

Article

Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Dengan Perilaku Higiene Perorangan Penjamah Makanan Pada Penyelenggaraan Makanan Pasien Covid-19 di Instalasi Gizi RSUD. DR. H. Abdul Moeloek Provinsi Lampung

Dwi Novrita Yudianta¹, Ai Kustian², Dewi Woro Astuti³

¹⁻³Prodi Gizi Universitas Mitra Indonesia, Bandar Lampung

SUBMISSION TRACK

Received: November 15, 2024
Final Revision: November 25, 2024
Available Online: December 07, 2024

KEYWORDS

Hubungan, Higiene Perorangan, Tenaga Penjamah Makanan.

CORRESPONDENCE

E-mail: dwinovrita611@gmail.com

A B S T R A C T

Mayoritas kasus pencemaran makanan diakibatkan dari kurangnya perhatian pada praktik kebersihan dan sanitasi oleh para penanggung jawab pada proses memproses, memasak, dan menyabilan makanan. Data WHO pada 2019, kisaran 600 juta kasus penyakit diakibatkan dari makanan terjadi setiap tahun di seluruh dunia. Data perilaku higiene di Instalasi gizi RSUD. DR. H. Abdul Moeleok Provinsi Lampung tahun 2019 didapat perilaku higiene perorangan petugas penjamah makanan masih sangat kurang, dimana hanya yakni 16,6% perilaku yang patuh dalam memakai APD lengkap.

Jenis studi iniialah kuantitatif. Populasi di studi iniSeluruh petugas yang berhubungan langsung dalam penyelenggaraan makanan pasien Covid di Instalasi Gizi RSUD. Dr. H. Abdul Moeloek Bandar Lampung yang berjumlah 36 pegawai yang terdiri dari tenaga persiapan, pengolahan dan distribusi makanan berjumlah 29 orang dan 7 orang ahli gizi, memakai teknik total sampling. Analisis memakai uji chi square dengan taraf kesalahan 5%.

Hasil analisis univariat diperoleh pengetahuan tenaga penjamah makanan terkait hygiene perorangan seuntukan besar termasuk dalam kategori baik yakni yakni 31 orang (86,1%), Sikap baik yakni 30 orang (83,3%) dan perilaku positif yakni 30 orang (83,3%). Hasil analisis bivariate diperoleh adanya hubungan pengetahuan (p -value = 0,024) dengan perilaku hygiene perorangan penjamah makanan dan juga ada korelasi sikap (p -value = 0,03) dengan perilaku hygiene perorangan penjamah makanan di Instalasi Gizi. Saran untuk manajemen supaya lebih mengintensifkan pembinaan pada tenaga pengolah makanan dengan diberi pelatihan dan pendampingan guna lebih tingkatan pengetahuan, sikap serta perilaku tenaga penjamah makanan dalam berperilaku higiene.

I. PENDAHULUAN

Dalam rangka mengoptimalkan kesehatan masyarakat yakni bisa melalui kegiatan pelayanan gizi RS dimana hal itu merupakan unsur yang signifikan (Permenkes RI No 78 tahun 2013). Penyelenggaraan makanan ialah salah satu komponen pelayanan gizi untuk pasien dengan memperhatikan mutu makanan, nilai zat gizi, sumber dana, keamanan, dan juga kemampuan pasien untuk menerima makanan, terutama dalam kondisi global saat ini ketika bahaya penyebaran penyakit semakin mudah terjadi, semakin banyaknya penyakit yang penularannya dikarenakan virus ataupun bakteri menyebabkan kekhawatiran semua orang, contohnya pandemi saat ini yakni Covid-19.

Sampai dengan tanggal 31 Maret 2021, sesuai data WHO dilaporkan total kasus di dunia yang terkonfirmasi Covid-19 yakni 127.892.670 kasus, di Indonesia 1.511.712 kasus, Bandar Lampung 14.019 kasus, sedangkan di RSUD Dr. H. Abdul Moeloek Provinsi Lampung jumlah pasien Covid-19 yang dirawat selama periode bulan Maret s/d Desember 2020 yakni yakni 714 pasien, dan data 3 bulan terakhir (Januari s/d Maret tahun 2021) ialah yakni 689 pasien (SIM di RSUD Dr. H. Abdul Moeloek Provinsi Lampung). Angka diatas sangat banyak salah satu upaya yakni lewat terapkan protokol kesehatan supaya terjauh dari penularan Covid 19 dan dari RS salah satunya yakni pemberian pelayanan gizi yang baik untuk pasien.

Tertanggal 10 Maret tahun 2020, RSUD. Dr. H. Abdul Moeloek Provinsi Lampung di tetapkan menjadi RS Rujukan Penanggulangan Penyakit Infeksi Emerging Tertentu (Kepmenkes No.HK.01.07/MENKES/169/ 2020). Sehubungan dengan hal itu, kegiatan pelayanan Gizi dan Dietetik sebagai salah satu unsur pelayanan pada pasien di RS dengan sendirinya patut dipersiapkan menyesuaikan pada kejadian darurat sebagai utukan usaha pemerintah dalam penanganan Covid-19. Fungsi dari RS sebagai penanggung jawab dalam penyediaan makanan untuk pasien ataupun pegawai pada era pandemic covid-19 haruslah merujuk dari aturan pemerintah dan pedoman yang sudah ditetapkan dimana

selain diharuskan melihat kandungan zat gizinya harus memperhatikan keamanan makanan atau food safety.

Salah satu unsur utama dalam usaha mencegah penularan covid-19 di RS yakni proses penyelenggaraan makanan untuk pasien covid-19 yang harus menerapkan memelihara dan menjaga kebersihan diri serta kebersihan dari makanan. Ini berkaitan pada perilaku bersih dan sehat dari petugas pengolah makanan, dimana menurut L. Sharif (2013), penyebaran penyakit bawaan disebabkan karena tidak tepatnya penerapan higiene dan sanitasi makanan dan juga dikarenakan tidak tepat dan kurangnya pengetahuan dari penjamah maknan. Fungsi petugas yang dalam proses pekerjaannya dengan memegang makanan amat penting sebagai cara atau usaha guna cegah penyebaran covid-19 di lingkungan RS, seperti kita ketahui penularan covid-19 sangat mudah terjadi. Virus yang menyebabkan Covid-19 dapat menginfeksi orang lain ketika terpapar langsung dengan percikan droplets (tetesan pernapasan) dari orang yang terinfeksi ketika seseorang itu batuk dan ketika memegang objek yang terinfeksi, memegang mulut, hidung, atau mata mereka sendiri (Rothan & Byrareddy, 2020).

Tenaga pengolahan makanan yang terkontaminasi, juga miliki kebersihan diri tidak baik dapat menyebabkan penyebaran penyakit melalui makanan, dan ini sudah sering terjadi. Dari literatur yang didapat, salah satunya dari penelitian Hiasinta tahun 2011, persebaran penyakit dari makanan terdapat yakni 25% di Amerika Serikat dikarenakan tenaga pengolahan makanan terkontaminasi juga karena tidak baiknya kebersihan diri tenaga pengolah makanan itu. Di Amerika Serikat sesuai data WHO tahun 2016 kasus food borne disease yang mengakibatkan rawat inap bahkan kematian ditemukan yakni 76 juta kasus setiap tahunnya. Di Indonesia sendiri keracunan pangan yang disebabkan pengolahan makanan yang buruk ditemukan 47 kasus penyakit pada 2014, pada 2013 bahkan yakni 84 kasus.

Siboro, 2017 dalam penelitiannya menyebutkan diperkirakan setiap tahunnya hingga 30% masyarakat di negara maju mendapat penyakit karena penularan melalui maknan, sedangkan pada bangsa

berkembang diperkirakan setiap tahunnya termasuk Indonesia bahkan mencapai 2 juta kematian. Tahun 2019 sesuai data WHO (Organisasi Kesehatan Dunia) setiap tahunnya tercatat kasus penyakit diseluruh dunia mencapai 600 juta kasus. Kenyataan diatas dapat diartikan masih tingginya angka keracunan makanan yang disebabkan pengelolaan yang kurang baik pada makanandari tenaga pengolah maknan membawa akibat tidak baik dimana dapat menyebabkan timbulnya penyakit dan keracunan makanan baik itu sebab bahan kimia, bakteri, tumbuhan ataupun hewan, dan juga dapat pula mengakibatkan alergi (Fatmawati, 2013).

HL Bloom dalam teorinya menjelaskan, unsur perilaku yang berkaitan dengan penanganan makanan ini menjadi unsur penting pada higiene sanitasi makanan. Perspektif perilaku ini termasuk perilaku sehat ialah sesuatu yang berhubungan dengan reaksi atau respon seseorang untuk menjaga kesehatan. Ini mencakup perorangan, menjaga sanitasi makanan serta distribusi makanan. Widyawati (2017) dalam penelitiannya diketahui perilaku higiene perorangan penjamah makanan masih kurang dimana yakni 71 % tenaga pengolah makanan tidak memakai apron (celemek) dan juga topi atau penutup kepala, sedangkan untuk masker semua tidak memakai. Penelitian Monica dkk (2019) di Instalasi Gizi RSUD. Dr. H. Abdul Moeloek Lampung di peroleh perilaku higiene perorangan petugas pengolah makanan masih sangat kurang, dimana hanya yakni 16,6% yang patuh memakai APD lengkap. Amanati, 2020 dalam penelitiannya di Instalasi Gizi RSUD Dr. H. Abdul Moeloek Provinsi Lampung di peroleh kepatuhan petugas penjamah makanan dalam penggunaan APD hanya yakni 38,7% , tidak patuh 61,3%.

Sesuai teori, data-data yang ada, penelitian-penelitian sebelumnya serta fenomena terkait Covid-19 yang ada dilapangan, juga dengan ditetapkannya RSUD. Dr. H. Abdul Moeloek Lampung menjadi RS rujukan yang tertinggi untuk pelayanan pasien Covid-19 di Bandar Lampung, menjadi faktor peneliti ingin meneliti terkait "Hubungan pengetahuan dan sikap pada perilaku higiene perorangan Penjamah makanan pada penyelenggaraan

makanan pasien Covid-19 di Instalasi Gizi RSUD. Dr. H. Abdul Moeloek Lampung tahun 2021".

II. METODE

Studi ini memakai rancangan bersifat deskriptif analitik. Studi ini dilakukan dalam waktu bersamaan antara variabel bebas yakni pengetahuan dan sikap dengan variabel terikat yakni perilaku higiene tenaga penjamah makanan.

Tempat studi ini diselenggarakan di Instalasi Gizi RSUD. Dr. H. Abdul Moeloek Bandar Lampung dilaksanakan dari tanggal 27 Juni sampai dengan 27 Juli tahun 2021. Populasi penelitian seluruh petugas yang berhubungan langsung dalam penyelenggaraan makanan pasien Covid di Instalasi Gizi RSUD. Dr. H. Abdul Moeloek yang berjumlah 36 pegawai. Teknik Total Population Sampling. Sampel penelitian yakni 36.

Analisis univariat teknik analisa data presentasi atau proporsi yang merupakan perhitungan statistis sederhana, dilakukan supaya dari setiap variable bisa dilihat gambaran distribusi frekuensi sample. Analisis bivariate untuk melihat korelasi hubungan antara variable.

III. HASIL

1. Analisis Univariat

a. Karakteristik Responden

Untuk mengetahui distribusi frekuensi karakteristik Responden di studi ini terlihat di tabel 3.

Tabel. 3

Distribusi Frekuensi Karakteristik Responden

No	Kategori	Frekuensi	Persentase (%)
Jenis Kelamin			
1	Laki-Laki	7	19,4
2	Perempuan	29	80,6
Umur			
1	21-30	3	8,3
2	31-40	8	22,2
3	41-50	11	30,6
4	>50	14	38,9
Pendidikan			
1	SD	2	5,6
2	SMP	3	8,3
3	SMA	21	58,3
4	Sarjana	10	27,8
Lama Bekerja			
1	<10 tahun	10	27,8
2	10-20 tahun	16	44,4
3	>20 tahun	10	27,8
Pelatihan			
1	Belum Pernah	2	5,6
2	6 bulan yang lalu	-	-
3	1 th yang lalu	-	-
4	>1 th yang lalu	34	94,4

Dari tabel 3 diatas dapat terlihat yakni pada karakteristik responden sesuai jenis kelamin, hampir seluruh responden jenis kelaminnya ialah perempuan, yakni 29 orang (80,6%). Sesuai umur, seuntukan besar responden berumur >50 tahun, yakni 14 orang (38,9%).

Sesuai pendidikan hampir seluruh responden merupakan lulusan SMA, yakni sejumlah 21 orang (58,3,9%), dan sesuai pelatihan seuntukan besar responden mendapatkan pelatihan >1 th yang lalu.

b. Distribusi Frekuensi Pengetahuan Responden

Untuk mengetahui distribusi frekuensi pengetahuan Responden di studi ini, terlihat di tabel 4.

Tabel. 4
Distribusi Frekuensi Pengetahuan Higiene Perorangan Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RSUD dr. H. Abdul Moeloek Provinsi Lampung tahun 2021

No.	Pengetahuan	Frekuensi	Persentase (%)
1	Baik	31	86,1
2	Kurang Baik	5	13,9
Jumlah		36	100

Melalui tabel 4 diatas dapat dilihat sesuai pengetahuan higiene perorangan penjamah makanan, sejumlah 31 orang

(86,1%) yang merupakan hampir seluruh responden miliki pengetahuan yang baik.

C. Distribusi Frekuensi Sikap Responden

Untuk mengetahui distribusi frekuensi sikap Responden di studi ini terlihat di tabel 5.

Tabel. 5
Distribusi Frekuensi Sikap Higien Perorangan Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RSUD dr. H. Abdul Moeloek

No.	Sikap	Frekuensi	Persentase (%)
1	Baik	30	83,3
2	Kurang Baik	6	16,7
Jumlah		36	100

Provinsi Lampung tahun 2021

Dilihat dari Tabel 5 diatas sesuai sikap higien perorangan penjamah makanan dari 36 orang, 30 orang (83,3%) mempunyai sikap yang baik.

d. Distribusi Frekuensi Perilaku Responden

Di tabel 6, dapat dilihat distribusi frekuensi perilaku higien perorangan penjamah makanan

Tabel. 6
Distribusi Frekuensi Perilaku Higien Perorangan Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RSUD dr. H. Abdul Moeloek Provinsi Lampung tahun 2021

No.	Pengetahuan	Frekuensi	Persentase (%)
1	Positif	30	83,3
2	Negatif	6	16,7
Jumlah		36	100

Dari tabel 6 diatas dapat terlihat yakni sesuai perilaku higien perorangan penjamah makanan yang memiliki perilaku positif ialah hampir seluruh responden yakni sejumlah 30 orang (83,3%).

2. Analisa Bivariat

a. Hubungan Pengetahuan Dengan Perilaku Higien Perorangan

Guna mencari tahu korelasi pengetahuan dengan perilaku higien perorangan penjamah makanan dari studi ini terlihat di tabel 7.

Tabel . 7
Hubungan Pengetahuan Dengan Perilaku Higien Perorangan Pada Tenaga Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RSUD dr. H. Abdul Moeloek tahun 2021

Pengetahuan	Perilaku Perorangan		Higien		Total	<i>p-value</i>	
	Positif		Negatif				
	n	%	n	%	n	%	
Baik	28	90,3	3	9,7	31	100	0,024

Kurang Baik	2	40,0	3	60,0	5	100
	30	83,3	6	16,7	36	100

Melalui tabel 7 dapat terlihat yakni dari 31 responden, 90,3 % atau sejumlah 28 orang yang berpengetahuan yang baik pada perilaku higiene perorangan ialah berperilaku positif, dan hanya 3 orang (9,7 %) perilakunya negatif. Kemudian dari 5 responden yang berpengetahuan yang kurang baik pada perilaku higiene perorangan, ialah 2 orang (40,0 %) yang berperilaku positif, dan 3 orang (60,0 %) berperilaku negatif.

Hasil uji statistik untuk uji 2 arah yakni pengetahuan dengan perilaku higiene perorangan nilai p yang dipergunakan ialah *Fisher's Exact Test*, hal ini dikarenakan ditemui nilai Expected (harapan) kurang dari 5. Dengan tingkat kepercayaan 95 % di peroleh $p\text{-value} = 0,024$, maka $p\text{-value} < \alpha$ ($0,024 < 0,05$) maka H_a di terima. Sehingga bisa ditarik kesimpulan ada korelasi pengetahuan dengan perilaku higiene perorangan.

b. Hubungan Sikap Dengan Perilaku Higiene Perorangan

Di studi ini supaya diketahui korelasi sikap dengan perilaku higiene perorangan penjamah makanan terlihat di tabel 8.

Tabel. 8

Hubungan Sikap Dengan Perilaku Higiene Perorangan Pada Tenaga Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RSUD dr. H. Abdul Moeloek Provinsi Lampung tahun 2021

Sikap	Perilaku higiene perorangan				Total	$p\text{-value}$
	Positif		Negatif			
	n	%	n	%	n	%
Baik	28	93,3	2	6,7	30	100
Kurang Baik	2	33,3	4	66,7	6	100
	30	83,3	6	16,7	36	100

Melalui tabel 8 bisa terlihat dari 30 responden yang mempunyai sikap yang sedangkan yakni 2 orang (6,7 %) berperilaku negatif. Kemudian dari 6 responden dengan pengetahuan yang kurang baik pada perilaku higiene perorangan, 2 orang (33,3 %) berperilaku positif, sedangkan 4 orang (66,7 %) berperilaku negatif.

Hasil uji statistik untuk uji 2 arah yakni sikap dengan perilaku higiene perorangan nilai p yang dipergunakan ialah *Fisher's Exact Test*, hal ini dikarenakan ditemui nilai Expected (harapan) kurang dari 5. Dengan

baik pada perilaku higiene perorangan yakni 28 orang (93,3 %) berperilaku positif, tingkat kepercayaan 95 % di peroleh $p\text{-value} = 0,003$, sehingga $p\text{-value} < \alpha$ ($0,003 < 0,05$) maka H_a di terima. Dari sini dapat ditarik kesimpulan ada korelasi sikap dengan perilaku higiene perorangan penjamah makanan.

Pelaksanaan analisis bivariat di studi yaitu korelasi pemberian makanan tambahan dengan kenaikan berat badan balita gizi kurang di Kec. Kedamaian Kota Bandar Lampung tahun 2021. Analisis bivariat dapat diketahui dalam tabel ini :

1. PEMBAHASAN

1. Analisis Univariat

a. Distribusi Frekuensi Pengetahuan Responden

Sesuai hasil studi diperoleh pengetahuan tenaga penjamah makanan di RSUD. Dr. H. Abdul Moeloek terkait higiene perorangan hampir seluruhnya yakni 31 orang (86,1%) masuk dalam kategori baik dan 5 orang (13,9%) kategori kurang baik..

Hasil studi ini sesuai teori dari Notoatmodjo (2015), pengetahuan ialah hasil dari tahu dimana akan terjadi apabila seseorang sudah lakukan pengindraan pada suatu objek tertentu, baik lewat indra penglihatan, pendengaran, penciuman, rasa, dan raba. Pengetahuan merupakan sesuatu yang dapat kita ketahui melalui proses pembelajaran yang terpengaruh beberapa faktor dari dalam, misalnya motivasi dan faktor luar misal sarana informasi yang tersedia, dan sosial budaya.

Selain itu, Budiman & Riyanto (2013) mengatakan, pengetahuan terpengaruh salah satunya ialah faktor pendidikan. Proses pembelajaran akan lebih mudah di terima seseorang dengan pendidikan yang tinggi, seseorang dengan pendidikan yang tinggi diharapkan kemampuannya untuk memahami lebih baik. Dengan pendidikan yang tinggi maka seseorang cenderung membutuhkan informasi lebih, selain itu aksesnya untuk memperoleh dan mendapatkan informasi semakin banyak baik dari orang lain ataupun media massa. Dengan banyaknya informasi yang ada makin banyak juga pengetahuan yang didapat

Hasil studi ini seperti studi dari Aldiani (2018), terkait korelasi pengetahuan dan sikap penjamah makanan dengan penerapan hygiene sanitasi makanan di *Instalasi Gizi RSUD Wangaya Denpasar tahun 2018*, dimana diperoleh dari 33

responden yang memiliki pengetahuan yang baik yakni 28 orang (84,8 %), kurang baik yakni 5 orang (15,15%). Dalam penelitian Mulyani (2014), terkait pengetahuan, sikap dan perilaku higiene pengolahan makanan di *Instalasi Gizi RSUD. DR. H. Abdul Moeloek tahun 2014*, di peroleh dari 42 responden baru yakni 25 orang (59,5%) yang memiliki pengetahuan baik. Menurut Budiman dan Riyanto (2013) untuk kategori pengetahuan dikatakan termasuk baik yakni >75%.

Menurut pendapat peneliti, pengetahuan responden yang seuntukan besar dalam kategori baik karena hampir seluruh responden sudah pernah mendapatkan pelatihan higiene, hanya 2 responden yang belum mendapatkan pelatihan higiene. Pengetahuan ialah hasil dari tahu, sesuatu yang didapat dan diketahui berkaitan dengan proses pembelajaran. Tersedianya informasi baru terkait sesuatu hal menjadi landasan kognitif baru untuk terbentuknya pengetahuan pada hal itu.

b. Distribusi Frekuensi Sikap Responden

Dari hasil studi yang sudah dilaksanakan diperoleh sikap tenaga penjamah makanan di RSUD. Dr. H. Abdul Moeloek terkait higiene perorangan sudah dikategorikan baik, dimana hampir keseluruhan dari semua responden yakni 30 orang (83,3%). Sementara yang kurang baik ialah 6 orang (16,7%).

Hasil studi ini sesuai teori dari Budiman & Riyanto (2013), sikap ialah penjelasan evaluatif terkait objek, orang, atau kejadian. Dimana ini menggambarkan pandangan orang itu terkait suatu hal. Sikap seseorang itu menanggapi suatu kejadian. Penjelasan evaluatif ialah hasil penerimaan pada objek, orang, dan suatu kejadian dimana menjadi rangsangan untuk bersikap. Menurut

Azwar (2013), sikap ialah suatu gambaran penilaian atau respons perasaan. Sikap pada suatu objek ialah perasaan keberpihakan (*favorable*) juga perasaan tidak keberpihakan (*unfavorable*) pada objek itu. Peristiwa atau kejadian yang dialami sendiri merupakan keadaan yang bisa memberi pengaruh pada sikap. Supaya bisa menjadi sebagai dasar pembentukan sikap, peristiwa pribadi itu harus memberikan perasaan yang sangat berkesan. Oleh sebab itu, sikap menjadi akan lebih mudah terbentuk bila peristiwa pribadi itu terjadi pada situasi yang emosional.

Studi ini hasilnya selaras seperti studi dari Aldiani (2018), terkait hubungan pengetahuan dan sikap penjamah makanan dengan penerapan hygiene sanitasi makanan di *Instalasi Gizi RSUD Wangaya Denpasar tahun 2018*, dimana diperoleh dari 33 responden, yang bersikap baik sejumlah 27 orang (81,8%) yang kurang baik 6 orang (18,2%). Hal ini berbanding terbalik dengan penelitian Widyawati (2017), terkait Faktor-faktor yang pengaruhi Personal Hygiene Penjamah Makanan di unit Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Siti Aisyah Madiun, dimana diperoleh dari 17 responden, yang bersikap baik hanya 4 orang (23,5%), sedangkan yang bersikap kurang baik ialah 13 orang (76,5%).

Menurut pendapat peneliti, sikap tenaga pengolah makanan yang seuntukan besar dalam kategori baik berhubungan dengan pengetahuan dan pengalaman terkait perilaku hygiene yang baik. Pengetahuan yang baik terkait perilaku hygiene akan menyebabkan seseorang dapat merespon dengan positif terkait pentingnya perilaku hygiene dalam proses penyelenggaraan makanan di rumah sakit khususnya dimasa pandemi Covid-19. Demikian juga dengan pengalaman pribadi responden, misalnya pengalaman mengikuti pelatihan hygiene penjamah makanan akan membantu responden

itu dalam mengenal apa saja yang bisa menjadi resiko atau bahaya di tempat bekerja sehingga akan menumbuhkan perasaan mendukung atau memihak (*favorable*) untuk menuruti serta taat akan metode dan aturan di tempat bekerja.

c. Distribusi Frekuensi Perilaku Responden

Dari penelitian yang dilakukan diperoleh hasil perilaku tenaga penjamah makanan di RSUD. Dr. H. Abdul Moeloek terkait hygiene perorangan seuntukan besar berperilaku positif yakni sejumlah 30 orang (83,3%) dan yang berperilaku negatif ialah 6 orang (16,7%).

Hasil dari studi ini sesuai teori dari Notoatmodjo (2010), Perilaku ialah bentuk dari pengetahuan, sikap juga tindakan dimana diperoleh melalui beragam peristiwa dan interaksi manusia dengan lingkungannya. Perilaku ialah tanggapan/aksi perseorangan/pribadi akan stimulus yang bersumber dari luar ataupun bersumber dari dirinya sendiri. Dan menurut Wawan (2011) "Perilaku ialah tindakan yang dapat dilihat dan dipelajari dan memiliki frekuensi khusus, jangka waktu, arah dan maksud yang jelas disadari atau tidak. Perilaku merupakan gabungan bermacam variabel yang saling berhubungan".

Studi ini hasilnya ada kesamaan dengan hasil studi oleh Tanaiyo (2018) dengan judul "Hubungan tingkat pengetahuan dan sikap hygiene pada perilaku hygiene perorangan penjamah makanan, Instalasi gizi RSJ. Prof. Dr. Soerojo Magelang tahun 2018", dimana diperoleh dari 30 responden semuanya berperilaku positif (100%). Hal ini berbanding terbalik dengan penelitian Widyawati (2017), terkait "Faktor-faktor yang pengaruhi Personal Hygiene Penjamah Makanan di unit Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Siti Aisyah Madiun", dimana hasilnya dari 17 responden, 4 responden (23,5%) berperilaku positif atau baik, sedangkan yang berperilaku negatif

atau kurang baik ialah 13 orang (76,5%).

Menurut pendapat peneliti, perilaku tenaga pengolah makanan yang seuntukan besar dalam kategori baik disebabkan karena pengetahuan dan sikap yang baik dari responden terkait pentingnya perilaku higiene perorangan. Perilaku ialah bentukan dari pengetahuan, sikap juga tindakan dimana diperoleh melalui beragam peristiwa dan interaksi manusia dengan lingkungannya. Pengetahuan tinggi dari individu mendasari cara dia berperilaku yang akan bertahan lama dan berdampak pada perilaku yang lebih baik. Kesadaran para responden terkait pentingnya faktor perilaku dalam pengolahan makanan merupakan faktor penting dalam higiene sanitasi makanan. Makanan yang tidak diolah secara benar bisa berdampak negatif seperti menyebabkan alergi, penyakit, juga keracunan baik itu disebabkan oleh bahan kimia, mikroorganisme, tumbuhan atau hewan.

2. Analisa Bivariat

a. Hubungan Pengetahuan Dengan Perilaku Higiene Perorangan

Sesuai hasil studi diperoleh ada korelasi pengetahuan dengan perilaku higiene perorangan penjamah makanan Instalasi Gizi RSUD dr. H. Abdul Moeloek Provinsi Lampung tahun 2021 (p -value = 0,024). Hasil studi inisejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Saputra (2015), terkait hubungan pengetahuan dengan perilaku higiene tenaga pengolah makanan di instalasi gizi RSUD. Dr. Moewardi Surakarta tahun 2015, dimana diperoleh ada korelasi yang signifikan antara pengetahuan dengan perilaku higiene pada tenaga pengolah makanan (p -value =0,011 ($p < .0,05$)). Namun hasil sebaliknya didapat dari penelitian Aldiani, (2018) di *Instalasi Gizi RSUD Wangaya Denpasar dengan hasil p-value =0,152 yang maka tidak ada korelasi antara pengetahuan dengan perilaku.*

Dari hasil studi inidapat terlihat responden yang memiliki pengetahuan baik terkait higiene perorangan penjamah makanan lebih cenderung memiliki perilaku positif (90,3%), responden yang memiliki pengetahuan kurang baik lebih cenderung memiliki perilaku negatif (60%). Tenaga pengolah makanan harus memiliki pengetahuan yang baik terkait higiene perorangan penjamah makanan karena pengetahuan yang baik mendukung seseorang dalam mengambil keputusan terkait bagaimana mencegah terjadinya penularan penyakit melalui makanan terjadi karena pengolah makanan yang mengalami infeksi dan kurangnya kebersihan pribadi, terutama dalam situasi saat ini yang diwarnai oleh pandemi Covid-19. Tenaga penjamah makanan yang baik pengetahuannya akan lebih mudah dalam menerima masukan atau saran serta akan dapat menentukan sikap yang positif dan tindakan yang tepat, begitu pula sebaliknya.

Menurut teori dari Notoatmodjo (2015), hasil studi ini sejalan dengan teori itu, di mana pengetahuan menjadi landasan bagi pembentukan perilaku seseorang. Ketika perilaku tidak didasarkan pada pengetahuan, kesadaran cenderung tidak bertahan lama. Sebaliknya, individu dengan pengetahuan yang cukup memengaruhi adopsi perilaku yang lebih baik. Pengetahuan mencakup fakta dan teori yang memungkinkan seseorang untuk mengatasi masalah, baik yang diperoleh dari pengalaman langsung maupun pengalaman orang lain. Dalam konteks pemahaman, pengetahuan mengacu pada kemampuan menjelaskan dengan benar terkait objek yang dikenal dan dapat menginterpretasikannya secara tepat. Seseorang yang memahami suatu objek dapat terus menjelaskan, memberikan contoh, membuat simpulan, meramalkan, dan sebagainya terkait objek yang dipelajari. Selain itu, dalam konteks aplikasi, pengetahuan mencakup kemampuan untuk menggunakan

materi yang telah dipelajari dalam situasi atau kondisi nyata.

Namun sekalipun lebih banyak responden yang memiliki pengetahuan baik juga berperilaku positif tetapi ada juga responden dengan pengetahuan baik memiliki perilaku negatif (9,7%), sedangkan ada pula responden dengan pengetahuan kurang baik tetapi memiliki perilaku positif (40%). Hal ini dapat disebabkan karena terdapat faktor lain yang mempengaruhi perilaku hygiene perorang penjamah makanan selain dari pengetahuan, misalnya sikap dari responden berkaitan dengan hygiene perorang penjamah makanan.

b. Hubungan Sikap Dengan Perilaku Hygiene Perorangan

Sesuai hasil studi diperoleh ada korelasi sikap dengan perilaku hygiene perorangan penjamah makanan Instalasi Gizi RSUD dr. H. Abdul Moeloek Provinsi Lampung tahun 2021 ($p\text{-value} = 0,003$). Hasil studi inisejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Widyawati (2017), terkait Faktor-faktor yang pengaruhi *personal hygiene* penjamah makanan di unit instalasi gizi RSI. Siti Aisyah Madiun tahun 2017, dimana diperoleh ada korelasi yang signifikan antara sikap dengan *persoanal hygiene* pada tenaga pengolah makanan ($p\text{-value} = 0,006$ ($p < 0,05$)). Namun hasil sebaliknya didapat dari penelitian Aldiani, (2018) di *Instalasi Gizi RSUD*

bahwa sikap seseorang tercermin dalam bentuk kecenderungan perilaku, yang pada dasarnya menunjukkan kecenderungan berperilaku seseorang. Menurut Notoatmodjo (2015), sikap memiliki peran penting dalam kehidupan sehari-hari, karena sikap yang telah terbentuk dalam diri seseorang akan mempengaruhi tingkah laku terhadap suatu hal. Untuk mencapai perubahan nyata dalam sikap, diperlukan kondisi tertentu, termasuk adanya fasilitas dan dukungan.

Wangaya Denpasar dengan hasil p-value = 0,182 yang berarti tidak ada korelasi antara sikap dengan perilaku.

Dari hasil studi inidapat terlihat responden yang memiliki sikap baik terkait hygiene perorangan penjamah makanan lebih banyak yang memiliki perilaku positif (93,3%), responden yang memiliki sikap kurang baik lebih cenderung memiliki perilaku negatif (66,7%). Hal ini menunjukkan sikap berdampak pada perilaku hygiene perorang penjamah makanan. Sikap merupakan suatu konsep sangat penting dalam mempengaruhi seseorang untuk melakukan suatu tindakan. Sikap yang positif akan menjadi penggerak suatu tindakan, dimana sikap akan berfungsi sebagai penentu dalam bereaksi pada suatu rangsangan tertentu yang kemudian akan membentuk suatu perilaku. Sehingga dengan sikap yang baik akan mendorong petugas penjamah makanan untuk berperilaku positif.

Studi ini sesuai dengan teori yang diajukan oleh Azwar (2013), di mana sikap mencakup komponen konatif yang menunjukkan kecenderungan individu untuk berperilaku sesuai dengan sikap yang dimilikinya. Sikap mencakup kecenderungan atau kecenderungan untuk bertindak atau bereaksi terhadap sesuatu dengan cara tertentu, dan ini terkait dengan objek yang dihadapi. Logis untuk mengharapkan

Namun sekalipun lebih banyak responden yang memiliki sikap baik juga berperilaku positif tetapi ada juga responden dengan sikap baik memiliki perilaku negatif (6,7%), sedangkan ada pula responden dengan sikap kurang baik tetapi memiliki perilaku positif (33,3%). Ini bisa karena ada faktor lain yang pengaruhi perilaku hygiene perorang penjamah makanan selain dari sikap, misalnya pengetahuan dari responden berkaitan dengan hygiene perorang penjamah makanan.

2. KESIMPULAN

- A. Pengetahuan tenaga penjamah makanan terkait higiene perorangan dalam kategori baik sejumlah 31 orang (86,1%) dan kurang baik yakni sejumlah 5 orang (13,9%).
- B. Sikap tenaga penjamah makanan terkait higiene perorangan dalam kategori baik sejumlah 30 orang (83,3%) dan kategori kurang baik yakni sejumlah 6 orang (16,7%).
- C. Perilaku higiene perorang penjamah makanan didapatkan 30 orang (83,3%) dengan kategori positif dan hanya 6 orang (16,7%) kategori negatif.
- D. Ada korelasi pengetahuan dengan perilaku higiene perorang penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD dr. H. Abdul Moeloek Provinsi Lampung tahun 2020 (*p-value* = 0,024).
- E. Ada korelasi sikap dengan perilaku higiene perorang penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD dr. H. Abdul Moeloek Provinsi Lampung tahun 2020 (*p-value* = 0,003).

3. SARAN

- A. Hasil atau data yang didapatkan dari studi inidiharapkan dapat dijadikan acuan atau dasar kebijakan dalam upaya peningkatan pelayanan gizi yang lebih baik lagi sehingga menghasilkan makanan yang bermutu dan aman untuk pasien.
- B. Untuk manajemen yakni supaya lebih mengintensifkan pembinaan

pada tenaga pengolah makanan dengan diberi pelatihan dan pendampingan dalam rangka peningkatan pengetahuan, sikap dan perilaku tenaga penjamah makanan dalam berperilaku higiene. Pelatihan yang selalu terencana dan sesuai relevansi salah satu cara untuk menjaga kesadaran sikap dan perilaku karyawan untuk memastikan makanan yang dihasilkan selalu bermutu dan aman. Selanjutnya, perilaku karyawan selalu dalam pengawasan, demikian juga memperhatikan kesehatan karyawan dengan dilakukannya pemeriksaan kesehatan secara rutin.

- C. Untuk tenaga penjamah makanan diharapkan dapat lebih baik lagi dalam berperilaku higiene terutama dalam hal Penerapan pola hidup bersih dan sehat (PHBS). Dengan mengetahui sumber cemaran yang berasal dari tubuh, maka karyawan perlu menjaga kebersihan diri supaya sumber cemaran ini dapat diminimalisir.
- D. Untuk peneliti selanjutnya untuk dapat meningkatkan hasil studinya dengan cakupan responden yang lebih luas serta meneliti variabel yang belum diteliti yakni karakteristik responden meliputi usia, jenis kelamin, pendidikan, lama bekerja dan pelatihan higiene karena studi inihanya meneliti hubungan pengetahuan dan sikap dengan perilaku higiene perorang.

REFERENCES

- Aldiani, 2018. *Hubungan Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan di Instalasi Gizi RSUD Wangaya Denpasar Tahun 2018*. Skripsi. Program Diploma IV Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Denpasar.
- Avrilinda, S.M. 2016. Pengaruh Pengetahuan dan Sikap Pada Perilaku Higiene Penjamah Makanan di Kantin SMA Muhammadiyah 2 Surabaya. Skripsi. Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Surabaya. Surabaya.
- Azwar, S. 2013. Sikap Manusia Teori dan Pengukurannya. Yogyakarta: Pustaka Belajar.
- Bakri, Bachyar dkk. Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan. Buku Ajar Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Malang. 2013
- Budiman, Agus Riyanto, 2013, Kapita Selekta Kuesioner Pengetahuan dan Sikap dalam Penelitian Kesehatan, Salemba Medika, Jakarta.
- Fajriyati. 2016. Gambaran tingkat pengetahuan dan perilaku higiene sanitasi pengolah makanan di Rumah Sakit Orthopedi Prof. Dr. R. Soeharso Surakarta. Publikasi Ilmiah, Program Studi S1 Ilmu Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Fatma, R.M. 2013. Hubungan Perilaku Penjamah Makanan dengan Penerapan Personal Higiene pada Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RSUP Dr. M. Djamil Padang tahun 2013. Skripsi. Program Sarjana Kesehatan Masyarakat Universitas Andalas. Padang.
- Hastono, 2017. Analisis Data Pada Bidang Kesehatan. Depok : Rajawali Pers
- Keputusan Menteri Kesehatan Nomor HK.01.07/MENKES/104/2020 terkait Penetapan Infeksi Novel Coronavirus (Infeksi 2019-nCoV) sebagai Jenis Penyakit Yang Dapat Menimbulkan Wabah dan Upaya penanggulangannya.2020. Jakarta
- kemenkes RI, 2017; Pedoman dan Standar Etik Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Nasional; Jakarta
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. 2013. Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Direktorat Gizi Masyarakat Depkes RI; Februari 2013.Jakarta
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. 2020. Pedoman Pencegahan dan Pengendalian Corona Virus Disease (Covid-19).Juli 2020.Jakarta
- II PKJ Laporan Praktik Kerja Lapangan Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan di Instalasi Gizi Dr. Hasan Sadikin Bandung. Vol. 53 Jakarta Selatan
- Meikawati, Wulandari, Astuti, Rahayu, Susilawati. 2010. Hubungan Pengetahuan dan Sikap Petugas Penjamah Makanan dengan Praktek Higiene dan Sanitasi Makanan di Unit Gizi RSJD Dr. Amino Gondhohutomo Semarang. Skripsi. Universitas Muhamadiyah Semarang. Semarang.
- Mulyani, Roza. 2014. Pengetahuan, Sikap dan Perilaku Higiene Pengolah Makanan. Volume X, No. 1.
- Notoatmodjo, S. 2018. Metode Penelitian Kesehatan. Jakarta: Rineka Cipta.
- Notoatmodjo S. 2011. Kesehatan Masyarakat (ilmu dan seni). Jakarta: Rhineka Cipta
- Notoatmodjo, S. 2014. Ilmu Perilaku Kesehatan. Jakarta: Rineka Cipta
- Notoatmodjo (2015). *Promosi Kesehatan dan Perilaku Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Nursalam (2016). *Manajemen Keperawatan*. Jakarta: Salemba Medika.
- Nursalam. 2011. Konsep Dan Penerapan Metodologi Penelitian Ilmu Keperawatan. Jakarta : Salemba Medika
- Keputusan Menteri Kesehatan Nomor HK.01.07/MENKES/104/2020 terkait Penetapan Infeksi Novel Coronavirus (Infeksi 2019-nCoV) sebagai Jenis Penyakit Yang Dapat Menimbulkan Wabah dan Upaya Penanggulangannya.Jakarta
- Permenkes RI no. 1096/Menkes/per/V/2011.Higiene Sanitasi Jasaboga. Juni 2011. Jakarta
- Rauf,Rusdin. 2013. Sanitasi Pangan dan HACCP. Graha Ilmu. Yogyakarta.

- RSI siti aisyah madiun. 2015. Buku Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit Islam Siti Aisyah Madiun. Madiun
- Salsabila, 2020. Gambaran Pelayanan Gizi Untuk Pasien COVID-19 Di Rumah Sakit Darurat COVID-19 Di Wisma Atlet Kemayoran. Electronic Thesis or Dissertation. Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Jakarta II..
- Saputra, 2015. Hubungan pengetahuan dengan perilaku hygiene tenaga pengolah makanan di instalasi gizi RSUD. Dr. Moewardi Surakarta tahun 2015. Karya tulis ilmiah. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Sucipto, Dani 2015. Keamanan Pangan Untuk Kesehatan Manusia. Gosyen Publishing, Yogyakarta
- Sugiyono (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung : Alfabeta, CV.
- Sunyoto, D.Ari Setiawan.2013., Buku Ajar Statistik Kesehatan. Nuha Medika Yogyakarta
- Susanti, Hendrawati dkk, 2016. Profil kepatuhan hygiene perorangan penjamah makanan di Instalasi Gizi dan Tata Boga RSPI Prof. Dr. Sulianti Saroso. The Indonesian Journal of Infectious Disease.
- Tanaiyo, 2018. Hubungan Pengetahuan dan Sikap Higiene dengan Perilaku Higiene Perorangan penjamah Makanan di Instalasi Gizi RSJ. Prof. Dr. Soerojo Magelang. Skripsi, Program Studi Gizi Fakultas Kesehatan Universitas Darussalam Gontor.
- Trisnawati PI. Di Rumah Sakit Pusat Angkatan Udara Universitas Negeri Yogyakarta, 2018
- Widyawati, 2017. Faktor-faktor yang mempengaruhi personal hygiene penjamah makanan di unit Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Madiun. Skripsi. Program Studi S1 Kesehatan Masyarakat Stikes Bhakti Husada Mulia Madiun.