nildawati *et al.*, 2020). Mengingat kondisi tersebut, maka dalam mengolah makanan penting dilakukan penerapan hygiene oleh penjamah makanan.

Berdasarkan survei pendahuluan dari 10 tenaga penjamah di Instalasi Gizi Rumah Sakit Jiwa Menur Surabaya belum menerapkan *hygiene* perorangan dengan optimal. Ditemukan penjamah makanan saat menyentuh bahan pangan tidak menggunakan sarung tangan, menggunakan sandal tidak menggunakan sepatu kerja. Terlihat penjamah yang saling berbicara tanpa menggunakan masker saat melakukan

pengolahan makanan. Penjamah yang menggunakan sepatu kerja di luar tempat pengolahan makanan sehingga dikhawatirkan secara tidak sadar membawa bakteri dari luar dan mengontaminasi ruang pengolahan.

Berdasarkan permasalahan di atas, penulis tertarik guna melakukan penelitian mengenai gambaran perilaku penjamah makanan dalam penerapan *personal hygiene* di Instalasi Gizi Rumah Sakit Jiwa Menur Surabaya Tahun 2022. Tujuan dari penelitian ini yaitu menggambarkan perilaku penjamah makanan dalam penerapan *personal hygiene* di Instalasi Gizi Rumah Sakit Jiwa Menur Tahun 2022.

#### **METODE PENELITIAN**

Desain penelitian ini menggunakan penelitian deskriptif, dalam bentuk

pendekatan *Cross Sectional*. Sampel penelitian ini menggunakan seluruh jumlah populasi (*Total Sampling*), sebanyak 18 pekerja tenaga pengolah makanan di Instalasi Gizi RSJ Menur Surabaya.

Variabel yang diteliti adalah penilaian perilaku penjamah makanan yang meliputi pengetahuan, sikap, sarana dan prasarana serta dukungan keluarga. Pada penelitian ini, teknik pengumpulan data melalui pengisian kuisioner dan wawancara. Metode analisis data dilakukan secara deskriptif dengan mendeskripsikan data-data secara faktual yang ditemukan di lapangan dan dianalisis dengan menggambarkan penilaian penjamah makanan sesuai dengan data yang diperoleh.

#### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

##### **Pengetahuan Penjamah Makanan dalam Penerapan *Personal Hygiene***

**Tabel 1.**

DISTRIBUSI FREKUENSI PENGETAHUAN PENJAMAH MAKANAN DALAM PENERAPAN PERSONAL HYGIENE DI INSTALASI GIZI RSJ MENUR TAHUN 2022

<b>Kategori</b>	<b>Frekuensi</b>	<b>Persentase (%)</b>
Baik	17	94,4%
Cukup	1	5,6%
Kurang	0	0
<b>Total</b>	<b>18</b>	<b>100%</b>

Berdasarkan tabel 1, di Instalasi Gizi RSJ Menur Surabaya sebanyak 94,4% pengetahuan penjamah makanan termasuk kategori baik dalam menerapkan *personal hygiene* sedangkan 5,6% termasuk kategori cukup. Pengetahuan yang dimaksud dalam penulisan ini merupakan kemampuan yang dimiliki penjamah makanan dalam memahami teori penerapan *personal hygiene* saat mengolah makanan, seperti tujuan pemakaian APD, pemeriksaan kesehatan, tahap cuci tangan dan sebagainya.

Teori Lawrence Green menyatakan bahwa pengetahuan termasuk dalam faktor predisposisi yang merupakan faktor utama dan mendasari terjadinya suatu perilaku (Pakpahan and et all, 2021). Pengetahuan yang dimiliki oleh penjamah makanan secara tidak langsung akan mendorong penjamah

untuk melakukan hal sesuai yang diketahuinya. Dari hasil yang diperoleh terdapat pertanyaan dengan skor terendah yaitu tentang tahapan cuci tangan dan lama waktu cuci tangan dengan sabun. Lama waktu cuci tangan menggunakan sabun baiknya selama 40-60 detik dan langkah cuci tangan yang dianjurkan terbukti efektif dalam membunuh kuman penyakit sebanyak 6 tahapan (Kemenkes, Gerakan Masyarakat Sehat, 2020).

Adapun kendala yang dimiliki Instalasi Gizi RSJ Menur Surabaya yaitu adanya pergantian penjamah tiap tahunnya. pergantian penjamah yang dilakukan menggunakan sistem lelang melalui Lembaga Pengadaan Secara Elektronik (LPSE). Tenaga penjamah yang menjadi pemenang akan menggantikan tenaga penjamah sebelumnya, akibatnya apa yang telah diajarkan kepada penjamah lama harus

diajarkan kembali dari awal kepada penjamah baru. Hal ini menjadi faktor ketidaktahuan penjamah terkait penerapan *personal hygiene*. Cara yang dapat dilakukan guna mengembangkan pengetahuan tenaga penjamah makanan, yaitu dengan menyampaikan

informasi secara langsung ditempat kejadian ketika penjamah makanan melakukan kesalahan saat bekerja yang tidak cocok dengan Standar Operasional Prosedur (SOP) (Kurniati, Desita and Yuni, 2018).

### Sikap Penjamah Makanan dalam Penerapan Personal Hygiene

Tabel 2.

DISTRIBUSI FREKUENSI SIKAP PENJAMAH MAKANAN DALAM PENERAPAN PERSONAL HYGIENE DI INSTALASI GIZI RSJ MENUR TAHUN 2022

Kategori	Frekuensi	Persentase (%)
Baik	15	83,3%
Cukup	3	16,7%
Kurang	0	0
<b>Total</b>	<b>18</b>	<b>100%</b>

Berdasarkan tabel 2, sikap penjamah makanan dalam penerapan *personal hygiene* di Instalasi Gizi RSJ Menur Surabaya sebanyak 83,3% termasuk kategori baik dan kategori cukup sebanyak 16,7%. Sikap yang dimaksud dalam penelitian ini berupa reaksi atau respon tertutup dari penjamah makanan dalam penerapan *personal hygiene* saat melakukan proses pengolahan makanan.

Sikap menurut teori Lawrence Green termasuk dalam faktor predisposisi (Pakpahan and et all, 2021). Terbentuknya perilaku selain dari pengetahuan dapat dipengaruhi oleh faktor sikap. Semakin baik sikap dalam menanggapi hal yang menyangkut

penerapan *personal hygiene* semakin baik pula praktik penerapan higienenya. Dari hasil yang diperoleh, kesalahan penjamah dalam menyikapi pernyataan negatif bisa diakibatkan dari penjamah yang belum memahami isi regulasi *hygiene* yaitu Permenkes No.1906 Tahun 2011 tentang Hygiene Sanitasi Jasa Boga. Faktor lain adalah ketidaktelitian penjamah saat membaca soal dilembar kuisioner dan konsentrasi yang menurun akibat kelelahan bekerja. Hal ini dapat diatasi dengan mengadakan kegiatan penyuluhan dan edukasi secara rutin terkait pentingnya implementasi kebersihan diri saat mengolah makanan.

### Sarana dan Prasarana Penjamah dalam Penerapan Personal Hygiene

Tabel 3.

DISTRIBUSI FREKUENSI SARANA DAN PRASARANA PENJAMAH MAKANAN DALAM PENERAPAN HYGIENE DI INSTALASI GIZI RSJ MENUR TAHUN 2022

Kategori	Frekuensi	Persentase (%)
Memadai	18	100%
Tidak memadai	0	0
<b>Total</b>	<b>18</b>	<b>100%</b>

Berdasarkan tabel 3, sarana dan prasarana penjamah seluruhnya termasuk kategori memadai. Sarana dan prasarana berfungsi sebagai penunjang penjamah dalam menerapkan *hygiene* perorangan saat melakukan pengolahan makanan. Adapun sarana dan prasarana yang dimaksud seperti pakaian kerja, alat pelindung diri, tempat sampah,

kamar mandi serta wastafel yang dilengkapi air mengalir dan sabun.

Sarana dan prasarana dalam teori Lawrence Green termasuk faktor pendukung. Faktor pendukung merupakan faktor yang dijadikan sebagai faktor penunjang terjadinya perilaku suatu individu atau kelompok masyarakat agar lebih mudah (Sopian, 2019). Dari hasil penelitian

menunjukkan, sarana dan prasarana yang dimiliki penjamah makanan di Instalasi Gizi RSJ Menur Surabaya mendapat hasil baik.

Hasil wawancara dengan penjamah makanan mengatakan, pakaian kerja yang digunakan penjamah selalu ganti tiap harinya dan disesuaikan dengan jadwal penggunaan seragam sehingga pakaian yang sudah digunakan hari ini tidak digunakan kembali keesokan harinya. Penjamah memiliki celemek, penutup kepala untuk laki-laki dan yang tidak menggunakan hijab serta memiliki sepatu kerja yang tertutup secara pribadi. Terdapat tempat sampah sementara yang terpisah antara sampah basah dan sampah kering serta

dilengkapi penutup dan pijakan kaki agar tidak kontak langsung dengan tangan saat ingin membuang sampah. Tersedia wastafel dengan sabun cuci tangan dan kamar mandi yang dilengkapi air mengalir.

Pengetahuan dan sikap dengan hasil baik yang dimiliki penjamah tidak cukup untuk membentuk perilaku penerapan *personal hygiene* dengan optimal, oleh karena itu perlu adanya ketersediaan sarana dan prasarana yang memadai. Hasil tersebut didukung oleh penelitian Rezi H., Sugiarto dan Ahmad Husaini, bahwa sarana dan prasarana sangat berpengaruh terhadap penerapan *hygiene* perorangan (Pitri and Husaini, Sugiarto, 2020).

### Dukungan Keluarga Penjamah dalam Penerapan *Personal Hygiene*

Tabel 4.

DISTRIBUSI FREKUENSI DUKUNGAN KELUARGA PENJAMAH MAKANAN DALAM PENERAPAN HYGIENE DI INSTALASI GIZI RSJ MENUR TAHUN 2022

Kategori	Frekuensi	Persentase (%)
Mendukung	16	88,9%
Tidak mendukung	2	11,1%
<b>Total</b>	<b>18</b>	<b>100%</b>

Berdasarkan tabel 4, dukungan keluarga penjamah makanan sebanyak 88,9% termasuk kategori mendukung dan 11,1% termasuk kategori tidak mendukung. Sumber dukungan keluarga yang dapat dilakukan oleh keluarga yaitu saling mengingatkan untuk menjaga kebersihan diri. Dukungan keluarga yang dimaksud adalah mengingatkan cuci tangan sebelum makan, tidak merokok saat mengolah makanan, rutin keramas setiap dua kali seminggu dan sebagainya.

Dukungan keluarga dalam teori Lawrence Green termasuk faktor pendorong atau *reinforcing factor*. Suatu individu atau kelompok masyarakat dalam menerapkan perilaku sehat tidak hanya memerlukan pengetahuan, sikap positif dan ketersediaan sarana saja, namun dibutuhkan perilaku yang dijasikan acuan atau contoh (Permatasari *et al.*, 2021). Dari hasil penelitian, dukungan keluarga penjamah makanan di Instalasi Gizi RSJ Menur Surabaya mayoritas mendukung tetapi ada beberapa yang termasuk tidak

mendukung. Ketidacuhan keluarga saat ada yang merokok ketika melakukan pengolahan makanan dan ketidacuhan keluarga dalam menjaga kebersihan mulut.

Adapun dukungan keluarga penjamah dalam penerapan *personal hygiene* yang memiliki kategori tidak mendukung bisa disebabkan oleh adanya faktor ekonomi dan faktor pengetahuan. Rendahnya tingkat pendapatan ekonomi mengakibatkan keluarga lebih fokus dalam memenuhi kebutuhan sehari-hari sehingga keluarga tidak aktif dalam memberikan dukungan atau motivasi. Faktor pengetahuan juga mampu mempengaruhi, sebab pengetahuan yang rendah dapat menimbulkan rasa ketidakpedulian dalam mengingatkan sesama anggota keluarga akan pentingnya hygiene perorangan. Namun, hal ini tidak diteliti oleh peneliti sehingga perlunya penelitian yang lebih lanjut tentang hubungan dukungan keluarga dengan pendapatan ekonomi yang rendah.

## KESIMPULAN

Pada Instalasi Gizi Rumah Sakit Jiwa Menur Surabaya sebagian besar perilaku penjamah makanan termasuk kategori baik, namun terdapat hal yang kurang. Hal yang kurang dan perlu ditindak lanjuti, serta dievaluasi kembali ialah ketidaktahuan penjamah perihal tahapan cuci tangan dengan benar dan lama waktu cuci tangan pakai sabun. Masih ditemukan sikap penjamah yang memperbolehkan tidak menutup luka menggunakan plester tahan air saat bekerja dan penjamah yang melakukan pemeriksaan kesehatan hanya sekali dalam setahun. Dukungan keluarga penjamah yang kurang perihal ketidakacuhan keluarga yang mengolah makanan sambil merokok dan ketidakacuhan keluarga dalam menjaga kebersihan mulut.

## SARAN

Bagi pihak rumah sakit khususnya Instalasi Gizi diharap memberikan edukasi secara intensif bagi penjamah makanan. Edukasi tersebut mengenai tahap cuci tangan pakai sabun dan memberikan petunjuk tahapan cuci tangan di area wastafel agar lebih mudah dipahami dan diingat. Bagi peneliti lain dapat mengembangkan penelitian ini terkait hubungan dukungan keluarga dengan tingkat pendapatan ekonomi yang rendah dalam penerapan *personal hygiene*.

## DAFTAR PUSTAKA

- Assidiq, A. S. *et al.* (2019) 'Pengetahuan, Sikap Dan Personal Hygiene Tenaga Penjamah Makanan Di Ruang Pengolahan Makanan', *Jurnal Gizi Prima (Prime Nutrition Journal)*, 4(2), p. 81. doi: 10.32807/jgp.v4i2.135.
- Kemendes, Gerakan Masyarakat Sehat, U. (2020) 'Panduan cuci tangan pakai sabun', *Kesehatan Lingkungan*, p. 34. Available at: <https://kesmas.kemkes.go.id>.
- Kurniati, T., Desita, S. and Yuni, D. (2018) 'Tingkat Pengetahuan Higiene dengan Perilaku Higiene Perorangan Pada Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RSJ Prof. Dr. Soerojo Magelang', *Journal of Islamic Nutrition*, 1(1), pp. 19–25. doi: 10.21111/join.v1i1.2178.
- Dr. Soerojo Magelang', *Journal of Islamic Nutrition*, 1(1), pp. 1–23.
- Nildawati, N. *et al.* (2020) 'Penerapan Personal Hygiene Pada Penjamah Makanan di Pondok Pesantren Kecamatan Biring Kanaya Kota Makassar', *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 10(2), pp. 68–75. doi: 10.47718/jkl.v10i2.1164.
- Pakpahan, M. and *et al.* (2021) *Promosi Kesehatan & Perilaku Kesehatan, Jakarta: EGC.*
- Peraturan Pemerintah (2019) 'Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 86 Tahun 2019 Tentang Keamanan Pangan', *Peraturan Pemerintah Tentang Keamanan Pangan*, 2019(86), pp. 1–102.
- Permatasari, I. *et al.* (2021) 'Faktor Perilaku Higiene Sanitasi Makanan Pada Penjamah Makanan Pedagang Kaki Lima', *Jurnal Tata Boga*, 10(2), pp. 223–233.
- Pitri, R. H. and Husaini, Sugiarto, A. (2020) 'Faktor Yang Berhubungan Dengan Praktik Hygiene Penjamah Makanan Di Sekolah Dasar Wilayah Kerja Puskesmas Tanjung Pinang Factors Related to Food Handling Hygiene Practices in Primary Schools in the Work Area of the Tanjung Pinang Health Center', *Journal of Healthcare Technology and Medicine*, 6(2), pp. 732–741.
- RI, K. K. (2013) 'Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit', *The Dictionary of Genomics, Transcriptomics and Proteomics*, pp. 1–154. doi: 10.1002/9783527678679.dg09374.
- Sopian, A. (2019) 'Manajemen Sarana Dan Prasarana', *Jurnal Tarbiyah Islamiyah*, 4(2), pp. 43–54. doi: 10.48094/raudhah.v4i2.47.
- Tanaiyo, S. N. K. *et al.* (2018) 'Tingkat Pengetahuan dan Sikap Higiene dengan Perilaku Higiene Perorangan pada Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RSJ. Prof. Dr. Soerojo Magelang', *Journal of Islamic Nutrition*, 1(1), pp. 19–25. doi: 10.21111/join.v1i1.2178.