

Hubungan Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan terhadap Penerapan Hygiene dan Sanitasi Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Arafah Jambi Tahun 2025

Shakila Ramadhania¹, Subang Aini Nasution², Dewi Riastawaty³, Rapael Ginting⁴

¹ Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan, Universitas Adiwanga Jambi

² Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan, Universitas Adiwanga Jambi

³ Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan, Universitas Adiwanga Jambi

⁴ Fakultas Kedokteran, Kedokteran Gigi dan Ilmu Kesehatan, Universitas Prima Indonesia

^{a)} Identitas penulis: shakillaramadhania@gmail.com

Abstract:

Food handlers have the potential to transmit disease if they do not properly practice hygiene and sanitation. This study aims to determine the relationship between food handlers' knowledge and attitudes regarding the implementation of food hygiene and sanitation in the Nutrition Department of Arafah Islamic Hospital in Jambi. The study used a cross-sectional design with 30 respondents. Data were collected through questionnaires and direct observation. The results showed that 93.3% of respondents had good knowledge, 96.6% practiced hygiene and sanitation well, and a significant relationship was found between knowledge and attitudes and hygiene and sanitation practices ($p < 0.05$). Routine supervision and ongoing training are recommended to maintain the quality of food processing

Keywords: food handlers, knowledge, attitudes, hygiene, sanitation

Abstrak:

Penjamah makanan berpotensi menjadi media penularan penyakit apabila tidak menerapkan hygiene dan sanitasi dengan benar. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan pengetahuan dan sikap penjamah makanan terhadap penerapan hygiene dan sanitasi makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Arafah Jambi. Penelitian menggunakan desain cross sectional dengan jumlah responden sebanyak 30 orang. Data dikumpulkan melalui kuesioner dan observasi langsung. Hasil menunjukkan bahwa 93,3% responden memiliki pengetahuan baik, 96,6% menerapkan hygiene dan sanitasi dengan baik, serta ditemukan hubungan signifikan antara pengetahuan dan sikap dengan praktik penerapan hygiene dan sanitasi ($p < 0,05$). Disarankan adanya pengawasan rutin dan pelatihan berkelanjutan untuk menjaga kualitas pengolahan makanan.

Kata kunci: penjamah makanan, pengetahuan, sikap, hygiene, sanitasi

PENDAHULUAN

Penerapan hygiene dan sanitasi makanan yang baik di rumah sakit merupakan bagian penting dalam menjamin keamanan

makanan dan mencegah penyakit. Instalasi Gizi sebagai unit pelaksana pelayanan makanan memiliki peran krusial dalam hal ini. Namun, kepatuhan tenaga penjamah makanan terhadap standar hygiene dan sanitasi seringkali belum

optimal. Berdasarkan teori Lawrence Green, perilaku seseorang dalam menjaga kebersihan dipengaruhi oleh pengetahuan, sikap, dan faktor pendukung lainnya. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mengkaji hubungan pengetahuan dan sikap terhadap penerapan hygiene dan sanitasi makanan.

METODE

Penelitian ini bersifat deskriptif analitik dengan pendekatan cross sectional. Sampel adalah seluruh penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Arafah Jambi sebanyak 30 orang. Instrumen penelitian berupa kuesioner untuk mengukur pengetahuan dan sikap serta lembar observasi untuk menilai praktik. Analisis data menggunakan uji chi-square dengan tingkat signifikansi 5%.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sebagian besar responden berusia 41-50 tahun (53%) dan mayoritas berpendidikan SMA (94%). Pengetahuan baik dimiliki oleh 93,3% responden, sementara 96,6% telah menerapkan hygiene dan sanitasi makanan dengan baik. Hasil analisis menunjukkan terdapat hubungan signifikan antara pengetahuan ($p=0,03$) dan sikap ($p=0,02$) dengan praktik hygiene dan sanitasi makanan.

Pengetahuan dan sikap yang baik menjadi fondasi penting dalam praktik kebersihan makanan. Temuan ini mendukung hasil penelitian sebelumnya oleh Suci (2013) dan Tarigan (2019) yang menyebutkan bahwa rendahnya pengetahuan berdampak negatif terhadap kualitas pengolahan makanan. Oleh karena itu, pelatihan dan pembinaan harus menjadi kegiatan rutin di lingkungan kerja untuk meningkatkan kesadaran dan kemampuan teknis penjamah makanan.

KESIMPULAN

Pengetahuan dan sikap memiliki hubungan signifikan terhadap penerapan hygiene dan sanitasi makanan di Instalasi Gizi RS Islam Arafah Jambi. Diperlukan strategi intervensi edukatif dan peningkatan pengawasan untuk memastikan makanan yang disajikan aman dan memenuhi standar kesehatan.

SARAN

Peneliti selanjutnya diharapkan mengambil variable lain yang berhubungan

DAFTAR PUSTAKA

1. Kementerian Kesehatan RI. (2020). Peraturan Menteri Kesehatan No. 3 tentang Rumah Sakit.
2. Notoatmodjo, S. (2012). Promosi Kesehatan dan Ilmu Perilaku. Jakarta: Rineka Cipta.
3. WHO. (2020). Food Safety and Hygiene Guidelines.
4. Masturoh, S., & Anggita, R. (2018). Sanitasi Makanan di Fasilitas Kesehatan. Yogyakarta: Pustaka Medika.
5. Wawan, A., & Dewi, M. (2019). Teori dan Pengukuran Pengetahuan, Sikap dan Perilaku MANUSIA. YOGYAKARTA: NUHA MEDIKA.