

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 : Daftar Jurnal Hasil Pencarian

No.	Author / Penulis	Tahun	Volume Angka	Judul	Metode (Desain, sampel, variabel, Instrumen, Analisis)	Hasil Penelitian	Darabase
1.	Robi Andika, Mayumi Nitatami	2017	-	Hubungan Tingkat Pengetahuan Terhadap Personal Higiene Penjamah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Dr.Soeharto Heerdjan	D : Desain penelitian yang digunakan adalah kuantitatif dengan rancangan cross sectional S : <i>Total Sampling</i> V : Tingkat pengetahuan, Personal higiene I : pendekatan, observasi atau pengumpulan data sekaligus pada suatu saat(point time approach) checklist yang dilakukan dengan cara	1. Tingkat pendidikan tenaga penjamah makanan dihasilkan bahwa SD 1 orang (5,3%), SMP 1 orang (5,3%), SMA 15 orang (78,9%), PT (Perguruan Tinggi) 2 orang (10,5%). 2. Pengetahuan penjamah makanan dengan tingkat pengetahuan tinggi sebanyak 13 orang (68,4%) dan yang	Google scholar

				<p>wawancara dan observasi.</p> <p>A : analisis data dilakukan dengan uji statistic Ods Ratio (OR)</p>	<p>berperilaku rendah 6 orang (31,6%) dengan total sampel 19 orang.</p> <p>3. Perilaku higiene atau personal hygiene penjamah makanan didapatkan hasil dengan kategori baik 10 orang (52,6%), tidak baik 9 orang (47,4%)</p> <p>4. Tingkat pengetahuan penjamah makanan terhadap perilaku higiene memaparkan uji statistik yang menunjukan bahwa tidak ada hubungan antara tingkat pengetahuan terhadap perilaku higiene penjamah makanan</p>	
--	--	--	--	--	---	--

						<p>didapatkan hasil bahwa Sebagian besar penjamah makanna yang memiliki pengetahuan tinggi memiliki perilaku higiene tidak baik sebanyak 7 orang (53,8%) dan pengetahuan tinggi dengan perlaku baik sebanyak 6 orang (46,2%). Dimana nilai value = 0,628 > 0,05. Nilai (OR) sebesar 0,429 dengan CI 95% (0,057 – 3,222) yang berarti penjamah yang memiliki pengetahuan rendah 0,429 kali dapat mencegah personal higiene tidak baik dibandingkan dengan</p>	
--	--	--	--	--	--	---	--

						penjamah makanan yang memiliki pengetahuan tinggi	
2.	Astrilia Widyawati	2017	-	Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi <i>Personal Hygiene</i> Penjamah Makanan di Unit Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Siti Aisyah Madiun	D : <i>cross sectional</i> S : <i>Total Sampling</i> V : Faktor- faktor yang mempengaruhi personal hygiene, <i>Personal hygiene</i> I : pengambilan data menggunakan kuesioner, observasi, dan wawancara A : Analisis data dilakukan uji chi square	5. Tingkat pendidikan penjamah makanan dihasilkan bahwa SD 1 orang (5,8%), SLTA 7 orang (41,2%), SMK 9 orang (52,9%) 6. Tingkat pengetahuan penjamah makanan mengenai <i>personal hygiene</i> diketahui bahwa dari 17 penjamah makanan dikatakan baik sebanyak 11 orang (64,7%) dan yang termasuk dalam kategori	Google scholar

						<p>kurang baik sebanyak 6 orang (35,3%).</p> <p>7. Berdasarkan analisis bivariat menunjukkan bahwa p value 0,62 berarti tidak ada hubungan yang signifikan antara pengetahuan dengan <i>personal hygiene</i> penjamah makanan, dengan nilai RP 0,87 yang artinya responden dengan pengetahuan baik tidak mempunyai resiko dengan hasil P-Value 0,62 dan RP (95%CI) 0,87 (0,150 – 3,39)</p>	
--	--	--	--	--	--	--	--

						8. Sikap dan perilaku higiene penjamah makanan dihasilkan bahwa kategori baik 4 orang (23,5%), kurang baik 13 orang (76,5%).	
3.	Grace K.L Langi, Daniel Robert, dan Henry.S.Imbar	2017	Vol 9 No.2	Karakteristik Perilaku Higiene Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RSU GMIM Pancaran Kasih Manado	D : <i>cross sectional</i> S : <i>Total Sampling</i> V : Karakteristik perilaku, Perilaku higiene I : Kuesioner pengamatan, leptom dan alat tulis menulis A : Analisis data dilakukan uji chi square	9. Perilaku higiene penjamah makanan memiliki perilaku higiene pada kategori cukup sebanyak 11 orang (100%) 10. Tingkat pendidikan penjamah makanan didapatkan hasil pendidikan terbanyak yaitu SD sebanyak 5 orang (45,4%), pendidikan SMP 1 orang	Google Scholar

						<p>(9,1%), pendidikan SMA 3 orang (27,3%), pendidikan SMKK 2 orang (18,2%) dari total sampel 11 orang</p> <p>11. Tingkat pendidikan terhadap perilaku higiene didapatkan hasil bahwa yang memiliki tingkat pendidikan SD memiliki perilaku higiene yang cukup sebanyak 5 orang (45,4%), yang berpendidikan SMP memiliki perilaku higiene yang cukup sebanyak 1 orang (9,1%), yang berpendidikan SMA memiliki perilaku</p>	
--	--	--	--	--	--	---	--

						<p>higiene yang cukup sebanyak 3 orang (27,3%), dan yang berpendidikan SMKK memiliki perilaku higiene yang cukup sebanyak 2 orang (18,2%).</p>	
4.	Ika Susanti, Nunung Hendrawati, Titi Sundari, Maya Marinda Montain	2016	-	<p>Profil Kepatuhan Higiene Perorangan Penjamah Makanan di Instalasi Gizi dan Tata Boga Rumah Sakit Penyakit Infeksi (RSPI) Prof.Dr.Sulianti Saroso</p>	<p>D : Deskriptif S : <i>Total sampling</i> V : Kepatuhan higiene, Higiene perorangan I : kuesioner, checklist dan pemeriksaan laboratorium usap tangan serta data sekunder A : chi square</p>	<p>12. Tingkat pendidikan penjamah makanan dihasilkan bahwa yang mempunyai tingkat pendidikan SMA sebanyak 15 orang (78,9%) dan tingkat pendidikan PT/Perguruan Tinggi sebanyak 4 orang (21,1%).</p>	Google scholar

						<p>13. Perilaku higiene penjamah makanan dikatakan bahwa sebagian besar yaitu 17 responden (89.5%) dengan kepatuhan kategori kurang dan 2 responden (10.5%) dengan kepatuhan kategori sedang</p> <p>14. Perilaku higiene penjamah makanan menunjukkan bahwa penjamah makanan berperilaku tidak higienis pengolahan makanan masih ada yang belum memakai celemek saat bekerja sebanyak 4 orang</p>	
--	--	--	--	--	--	---	--

						(66.7%), kuku dalam keadaan panjang dan kotor sebanyak 2 orang (33.3%), berbicara saat mengolah makanan sebanyak 5 orang (83.3%), dan tidak memakai sepatu sebanyak 6 orang (100%)	
5.	Sri Purwaningsih, Endang Nur Widiyaningsih	2019	Vol 16, No.2	Gambaran Lama Kerja, Pengetahuan dan Perilaku Higiene Sanitasi Penjamah Makanan di Rumah Sakit Umum Daerah dr. Soediran Mangun Sumarso Wonogiri	D : Observatif cross Sectional S : <i>Total sampling</i> V : Lama kerja dan pengetahuan, Perilaku Higiene I : Data primer didapatkan melalui wawancara, observasi maupun	15. Tingkat pendidikan penjamah makanan dihasilkan bahwa penjamah makanan memiliki tingkat pendidikan SMP 1 orang (7,1%), SMK/SMA 11 orang (78,6%), S1 2 orang (14,3%) dengan total 14 orang.	Google Scholar

					<p>pengisian kuesioner. A : secara diskriptif</p>	<p>16. Tingkat pengetahuan penjamah makanan dihasilkan bahwa yang memiliki tingkat pengetahuan baik sebanyak 11 orang (78,6%), cukup sebanyak 3 orang (21,4%) dan kurang 0 (0%) dengan total sampel 14 orang.</p> <p>17. Perilaku higiene penjamah makanan didapatkan hasil, penjamah makanan yang memiliki perilaku baik sebanyak 6 orang (42,9%), kurang baik 8 orang (57,1%) dengan total 14 sampel</p>	
--	--	--	--	--	---	--	--

						<p>18. Hubungan pengetahuan higiene terhadap perilaku higiene penjamah makanan didapatkan hasil bahwa yang memiliki pengetahuan baik dan perilaku baik sebanyak 5 orang (45%), yang memiliki pengetahuan baik dan memiliki perilaku kurang baik sebanyak 6 orang (54,5%), yang memiliki pengetahuan cukup tetapi perilaku baik sebanyak 1 orang (33,3%), dan yang memiliki pengetahuan cukup dan berperilaku</p>	
--	--	--	--	--	--	--	--

						<p>kurang baik sebanyak 2 orang (66,7%).</p> <p>19. Pengetahuan tidak memegang peranan penting terhadap higiene dan sanitasi makanan. Hal ini mungkin disebabkan dalam pengolahan makanan pengolah hanya berdasarkan kebiasaan tanpa memperhatikan higiene dan kurang mengetahui dengan benar tentang higiene sanitasi makanan.</p>	
6.	Amalia Safitri Assidiqi, Made	2019	Vol 4, edisi 2	Pengetahuan Sikap dan Personal Hygiene Tenaga	D : Observasional, Cross Sectional S : <i>Total Sampling</i>	20. Tingkat pendidikan penjamah makanan yaitu pendidikan menengah	Google scholar

	<p>Darawati, AASP Chandradewi, Ni Luh Suranadi</p>			<p>Penjamah Makanan di Ruang Pengolahan Makanan</p>	<p>V : Pengetahuan dan sikap, personal hygiene I : kuesioner dan observasi A : Deskriptif</p>	<p>(SMA, MA, SMK, SMK) sebanyak 12 orang (86%), dan berpendidikan tinggi (Diploma, Sarjana, Magister, Spesialis) sebanyak 2 orang (14%). 21. Perilaku penjamah makanan didapatkan bahwa rata-rata pengetahuan penjamah makanan mengenai hygiene sanitasi sudah mencukupi (100%) diketahui bahwa rata-rata keseluruhan pengetahuan dan sikap tenaga penjamah makanan</p>	
--	--	--	--	---	---	---	--

						termasuk dalam kategori baik.	
7.	Dwi Putri Indriyani, Hery Winarsi, Gumintang Ratna Ramadhan	2018	Vol 2, No 2	Hubungan Pengetahuan Dengan Perilaku Higiene Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RSUD DR. Soeselo Slawi	D : cross sectional S : <i>Total Sampling</i> V : Pengetahuan, Perilaku Higiene I : Kuesioner A : <i>Rank spearman</i> , Statistical Product and Service Solution (SPSS) versi 16 for Windows	22. Tingkat pendidikan penjamah makanan didapatkan hasil yaitu tingkat pendidikan SMA/SMK sebanyak 14 orang (60,9%), D3 4 orang (17,4%), D4 1 orang (4,3%), S1 orang (17,4%) dengan total sampel 23 orang 23. Tingkat pendidikan terhadap perilaku yaitu pada tingkat pendidikan SMA/SMK dengan perilaku baik sebanyak 5 orang (21,7%), perilaku cukup 9 orang (39,1%),	

						<p>tingkat pendidikan D3 berperilaku baik sebanyak 3 orang (13,0%), perilaku cukup 1 orang (4,3%), tingkat pendidikan D4 berperilaku cukup 1 orang (4,3%), tingkat pendidikan S1 berperilaku baik 1 orang (4,3%) dan berperilaku cukup sebanyak 3 orang (13,0%).</p> <p>24. Tingkat pengetahuan higiene penjamah makanan dihasilkan yang memiliki pengetahuan baik sebanyak 14 orang (60%), pengetahuan cukup 6 orang (26,1%),</p>	
--	--	--	--	--	--	--	--

						<p>dan pengetahuan kurang baik sebanyak 3 orang (13,0%) dengan total sampel 23 orang.</p> <p>25. Perilaku higiene yang berperilaku baik sebanyak 9 orang (39,1%), berperilaku cukup sebanyak 14 orang (60,9%).</p> <p>26. Hasil uji Rank Spearman pengetahuan dengan perilaku penjamah makanan diperoleh dengan p value 0,510 (p value >0,05) dan koefisien korelasi $r = 0,145$. Hal ini menunjukkan bahwa</p>	
--	--	--	--	--	--	---	--

						tidak ada hubungan yang bermakna antara pengetahuan dengan perilaku higiene penjamah makanan.	
8.	Frista Yolanda Maru	2018	-	Gambaran Pengetahuan Sikap dan Tindakan Penjamah Makanan Dalam Penerapan Hygiene dan Sanitasi Makanan di Instalasi Gizi RS Jiwa Prof. HB. Saanin Padang Tahun 2018	D : <i>Cross sectional</i> S : <i>Total sampling</i> V : Pengetahuan dan sikap, Tindakan penjamah makanan I : Kuesioner A : Univariat	27. Tingkat pendidikan penjamah makanan yaitu SD 1 orang (12,5%), SMP 1 orang (12,5%), SMA 5 orang (62,5%) dan PT (Perguruan Tinggi) 1 orang (12,5%) dengan jumlah sampel 8 orang 28. Tingkat pengetahuan penjamah makanan mengenai higiene sanitasi sebagai berikut pada kategori kurang	Google Scholar

						<p>baik 2 orang (25%), baik sebanyak 6 orang (75%).</p> <p>29. Penerapan perilaku higiene penjamah makanan didapatkan hasil kurang baik sebanyak 5 orang (62,5%), baik sebanyak 3 orang (37,5%).</p>	
9.	Chintya Yusrina Fajriyati	2016	-	<p>Gambaran Tingkat Pengetahuan dan Perilaku Higiene Sanitasi Pengolah Makanan di Rumah Sakit Orthopedi Prof. Dr. R.Soeharso Surakarta</p>	<p>D : Observasi, Chi Square</p> <p>S : <i>Total sampling</i></p> <p>V : Tingkat pengetahuan, perilaku higiene</p> <p>I : kuesioner</p> <p>A : Deskriptif</p>	<p>30. Tingkat pendidikan penjamah makanan yaitu SMK Boga 2 orang (28,5%), SMK 2 orang (28,5%), SMA 1 orang (14,2%), SD 2 orang (28,5%)</p> <p>31. Tingkat pengetahuan higiene penjamah makanan dihasilkan</p>	Google Scholar

						<p>bahwa sebagian besar tingkat pengetahuan subjek dengankategori baik, yakni sebanyak 7 responden (100%).</p> <p>32. Perilaku higiene penjamah makanan didapatkan hasil berperilaku baik sebanyak 3 orang (42,8%), kurang baik 4 orang (57,1%)</p>	
10.	Siti Nurjana Kurniaty Tanaiyo	2018	-	Hubungan Tingkat Pengetahuan dan Sikap Higiene Dengan Perilaku Higiene Perorangan Pada Penjamah Makanan di Instalasi	D : Observasional, cross sectional S : <i>Total Population Sampling</i> V : Tingkat pengetahuan, Perilaku higiene I : Kuesioner	33. Tingkat pendidikan penjamah makanan yaitu tingkat pendidikan SD 1 orang (3,3%), SMP 6 orang (20%), SMA 16 orang (53,3%), dan D3 7 orang (23,3%).	

				<p>Gizi RSJ Prof.Dr.Soerojo Magelang</p>	<p>A : uji Spearman.</p>	<p>34. Tingkat pengetahuan hygiene penjamah makanan didapatkan hasil sebgiaan besar baik sebanyak 30 orang (100%)</p> <p>35. Perilaku hygiene penjamah makanan didapatkan hasil bahwa 30 orng berperilaku baik (100%).</p> <p>36. Hubungan pengetahuan dan sikap hygiene terhadap perilaku hygiene diperoleh $p>0,05$ yang menunjukkan bahwa korelasi antara pengetahuan hygiene penjamah terhadap</p>	
--	--	--	--	--	--------------------------	--	--

						<p> perilaku higiene penjamah makanan tidak memiliki hubungan yang bermakna. Hubungan pengetahuan higiene terhadap perilaku higiene penjamah makanan dengan nilai korelasi 0,239 menunjukkan kekuatan korelasi yang lemah. Hal ini menjelaskan bahwa semakin tinggi pengetahuan penjamah makanan tidak mempunyai hubungan yang bermakna dengan perilaku higiene penjamah makanan </p>	
--	--	--	--	--	--	---	--

Lampiran 2 : Hail Screenshot Jurnal

HUBUNGAN TINGKAT PENGETAHUAN TERHADAP PERSONAL HYGIENE PENJAMAH MAKANAN DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT JIWA Dr. SOEHARTO HEERDJAN

Robi Andika¹, mayumi Nitami²

Mahasiswa Kesehatan Masyarakat¹, Dosen Pembimbing Skripsi²
Program Studi Kesehatan Masyarakat, Universitas Esa Unggul

ABSTRAK

Personal hygiene merupakan cara perawatan diri manusia untuk memelihara kesehatan mereka. Personal hygiene penjamah makanan dalam proses pengolahan makanan sangat penting, karena dengan penerapan hygiene yang baik dapat meminimalisir kemungkinan terjadinya kontaminasi pada makanan. Penerapan personal hygiene dapat dipengaruhi oleh pengetahuan, sikap dan perilaku penjamah makanan tentang personal hygiene saat bekerja. Faktor paling penting yang menentukan prevalensi penyakit bawaan makanan adalah kurangnya pengetahuan di pihak penjamah atau konsumen makanan dan ketidakpedulian terhadap pengelolaan makanan yang aman. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan tingkat pengetahuan terhadap personal hygiene penjamah makanan di instalasi gizi Rumah Sakit Jiwa Dr. Soeharto Heerdjan. Jenis penelitiannya yaitu kuantitatif dengan desain *cross sectional*. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh penjamah makanan di instalasi gizi RS Jiwa Dr. Soeharto Heerdjan yang berjumlah 19 orang. Data pengetahuan di peroleh dengan menggunakan kuesioner dan data personal hygiene diperoleh dengan menggunakan checklist. Hasil penelitian menunjukkan bahwa jenis kelamin terbanyak yaitu laki-laki 57,9%, kelompok umur terbanyak yaitu kelompok dewasa 57,89% dan latar belakang pendidikan terbanyak yaitu SMA 79,9%. Sedangkan tingkat pengetahuan penjamah terbesar yaitu kategori berpengetahuan tinggi 68,4% dan untuk personal hygiene/ perilaku hygiene yaitu kategori baik 52,6%. Dari hasil uji statistik menunjukkan tidak ada hubungan antara tingkat pengetahuan terhadap personal hygiene penjamah makanan.

Kata Kunci : Pengetahuan, Penjamah Makanan, Personal Hygiene.
xii+66 halaman ; 10 tabel ; 1 gambar ; 6 lampiran
Pustaka : 40 (2000-2017)

KARAKTERISTIK PERILAKU HYGIENE PENJAMAH MAKANAN DI INSTALASI GIZI RSU GMIM PANCARAN KASIH MANADO

Grace K.L. Langi¹, Daniel Robert², dan Henry.S.Imbar³

email : klige@yahoo.com

1,2,3 Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Manado

ABSTRACT

Processed food at the Hospital is expected to help the healing process of patients. However, foods that should help heal can bring disease if the cultivating environment is not hygiene. The purpose of this research is to know the behavioral characteristic of hygiene of food handler in nutrition installation of RSU Gmim Pancaran Kasih Manado. Descriptive crosssectional study with expert subject, is food handler Determination of the number of samples that is the population of 11 people. Data collection techniques were conducted with questionnaires. Data were analyzed descriptively quantitative. The results showed that, food processor in Nutrition Installation General Hospital GMIM Pancaran Kasih Manado with the most age categories 40 to 49 years of 6 people, 5 elementary school education, and the majority pengolah gender of women. The conclusion of this study is that the hygiene behavior of food handlers or food processor categories is sufficient, with characteristics of age, and level of education.

Keywords: characteristics, hygiene behavior, food handlers

PENDAHULUAN

Sumber daya manusia (SDM) era globalisasi diperlukan yang berkualitas agar mampu bersaing dalam berbagai aspek dengan negara lain. Kesehatan dan gizi merupakan faktor penting karena secara langsung berpengaruh terhadap kualitas SDM di suatu negara, yang digambarkan melalui pertumbuhan ekonomi, usia harapan hidup, dan tingkat pendidikan. Tenaga SDM yang berkualitas tinggi hanya dapat dicapai oleh tingkat kesehatan dan status gizi yang baik (Kemenkes, 2013).

Adapun syarat dan ketentuan menurut Kemenkes (2013) bahwa untuk tenaga penjamah makanan yaitu dengan kondisi sehat (tidak menderita penyakit mudah menular seperti, batuk, pilek dan influenza), menjaga kebersihan diri, kebiasaan mencuci tangan perilaku penjamah makanan (tidak meludah

sembarangan, tidak merokok, menggaruk, tidak memegang atau mencicipi makanan langsung dengan tangan), penampilan penjamah makanan (memakai APD).

Mulyani (2014) mengatakan bahwa berdasarkan hasil penelitian didapat ada hubungan yang signifikan antara pengetahuan dengan perilaku hygiene penjamah makanan dan angka perilaku hygiene penjamah makanan di instalasi gizi yang kurang baik serta kesadaran diri dalam menggunakan APD dalam mengolah makanan. Demikian pula Nurseha dkk (2017) mengatakan bahwa hasil penelitian didapatkan bahwa perilaku penjamah makanan harus memenuhi Standard Operating Procedure atau SOP rumah sakit dan memenuhi syarat menurut Permenkes Nomor 1096/Menkes/per/VI/2011.

Menurut (Meikawati dkk, 2010) didapatkan bahwa tingkat pengetahuan penjamah makanan

SKRIPSI
FAKTOR – FAKTOR YANG MEMPENGARUHI *PERSONAL*
***HYGIENE* PENJAMAH MAKANAN DI UNIT INSTALASI GIZI**
RUMAH SAKIT ISLAM SITI AISYAH MADIUN



Oleh :

ASTRILIA WIDYAWATI

201303005

PEMINATAN KESEHATAN LINGKUNGAN
PRODI KESEHATAN MASYARAKAT
STIKES BHAKTI HUSADA MULIA MADIUN

2017

Profil Kepatuhan Higiene Perorangan Penjamah Makanan di Instalasi Gizi dan Tata Boga Rumah Sakit Penyakit Infeksi (RSPI) Prof. Dr. Sulianti Saroso

Compliance Profile of Personal Hygiene of Food Handlers in Nutrition and Culinary Installation at Infectious Diseases Hospital Prof. Dr. Sulianti Saroso

Ika Susanti*, Nunung Hendrawati, Titi Sundari, Maya Marinda Montain

Rumah Sakit Penyakit Infeksi (RSPI) Prof. Dr. Sulianti Saroso

*Korespondensi Penulis:
Ika Susanti
Email :ika_susanti79@yahoo.co.id

Abstrak

Latar belakang : Salah satu upaya hygiene sanitasi makanan yaitu dengan meningkatkan hygiene perorangan pada penjamah makanan yang merupakan kunci keberhasilan dalam pengolahan makanan yang aman dan sehat. Hygiene perorangan yang terlibat dalam pengolahan makanan akan dapat dicapai, apabila dalam diri pekerja terdapat pengertian tentang pentingnya menjaga kesehatan dan kebersihan diri. Kajian ini bertujuan untuk mengetahui profil kepatuhan hygiene perorangan penjamah makanan di Instalasi Gizi dan Tata Boga RSPI Prof. Dr. Sulianti Saroso

Metode : Kajian ini menggunakan desain deskriptif dengan metode potong lintang. Sampel meliputi petugas penjamah makanan di Instalasi Gizi dan Tata Boga - RSPI Prof. Dr. Sulianti Saroso periode tahun 2016.

Hasil : Dari 19 penjamah makanan sebagian besar berjenis kelamin perempuan (52.6%), tingkat pendidikan sebagian besar memiliki latar belakang pendidikan setara SMA (78.9%), Kondisi kesehatan penjamah makanan sebagian besar pernah MCU 73.7% dengan hasil sehat beresat, dari observasi perilaku diketahui bahwa penjamah makanan berperilaku tidak higienis diantaranya yaitu tidak memakai sepatu tertutup sebanyak 96.5%, tidak memakai baju kerja sebanyak 87.5%, tidak memakai masker sebanyak 77.2%, tidak memakai penutup kepala sebanyak 71.9%, tidak memakai sarung tangan sebanyak 50%, tidak memakai cellemek sebanyak 33.3%, bercakap cakap sebanyak 28.1% dan tidak menutup makanan yang matang sebanyak 25.9%, kepatuhan dalam hygiene perorangan sebagian besar 89.5% dengan kepatuhan kategori kurang.

Kesimpulan : Penjamah makanan sebagian besar dengan kepatuhan kategori kurang 89.5% dan 10.5% dengan kepatuhan kategori sedang.

Kata Kunci : Kepatuhan perilaku, Hygiene perorangan, Penjamah Makanan

Abstract

Background : One of food sanitation hygiene efforts is to improve personal hygiene of food handlers which is the key to success in processing of safe and healthy food personal hygiene involved in food processing will be able to be reached, if the workers themselves are embedded an understanding of importance to keep health and personal hygiene. This study aimed to determine the compliance profile of personal hygiene of food handlers in Nutrition and Culinary Installation at RSPI Prof. Dr. Sulianti Saroso.

Methods: The study used a descriptive design with cross sectional method. The samples included some food handlers officers in Nutrition and Culinary Installation at RSPI Prof. Dr. Sulianti Saroso in period of 2016

Results: Obtained From 19 food handlers mostly are female (52.6%) most of education level have educational backgrounds similar to senior high school SMA (78.9%), health condition of food handlers are

Gambaran Lama Kerja, Pengetahuan dan Perilaku Higiene Sanitasi Penjamah Makanan di Rumah Sakit Umum Daerah dr. Soediran Mangun Sumarso Wonogiri

Sci Purwaningsih^{1*}, Endang Nur Widyaningsih²

¹Prodi Sarjana Ilmu Gizi Universitas Muhammadiyah Surakarta

²Dosen Prodi Ilmu Gizi Universitas Muhammadiyah Surakarta

*Email: spurwaningsih@gmail.com

Kata Kunci

Lama kerja,
Pengetahuan,
Perilaku
Higiene
Sanitasi,
Penjamah
makanan

Abstrak

Tujuan penyelenggaraan makanan di rumah sakit adalah menyediakan makanan yang berkualitas serta aman dikonsumsi sesuai dengan kebutuhan pasien untuk menunjang proses kesembuhan pasien. Oleh karena itu untuk menghasilkan makanan yang tidak membahayakan perlu pentingnya pengelolaan hygiene dan sanitasi makanan. Penjamah makanan memegang peranan penting dalam penyehatan makanan untuk melindungi kesehatan pasien di rumah sakit dari penyakit akibat kontaminasi makanan. Perilaku penjamah makanan berperan dalam menentukan kualitas produk makanan yang dihasilkan. Lama kerja dan pengetahuan hygiene sanitasi merupakan faktor predisposisi yang dapat mempengaruhi perilaku penjamah makanan. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui gambaran lama kerja, pengetahuan dan perilaku hygiene sanitasi penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah dr. Soediran Mangun Sumarso Wonogiri. Metode penelitian ini bersifat deskriptif observasional. Sampel dalam penelitian ini menggunakan total populasi yaitu semua tenaga pengolah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah dr. Soediran Mangun Sumarso Wonogiri sebanyak 14 orang. Data lama masa kerja dan pengetahuan diperoleh dengan menggunakan kuesioner, sedangkan perilaku hygiene sanitasi penjamah makanan diperoleh dengan pengamatan sebanyak 3 kali pengamatan dengan secara tidak berturut-turut. Hasil penelitian penjamah makanan dengan masa kerja baru sebanyak 35%, masa kerja lama 64,3%. Hasil penelitian mengenai pengetahuan penjamah makanan dengan kategori pengetahuan baik sebanyak 60%, pengetahuan cukup sebanyak 40%. Hasil penelitian penjamah makanan berperilaku baik sebanyak 42,9%, berperilaku kurang baik sebanyak 57,1%.

The Discription of The Length of Work, Knowledge and Sanitation Hygiene Behavior of Food Handlers at The Nutrition Installation of The Regional Public Hospital of dr. Soediran Mangun Sumarso in Wonogiri

Key Words:

Length of
Work,
Knowledge,
Sanitation
Hygiene
Behaviour,
Food
Handlers

Abstract

The aim of organizing food at hospital is to provide quality food and safe for consumption in accordance with the needs of patient's to support the patient's recovery process. Therefore, to produce food that is not harmful, it is necessary to manage hygiene and food sanitation. Food handlers play an important role in food sanitation to protect the health of patient's in hospital from diseases caused by food contamination. The behavior of food handlers plays a role in determining the quality of food products produced. The length of work and hygiene knowledge are predisposing factor that can affect the behaviour of food handlers. The aim of this study is determine the description of the length of work, knowledge and sanitation hygiene behaviour of food handlers in the nutrition installation of the regional public hospital of dr. Soediran Mangun Sumarso in Wonogiri. The research belonged to a descriptive observational research. The sample in this study used the total population which were all 14 food processing personnel in the nutrition installation of the regional public hospital dr. Soediran Mangun Sumarso Wonogiri. The data on length

PENGETAHUAN, SIKAP DAN PERSONAL HYGIENE TENAGA PENJAMAH MAKANAN DI RUANG PENGOLAHAN MAKANAN

Amalia Safitri Assidiqi^{1*}, Made Darawati¹, AASP Chandradewi¹ dan Ni Luh Suranadi¹

¹Jurusan Gizi, Politeknik Kesehatan Mataram, Indonesia
Jalan Prabuwangkaru Dusun Cernon, Sandubaya Kota Mataram
Telp./Fax. (0370) 433837,
Email : amaliasafitri.a1@gmail.com

Article Info

Article history:
Received July 16th, 2019
Revised August 25th, 2019
Accepted September 27th, 2019

Keyword:

Application of Personal Hygiene; Attitude; Food Handlers and Processing Room; Knowledge

ABSTRACT

Background. According to Fatmawati, et al. (2013), one of the basic principles of organizing institutional food is the organization of foods that implement hygiene and sanitation in accordance with applicable regulations. One of the factors that support the principle of hygiene and sanitation in the provision of food is the factor of personal food hand hygiene. Personal hygiene is a clean, safe and healthy behavior of food handlers to prevent food contamination from food preparation to food serving. Some important procedures for food handlers, namely washing hands before and after handling food, using complete personal protective equipment and personal hygiene and health. This study aims to determine the description of knowledge, attitudes and personal hygiene of food handlers in the food processing room of the Tabanan General Hospital.

Research Methods. This type of research is observational descriptive and in terms of time, including the type of cross-sectional study. Data collection methods used were questionnaire and observation.

Research Result. The sample used was all food processing staff at the Nutrition Installation of the Tabanan General Hospital as many as 14 people. Most of the food processing staff were female (64%), were in the age range between 30–49 years (79%), the last education was secondary education (86%) and had worked for more than 3 years (100%). The average overall knowledge, attitude and application of personal hygiene of food handlers are included in both categories. Knowledge and attitudes of all food processing staff are included in the good category because ISO 9001: 2015 has been applied. Likewise, the application of personal hygiene before and after ISO 9001: 2015 shows that all food processing personnel apply personal hygiene well.

Copyright © Jurnal Gizi Prima
All rights reserved.

PENDAHULUAN

Makanan merupakan salah satu sumber penting untuk kelangsungan hidup manusia dan merupakan kebutuhan dasar manusia yang wajib dipenuhi guna menjaga kesehatan, meningkatkan kecerdasan dan produktivitas kerja. Oleh karena itu makanan yang berkualitas baik harus bergizi tinggi, mempunyai rasa yang lezat, menarik, bersih dan tidak membahayakan bagi tubuh, untuk itu diperlukan sistem penyelenggaraan yang baik (Wulandari, 2011).

Menurut Fatmawati, dkk. (2013), salah satu prinsip dasar penyelenggaraan makanan institusi adalah penyelenggaraan makanan yang menerapkan hygiene dan sanitasi sesuai ketentuan yang berlaku. Salah satu

HUBUNGAN PENGETAHUAN DENGAN PERILAKU HIGIENE PENJAMAH MAKANAN DI INSTALASI GIZI RSUD DR. SOESELO SLAWI

*Correlation between Knowledge with Hygiene Behavior
Of Food Handler in Nutrition Installation
RSUD Dr. Soeselo Slawi*

Dwi Putri Indriyani¹, Hery Winarsi¹, Gumintang Ratna Ramadhan¹

¹Prodi Ilmu Gizi, Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan (FIKes), Universitas Jenderal Soedirman
Email: dwi25@gmail.com

ABSTRACT

Food management in hospital where hygiene and sanitation become basic principles in nutrition installation and support patients healing process. The research aims to determine the correlation between knowledge of food handlers and the behavior of food handlers in nutrition installation of RSUD dr. Soeselo Slawi. This quantitative research uses a cross sectional approach. The research subjects were food handlers in the Nutrition Installation of RSUD dr. Soeselo Slawi with total 23 people. The bivariate analysis used in the study was the Rank Spearman test. The results of the study indicate that knowledge of food handlers in RSUD dr. Soeselo Slawi appertain to good 60,9% and good hygiene behavior 39,1%. The age characteristics of food handlers are mostly 40-49 years old with total 11 people, female 19 people, majority education level of high school or SMK 14 people, and length of work >10 years 16 people. the results of the Spearman rank test, p value 0,510 was obtained, because p value >0,05; then H_0 accepted, meaning there are no correlation between knowledge with hygiene behavior of food handler in nutrition installation at RSUD dr. Soeselo slawi.

Keywords : Knowledge, hygiene behavior, food handler, nutrition installation.

ABSTRAK

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit yang higienis dan sehat menjadi prinsip dasar di Instalasi Gizi dan menunjang proses kesembuhan pasien. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan pengetahuan penjamah makanan dengan perilaku penjamah makanan dalam mengolah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah dr. Soeselo Slawi. Penelitian kuantitatif ini menggunakan pendekatan *cross sectional*. Subjek penelitian adalah seluruh penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD dr. Soeselo Slawi berjumlah 23 orang. Analisis bivariat yang digunakan pada penelitian adalah uji Rank Spearman. Hasil Penelitian menunjukkan bahwa pengetahuan penjamah makanan di Rumah Sakit Umum Daerah dr. Soeselo Slawi termasuk dalam kategori baik 60,9% dan perilaku higienis kategori baik 39,1%. Karakteristik umur penjamah makanan sebagian besar berumur 40-49 tahun sebanyak 11 orang, berjenis kelamin perempuan 19 orang, tingkat pendidikan mayoritas SMA atau SMK 14 orang, dan lama bekerja > 10 tahun 16 orang. Hasil uji Rank Spearman, diperoleh p value 0,510. Oleh karena nilai p value >0,05; maka H_0 diterima, artinya tidak ada hubungan antara pengetahuan dengan perilaku higienis penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah dr. Soeselo Slawi.

Kata kunci : Pengetahuan, perilaku higienis, penjamah makanan, dan instalasi gizi.

PENDAHULUAN

Rumah sakit merupakan sarana pelayanan kesehatan masyarakat yang disediakan untuk umum. Pelayanan kesehatan pada rumah sakit salah

satunya adalah penyelenggaraan makanan untuk pasien yang menunjang proses kesembuhan. Penyelenggaraan makanan yang kurang memenuhi syarat kesehatan (tidak saniter dan higienis)

**GAMBARAN PENGETAHUAN SIKAP DAN TINDAKAN
PENJAMAH MAKANAN DALAM PENERAPAN
HYGIENE DAN SANITASI MAKANAN DI
INSTALASI GIZI RS Jiwa Prof. HB.
SAANIN PADANG TAHUN 2018**

Tugas Akhir

Diajukan ke Program Studi DIII Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang Sebagai
Persyaratan dalam Menyelesaikan Pendidikan Diploma III
Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang



Oleh :

FIRSTA YOLANDA MARU
NIM. 152110095

**JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES PADANG
2018**

**GAMBARAN TINGKAT PENGETAHUAN
DAN PERILAKU HIGIENE SANITASI PENGOLAH MAKANAN
DI RUMAH SAKIT ORTHOPEDI PROF. DR. R. SOEHARSO
SURAKARTA**



PUBLIKASI ILMIAH

Disusun sebagai salah satu syarat menyelesaikan Program Studi Strata I
Pada Program Studi Gizi FIK UMS

Disusun Oleh:

CHINTYA YU SRINA FAIRIYATI

J 310 141 014

**PROGRAM STUDI SI ILMU GIZI
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA
2016**

**HUBUNGAN TINGKAT PENGETAHUAN DAN
SIKAP HIGIENE DENGAN PERILAKU HIGIENE
PERORANGAN PADA PENJAMAH MAKANAN
DI INSTALASI GIZI RSJ Prof. Dr. SOEROJO
MAGELANG**



Siti Nurjana Kurniaty Tanaiyo

NIM.35.2014.721003

**PROGRAM STUDI GIZI
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS DARUSSALAM GONTOR
2018**