

## **BAB V**

### **HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

#### **A. Hasil Penelitian**

##### **1. Gambaran Umum Rumah Sakit Umum Kabupaten Buleleng**

RSUD kabupaten Buleleng adalah rumah sakit umum milik pemkan Buleleng yang berstatus Rumah Sakit Tipe B dan merupakan salah satu rumah sakit pendidikan di Bali. Salah satu jenis pelayanannya di RSUD Kabupaten Buleleng adalah penyediaan makanan bagi pasien yang dilaksanakan sepenuhnya oleh bagian Instalasi Gizi. Instalasi Gizi RSUD Kabupaten Buleleng melaksanakan pelayanan dari penyiapan bahan baku sampai dengan pendistribusian makanan kepada seluruh pasien di RSUD kabupaten Buleleng. Jenis ketenagaan yang ada di Instalasi gizi rumah sakit adalah :

- a. Bagian Administrasi
- b. Bagian Asuhan Gizi
- c. Koki
- d. Pramusaji
- e. Tenaga kebersihan

##### **2. Visi dan Misi Rumah Sakit Umum Daerah Kabupaten Buleleng**

Menjadi Rumah Sakit pilihan utama masyarakat dengan memberikan pelayanan berkualitas dan profesional. Sedangkan Visi Rumah Sakit Umum Kabupaten Buleleng

- a. Memberikan pelayanan kesehatan berkualitas melalui sumber daya yang profesional dan berorientasi kepada kebutuhan pasien.
- b. Mewujudkan rumah sakit jejaring dan membangun kerja sama yang saling menguntungkan dengan institusi pemerintah maupun swasta.
- c. Menjadi rumah sakit pusat rujukan wilayah Bali Utara dan sekitarnya.

### 3. Karakteristik responden

#### a. Jenis kelamin

Karakteristik responden menurut jenis kelamin penjamah makanan di Instalasi Gizi, disajikan pada tabel berikut.

Tabel 3

Karakteristik Jenis Kelamin Penjamah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Kabupaten Buleleng Tahun 2022

<b>Jenis Kelamin</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Presentase (%)</b>
Laki-Laki	2	11.8
Perempuan	15	88.2
<b>Total</b>	<b>17</b>	<b>100</b>

Berdasarkan tabel di atas untuk gambaran responden berdasarkan jenis kelamin dengan jumlah tertinggi yaitu responden dengan jenis kelamin perempuan sebanyak 15 responden (88.2%).

#### b. Pendidikan

Karakteristik responden menurut pendidikan penjamah makanan di Instalasi Gizi, disajikan pada tabel berikut.

Tabel 4

Karakteristik Pendidikan Penjamah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Kabupaten Buleleng Tahun 2022

<b>Pendidikan</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Presentase (%)</b>
SD	1	5.9
SMA	13	76.5
S1	3	17.6
<b>Total</b>	<b>17</b>	<b>100</b>

Berdasarkan tabel di atas untuk gambaran responden berdasarkan pendidikan dengan jumlah tertinggi yaitu responden dengan pendidikan SMA sebanyak 13 responden (76.5%).

c. Status kepegawaian

Karakteristik responden menurut status kepegawaian penjamah makanan di Instalasi Gizi, disajikan pada tabel berikut.

Tabel 5

Karakteristik Status Kepegawaian Penjamah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Kabupaten Buleleng Tahun 2022

<b>Status Kepegawaian</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Presentase (%)</b>
PNS	2	11.8
Kontrak	15	88.2
<b>Total</b>	<b>17</b>	<b>100</b>

Berdasarkan tabel di atas untuk gambaran responden berdasarkan status kepegawaian dengan jumlah tertinggi yaitu responden dengan status kepegawaian kontrak tahun sebanyak 15 responden (88.2%).

d. Lama bekerja

Karakteristik responden menurut lama bekerja penjamah makanan di Instalasi Gizi, disajikan pada tabel berikut

Tabel 6

Karakteristik Lama Bekerja Penjamah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Kabupaten Buleleng Tahun 2022

<b>Lama Bekerja</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Presentase (%)</b>
1 - 20	15	88.2
21 - 40	2	11.8
<b>Total</b>	<b>17</b>	<b>100</b>

Berdasarkan tabel di atas untuk gambaran responden berdasarkan lama bekerja dengan jumlah tertinggi yaitu responden dengan lama bekerja 1-20 tahun sebanyak 15 responden (88.2%).

e. Hasil penilaian pengetahuan tentang *personal hygiene*

Dari hasil penelitian diperoleh data distribusi responden berdasarkan pengetahuan penjamah makanan didapat hasil sebagai berikut :

Tabel 7

Rekapitulasi Penilaian Pengetahuan Penjamah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Kabupaten Buleleng Tahun 2022

Nomor Responden	Pengetahuan	Kategori
1	70.00	cukup
2	50.00	Kurang
3	98.00	baik
4	83.00	Baik
5	85.00	Baik
6	50.00	Kurang
7	50.00	Kurang
8	92.00	Baik
9	94.00	Baik
10	90.00	Baik
11	90.00	Baik
12	50.00	Kurang
13	72.00	Baik
14	72.00	Baik
15	80.00	Baik
16	50.00	Kurang
17	50.00	Kurang

Berdasarkan tabel di atas dapat diketahui dari 17 penjamah makanan di Unit Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Kabupaten Buleleng dalam pengetahuan penjamah makanan kategori Kurang sebanyak 6 responden (35,3 %) dan yang termasuk dalam kategori Cukup sebanyak 1 responden (5,9 %) sedangkan katagori baik sebanyak 10 responden ( 58,8 % ).

f. Hasil penilaian tindakan tentang *personal hygiene*

Dari hasil penelitian diperoleh data distribusi responden berdasarkan tindakan penjamah makanan didapat hasil sebagai berikut :

Tabel 8  
Rekapitulasi Penilaian Tindakan Penjamah Makanan di Instalasi Gizi  
Rumah Sakit Umum Daerah Kabupaten Buleleng Tahun 2022

Nomor Responden	Tindakan	Kategori
1	80.00	Baik
2	70.00	Cukup
3	99.00	Baik
4	94.00	Baik
5	95.00	Baik
6	80.00	Baik
7	80.00	Baik
8	95.00	Baik
9	96.00	Baik
10	96.00	Baik
11	96.00	Baik
12	70.00	Cukup
13	85.00	Baik
14	83.00	Baik
15	90.00	Baik
16	70.00	cukup
17	70.00	cukup

Berdasarkan tabel di atas dapat diketahui dari 17 penjamah makanan di Unit Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Kabupaten Buleleng dalam tindakan penjamah makanan kategori cukup sebanyak 4 responden (23,5 %) dan yang termasuk dalam kategori baik sebanyak 13 responden ( 76,5 % ).

#### 4. Analisis bivariate variabel penelitian

Pada analisis bivariate, variabel independen (pengetahuan) hubungkan dengan variabel dependen (tindakan *personal hygiene*) yang diuji dengan Uji *Produc Moment*. Dari hasil uji silang antara variabel independen dengan variabel dependen akan ditunjukkan pada tabel berikut :

Tabel 9

Hasil Analisis Uji Korelasi *Produc Moment* Antara Pengetahuan dengan Tindakan Penjamah Makanan di Unit Gizi RSUD Kabupaten Buleleng

		Pengetahuan	Tindakan
Pengetahuan	Pearson Correlation	1	.951**
	Sig. (2-tailed)		.000
	N	17	17
Tindakan	Pearson Correlation	.951**	1
	Sig. (2-tailed)	.000	
	N	17	17

\*\* . Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed).

Berdasarkan hasil analisis data menggunakan uji korelasi *Produc Moment* diperoleh nilai asymp.sig (2-sided) sebesar 0,000. Karena nilai asymp.sig (2-sided) 0,000 <0,05. Maka dapat disimpulkan bahwa Ho ditolak dan Ha diterima. Hal tersebut menunjukkan ada hubungan pengetahuan dengan tindakan *personal hygiene* penjamah makanan di Unit Gizi RSUD Kabupaten Buleleng. Untuk melihat

kuat lemahnya hubungan dilihat dari nilai *Coefficient Contingency* (CC) yaitu 0,951. Nilai 0.951 tersebut menunjukkan korelasi sangat kuat antara variabel pengetahuan dengan tindakan *personal hygiene* penjamah makanan di Unit Gizi RSUD Kabupaten Buleleng.

Tabel 10  
 Hasil Analisis Pengetahuan Penjamah Makanan di Unit Gizi RSU  
 Kabupaten Buleleng

range nilai	Nilai Pengetahuan									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0
10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
40	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
50	6	7	5	5	5	6	7	7	5	6
40	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
50	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
60	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
70	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0
80	7	1	4	4	3	2	4	6	3	8
90	4	6	8	8	9	8	6	4	9	3
100	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

1. Pada soal pengetahuan nomor 1 terdapat 6 orang mendapat nilai 50
2. Pada soal pengetahuan nomor 2 terdapat 7 orang mendapat nilai 50
3. Pada soal pengetahuan nomor 3 terdapat 5 orang mendapat nilai 50
4. Pada soal pengetahuan nomor 4 terdapat 5 orang mendapat nilai 50
5. Pada soal pengetahuan nomor 5 terdapat 5 orang mendapat nilai 50
6. Pada soal pengetahuan nomor 6 terdapat 6 orang mendapat nilai 50
7. Pada soal pengetahuan nomor 7 terdapat 7 orang mendapat nilai 50
8. Pada soal pengetahuan nomor 8 terdapat 7 orang mendapat nilai 50
9. Pada soal pengetahuan nomor 9 terdapat 5 orang mendapat nilai 50
10. Pada soal pengetahuan nomor 10 terdapat 6 orang mendapat nilai 50

Tabel 10  
 Hasil Analisis Sikap Penjamah Makanan di  
 Unit Gizi RSUD Kabupaten Buleleng

range nilai	Nilai Sikap									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0
10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
40	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
50	0	2	0	0	0	1	0	0	0	0
40	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
50	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
60	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
70	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
80	0	0	1	0	0	13	2	0	16	0
90	0	0	1	1	0	0	0	3	0	0
100	17	14	15	16	17	3	15	14	1	17

1. pada nilai sikap nomor 2 ada 1 orang mendapat nilai 0 dan 1 orang mendapat nilai 50

### B. Pembahasan

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 1098/Menkes/PER/VI/2011 tentang hygiene sanitasi pengolah makanan atau penjamah makanan hendaknya memenuhi syarat salah satunya adalah memiliki sertifikat kursus hygiene sanitasi makanan dan dalam Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS,2003) kualifikasi tenaga pengolah makanan di Instalasi Gizi untuk rumah sakit tipe A, B dan C adalah berpendidikan SLTA, dengan tingkat pendidikan yang tinggi seseorang akan memiliki pengetahuan yang lebih baik dan lebih cepat dalam menerima dan menyerap informasi-informasi yang diterima. Pengetahuan akan menimbulkan kesadaran dan akhirnya akan menyebabkan orang berperilaku sesuai dengan pengetahuan yang dimiliki, dan penambahan pengetahuan tidak bisa hanya dalam waktu singkat tetapi harus terus menerus dan berkelanjutan, juga memberikan informasi-informasi baru sehingga pengetahuan terus bertambah dan mendalam, karena dengan



mengkristalkan pengetahuan akan tetap menjadi kontrol terhadap seseorang untuk berperilaku baik (Notoadmodjo, 2011).

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa pengetahuan tentang *personal hygiene* mengolah makanan yang baik tentu diikuti tindakan *personal hygiene* yang baik pula. Ternyata pengetahuan pengolah makanan sangat berpengaruh secara langsung terhadap tindakan *personal hygiene* pengolah makanan. Disamping pengetahuan masih ada faktor lain yang berpengaruh lebih kuat terhadap tindakan *personal hygiene* pengolah makanan seperti kebiasaan dari tenaga pengolah makanan yang belum memperhatikan hygiene dalam mengolah makanan, lingkungan yang tidak mendukung seperti tidak disediakan alat pelindung diri (masker dan alas kaki yang tidak licin) dan belum pernah mengikuti pelatihan tentang hygiene dalam pengolahan makanan. Hal tersebut diharapkan pengetahuan dari penjamah makanan lebih ditingkatkan dalam hal *personal hygiene* dan sanitasi makanan dengan mengadakan pelatihan atau penyuluhan yang rutin atau berkala.

Alas kaki atau sepatu yang digunakan adalah sepatu kerja, artinya haknya pendek, tidak licin, ringan dan enak dipakai. Apabila sepatu yang digunakan kurang enak maka tenaga pengolah makanan akan cepat lelah. Hal inilah yang dapat menyebabkan nilai standar hygiene menurun. Namun pada kenyataannya hal tersebut belum diperhatikan, tenaga pengolah makanan masih ada yang tidak menggunakan alas kaki yang tidak licin. (Erlina, Yuni 2015: 3)

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 1098/Menkes/PER/VI/2011, keadaan perorangan yang perlu diperhatikan penjamah makanan dalam hal ini tenaga pengolah makanan untuk mencegah penularan penyakit dan kontaminasi mikroba patogen melalui makanan antara lain tidak merokok, tidak makan, dan mengunyah, tidak memakai perhiasan, kecuali cincin kawin yang tidak berhias (polos), selalu mencuci tangan sebelum bekerja, setelah bekerja dan keluar dari toilet, selalu memakai pakaian kerja serta tidak banyak berbicara dan menggunakan penutup mulut (masker) saat mengolah makanan.

Pengetahuan merupakan dari hasil tahu dan terjadi setelah seorang melakukan penginderaan terhadap suatu objek tertentu. Penginderaan ini terjadi melalui panca indra manusia yakni indra penglihatan, pendengaran, pencium, rasa dan raba.

Berdasarkan hasil tabulasi dari 17 responden yang telah diwawancarai dan di observasi dapat dilihat responden yang memiliki tingkat pengetahuan baik dengan penerapan *personal hygiene* baik sebanyak 10 (58,8%), responden tingkat pengetahuan dengan penerapan *personal hygiene* cukup sebanyak 1 (5,9%), kemudian responden tingkat pengetahuan kurang dengan penerapan *personal hygiene* baik sebanyak 6 (35,3%). Tingkat pengetahuan seseorang dipengaruhi oleh beberapa faktor pengetahuan yaitu tingkat pendidikan, umur, pengalaman dan informasi. Berdasarkan data penelitian yang didapatkan menunjukkan bahwa tingkat pendidikan terbanyak yaitu SMA dengan jumlah 13 responden atau 76,5%. Sedangkan masa kerja terbanyak yaitu 1-20 tahun sebanyak 15 responden (88,2%).

Perilaku menurut Notoatmodjo (2003) adalah tindakan atau aktivitas dari manusia itu sendiri yang mempunyai bentangan yang sangat luas diantaranya berbicara dan bekerja dan dapat disimpulkan bahwa yang dimaksud perilaku manusia adalah semua kegiatan atau aktivitas manusia, baik yang diamati langsung maupun tidak. Terbentuknya perilaku dapat terjadi karena proses kematangan dan dari proses interaksi dengan lingkungan. Cara inilah yang paling besar pengaruhnya terhadap tindakan manusia. Terbentuknya dan perubahan tindakan karena proses interaksi antara individu dengan lingkungan melalui suatu proses yaitu proses belajar. Oleh karena itu tindakan dan proses belajar sangat erat kaitannya. Perubahan tindakan merupakan hasil dari proses belajar

Perilaku menurut Notoatmodjo (2003) adalah tindakan atau aktivitas dari manusia itu sendiri yang mempunyai bentangan yang sangat luas diantaranya berbicara dan bekerja dan dapat disimpulkan bahwa yang dimaksud tindakan manusia adalah semua kegiatan atau aktivitas manusia, baik yang diamati langsung maupun tidak. Terbentuknya tindakan dapat terjadi karena proses kematangan dan dari proses interaksi dengan lingkungan. Cara inilah yang

paling besar pengaruhnya terhadap tindakan manusia. Terbentuknya dan perubahan perilaku karena proses interaksi antara individu dengan lingkungan melalui suatu proses yaitu proses belajar. Oleh karena itu tindakan dan proses belajar sangat erat kaitannya. Perubahan tindakan merupakan hasil dari proses belajar

Berdasarkan hasil tabulasi dari 17 responden yang telah diwawancarai dan di observasi dapat dilihat yang memiliki tindakan penjamah makanan baik dengan penerapan *personal hygiene* baik terdapat 13 (76,5%), kemudian tindakan penjamah makanan dengan penerapan *personal hygiene* cukup sebanyak 4 (23,5%). Berdasarkan hasil data tabulasi tersebut menunjukkan bahwa tindakan penjamah dengan penerapan *personal hygiene* terbanyak yaitu tindakan penjamah makanan baik dengan penerapan *personal hygiene* baik yaitu sebanyak (76,5%).