

Perilaku Penjamah Makanan Dalam Penerapan Higiene Dan Sanitasi Pengolahan Makanan Di RSUD K.H. Hayyung Kabupaten Kepulauan Selayar

Inayah*, Wahyuni Sahani, Andi Ruhban, Risa Afrida Putri

Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Makassar

*Corresponding author: inayahmahmud.500@gmail.com

Info Artikel: Diterima bulan September 2024 ; Disetujui Bulan Desember 2024 ; Publikasi bulan Desember 2024

ABSTRACT

Food handlers are the people responsible for food health. Food that is not managed properly and correctly by food handlers can cause negative impacts such as disease and poisoning, and can also cause allergies. Hygiene and health of food handlers and the environment are among the main requirements in food processing. The purpose of the study was to determine the behavior of food handlers in the application of food processing hygiene and sanitation at K.H. HAYYUNG Hospital, Selayar Islands Regency. This type of research is descriptive observational. With a sample size of 16 people in the nutrition installation. The results of this study are food handlers who have a high level of knowledge as many as 9 people (56%), as many as 9 people with (56%) who have a good attitude, as many as 10 people (62%) have good actions in implementing hygiene and sanitation of food processing and sanitary conditions of equipment and food processing places in good condition with a percentage of 86%. Suggestions in this study, to the manager of the Nutrition Installation to provide training to food handlers related to the application of good food processing hygiene and sanitation, it is also necessary to supervise food handlers and need to provide a closed cooking utensil storage area that meets the standards. As well as to further researchers to conduct research on the relationship between food handler behavior and conducting Total Plate Count (ALT) checks on tableware in the Nutrition Installation.

Keywords: Food Handlers; Behavior; Food Processing Sanitation Hygiene.

ABSTRAK

Penjamah makanan merupakan orang yang bertanggung jawab terhadap kesehatan makanan. Makanan yang tidak dikelola dengan baik dan benar oleh penjamah makanan dapat menimbulkan dampak negatif seperti penyakit dan keracunan, serta dapat pula menimbulkan alergi. Kebersihan dan kesehatan penjamah makanan serta lingkungan termasuk syarat utama dalam pengolahan makanan. Tujuan penelitian untuk mengetahui perilaku penjamah makanan dalam penerapan higiene dan sanitasi pengolahan makanan di RSUD K.H. Hayyung Kabupaten Kepulauan Selayar. Jenis penelitian adalah deskriptif observasional dengan jumlah sampel 16 orang di instalasi gizi. Adapun hasil penelitian ini yaitu penjamah makanan yang memiliki tingkat pengetahuan yang tinggi sebanyak 9 orang (56%), sebanyak 9 orang dengan (56%) yang memiliki sikap baik, Sebanyak 10 orang (62%) memiliki tindakan yang baik dalam menerapkan higiene dan sanitasi pengolahan makanan serta kondisi sanitasi peralatan dan tempat pengolahan makanan dalam keadaan baik dengan persentase 86%. Saran dalam penelitian ini, kepada pihak pengelola Instalasi Gizi agar memberikan pelatihan kepada penjamah makanan terkait penerapan higiene dan sanitasi pengolahan makanan yang baik, perlu juga dilakukan pengawasan terhadap penjamah makanan serta perlu menyediakan tempat penyimpanan alat masak yang tertutup yang memenuhi standar. Serta kepada peneliti selanjutnya untuk melakukan penelitian tentang hubungan antara perilaku penjamah makanan dan melakukan pemeriksaan Angka Lempeng Total (ALT) pada peralatan makan di Instalasi Gizi.

Kata kunci: Penjamah Makanan; Perilaku; Higiene Sanitasi Pengolahan Makanan.

PENDAHULUAN

Keamanan pangan adalah upaya yang dilakukan dalam bentuk pencegahan, guna meminimalisir kontaminasi secara fisik, kimia dan biologis yang mengakibatkan dampak buruk bagi kesehatan manusia. 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 (PP RI No.86 Tahun 2019).

Angka kejadian keracunan makanan di Indonesia sangat tinggi yang dibuktikan dengan tingginya angka kejadian penyakit seperti mual, muntah, sakit perut, dan diare. Kondisi personal higiene penjamah makanan merupakan faktor utama yang dapat menentukan kebersihan dan keamanan makanan yang diolahnya. Apabila penjamah makanan tidak memperhatikan kebersihan perorangan maka akan dapat menularkan berbagai macam penyakit. Perilaku penjamah makanan yang tidak baik

salah satu contohnya yaitu cara pengolahan dan penyajian makanan yang tidak memperhatikan kebersihan perorangan dari penjamah makanan. Dari beberapa riset menunjukkan bahwa sebanyak 20 provinsi di Indonesia gagal memenuhi persyaratan kesehatan seperti kebersihan dan keamanan pangan, yang menyebabkan keracunan makanan. Ketidakmampuan dalam menjaga kebersihan perorangan akan dapat mengakibatkan seseorang mudah mengalami infeksi dan penyakit, karena berkaitan dengan bakteri, jamur dan penyakit bawaan makanan, termasuk yang disebabkan oleh penerapan higiene makanan dan kebersihan lingkungan yang buruk, dapat menyebabkan penyakit ringan hingga berat dan bahkan kematian (Hidayati, F., & SN, F. R. S., 2022).

Perilaku penjamah makanan yang kurang mengindahkan praktek pengolahan makanan yang memenuhi kaidah higienitas merupakan salah satu faktor penyebab timbulnya kontaminasi pada makanan. Perilaku penjamah seperti menggaruk anggota tubuh, memelihara kuku panjang, tidak memakai perlengkapan kerja dan mengunyah makanan saat bekerja dapat berisiko meningkatkan kontaminasi bakteri pada makanan. Perilaku yang kurang baik ini berkaitan dengan pengetahuan dan sikap penjamah makanan mengenai personal hygiene. Secara teori, memiliki pengetahuan yang baik cenderung disertai dengan perilaku yang baik.

Pengolahan makanan di RS harus memiliki sanitasi yang baik, oleh karena itu penjamah makanan di rumah sakit standar hygiene sanitasi yaitu penggunaan APD (Alat Pelindung Diri) seperti; celemek, hairnet, corpus (penutup kepala), masker mulut, sarung tangan plastik, sepatu dapur, tidak memakai perhiasan, tidak merokok, dan tidak memakan atau mengunyah pada saat melakukan pengolahan makanan (Kemenkes RI, 2012).

Penjamah makanan merupakan orang yang bertanggung jawab terhadap kesehatan makanan. Makanan yang tidak dikelola dengan baik dan benar oleh penjamah makanan dapat menimbulkan dampak negatif seperti penyakit dan keracunan, serta dapat pula menimbulkan alergi. Kebersihan dan kesehatan penjamah makanan serta lingkungan termasuk syarat utama dalam pengolahan makanan (Lestari, 2020).

Salah satu hal penting dalam penyelenggaraan makanan yaitu hygiene dan sanitasi. Keamanan pangan merupakan kebutuhan masyarakat, karena diharapkan melalui makanan yang aman, masyarakat akan terlindungi dari penyakit atau gangguan kesehatan lainnya. Mutu pangan harus terjamin, terutama bagi pasien yang dirawat di rumah sakit, tubuhnya dalam keadaan lemah, sehingga sangat rentan terhadap berbagai penyakit, termasuk penyakit-penyakit yang ditularkan melalui makanan. Keamanan pangan pada dasarnya adalah upaya hygiene sanitasi makanan, gizi dan safety. Hygiene sanitasi makanan dalam Peraturan Menteri Kesehatan disebut penyehatan makanan, merupakan upaya untuk mengendalikan 2 faktor tempat, peralatan, penjamah makanan, dan makanan yang dapat menimbulkan gangguan kesehatan atau keracunan makanan (Rahmah, R., & Kamal, H., 2022).

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan oleh (Firsta Yolanda, 2018) di Instalasi Gizi Rumah Sakit Jiwa Prof. HB. Saanin Padang bahwa ada sebanyak 25% tenaga penjamah makanan yang memiliki pengetahuan kurang baik dan sebanyak 75% memiliki pengetahuan yang baik terkait dengan hygiene dan sanitasi makanan. Sebanyak 50% memiliki sikap negatif terhadap hygiene dan sanitasi makanan. Dan masih ada juga tenaga penjamah makanan sebanyak 62% yang melakukan penerapan yang kurang baik terhadap hygiene dan sanitasi makanan. Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh (Dewi, AR, & Suryono, H., 2022) di Instalasi Gizi RSJ Menur Surabaya bahwa ada sebanyak 94,4% tenaga penjamah makanan mempunyai pengetahuan termasuk kategori baik dalam menerapkan personal hygiene dan sebanyak 5,6% penjamah makanan yang termasuk kategori cukup dan sebanyak 83,3 % penjamah makanan yang memiliki sikap baik dalam penerapan personal hygiene dan kategori cukup sebanyak ditemukan sebanyak 16,7%.

Berdasarkan penelitian yang di lakukan oleh (St.Khadija Djawad 2021) di instalasi gizi rumah sakit Pare-pare bahwa ada sebanyak 53 % tenaga penjamah makanan yang memiliki pengetahuan tinggi dan sebanyak 47 % tenaga penjamah makanan yang mempunyai pengetahuan kurang baik terkait dengan hygiene sanitasi makanan. sebanyak 53% memiliki sikap baik terhadap hygiene dan sanitasi makanan dan sebanyak 71% penjamah makanan memiliki tindakan yang baik dalam penerapan hygiene dan sanitasi pengolahan makanan dan masih ada juga kondisi peralatan dan dan tempat pengolahan makanan termasuk kategori baik memenuhi kelaikan fisik dengan persentase sebesar 91%.

Berdasarkan hasil survey awal melalui pengamatan di instalasi gizi RSUD K.H. Hayyung Kabupaten Kepulauan Selayar pada tanggal 5 Desember 2022 terkait dengan penerapan higiene dan sanitasi pengolahan makanan bahwa penjamah makanan tidak memperhatikan penggunaan APD (Alat Pelindung Diri) yang lengkap seperti sarung tangan, penutup kepala, celemek dan masker jika tidak diawasi oleh tenaga ahli gizi yang ada di instalasi gizi. Penjamah makanan juga masih berbicara pada saat memasak dan setelah selesai memasak barang-barang yang kotor yang telah digunakan tidak langsung dicuci. Jika dilihat dari tempat penyimpanan alat masak dan alat makan juga tidak disimpan di lemari yang tidak tertutup dan konstruksi bangunan juga kurang memenuhi persyaratan higiene sanitasi jasa boga karena dinding dan lantainya sudah retak serta tdk ada cerobong asap. Maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian terkait dengan perilaku penjamah makanan dalam penerapan higiene dan sanitasi pengolahan makanan di instalasi gizi RSUD K.H. Hayyung Kabupaten Kepulauan Selayar

MATERI DAN METODE

Jenis penelitian yang akan digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif observasional yang bertujuan untuk mengetahui perilaku penjamah makanan dalam penerapan higiene dan sanitasi pengolahan makanan di RSUD K.H. HAYYUNG Kabupaten Kepulauan Selayar. Dalam penelitian ini yang dijadikan populasi yaitu seluruh penjamah makanan yang berjumlah 16 orang di Instalasi Gizi RSUD K.H. HAYYUNG Kabupaten Kepulauan Selayar. Dalam penelitian ini yang dijadikan sampel adalah seluruh penjamah makanan yang berjumlah 16 orang di Instalasi Gizi RSUD K.H. HAYYUNG Kabupaten Kepulauan Selayar.

Teknik pengambilan sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan menggunakan total sampling yaitu teknik pengambilan sampel yang dilakukan dengan mengambil seluruh populasi yang ada sebagai sampel penelitian. memberikan penilaian sendiri terhadap sampel diantara populasi yang dipilih.

Data primer diperoleh dari hasil observasi langsung, serta hasil observasi diperoleh dari kegiatan wawancara dengan responden, mengisi kuisioner serta lembar observasi pengamatan yang dilakukan RSUD K.H. HAYYUNG Kabupaten Kepulauan Selayar. Data sekunder diperoleh melalui penelusuran kepustakaan yang berupa referensi dari hasil penelitian sebelumnya terkait, data kajian Pustaka diperoleh dari jurnal-jurnal atau karya tulis terkait dengan pembahasan isi proposal penelitian ini.

Pengolahan data dilakukan secara deskriptif untuk memperoleh gambaran tentang bagaimana perilaku penjamah makanan dalam penerapan higiene dan sanitasi pengolahan makanan sehingga bisa disajikan dalam bentuk tabulasi yang kemudian dianalisis secara persentasi dan dideskripsikan dalam bentuk kata atau kalimat berdasarkan gambaran yang sudah ada sehingga dapat diketahui bagaimana gambaran pengetahuan, sikap dan tindakan penjamah makanan dalam penerapan higiene dan sanitasi pengolahan makanan di RSUD K.H. HAYYUNG Kabupaten kepulauan selayar.

HASIL

Tabel 1. Jenis kelamin penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD K.H. Hayyung kabupaten kepulauan Selayar Tahun 2023

NO	Jenis Kelamin	Frekuensi	%
1	Laki – laki	0	0
2	Perempuan	16	100
Total		16	100

Sumber : Data Primer, 2023

Tabel 2. Usia Penjamah Makanan Di Instalasi Gizi RSUD K.H. Hayyung Kabupaten Kepulauan Selayar Tahun 2023

No	Usia	Frekuensi	%
----	------	-----------	---

1	20-29 Tahun	2	13
2	30-39 Tahun	5	31
3	40-49 Tahun	9	65
Total		16	100

Sumber : Data Primer,2023

Tabel 3. Pendidikan Penjamah Makanan Di Instalasi Gizi RSUD K.H. Hayyung Kabupaten Kepulauan Selayar Tahun 2023

NO	Pendidkan terakhir	Frekuensi	%
1	SMA / Sederajat	14	87,5
2	SMP / Sederajat	2	12,5
	Total	16	100

Sumber : Data Primer,2023

Tabel 4. Masa kerja penjamah makanan di instalasi gizi RSUD K.H. Hayyung kabupaten kepulauan selayar Tahun 2023

NO	Masa Kerja	Frekuensi	(%)
1	>5 Tahun	13	81
2	<5 tahun	3	19
	Total	16	100

Sumber : Data Primer,2023

Tabel 5. Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan Di Instalasi Gizi RSUD K.H. Hayyung Kabupaten Kepulauan Selayar Tahun 2023

NO	Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan	Frekuensi	(%)
1	Tinggi	9	56
2	Rendah	7	44
	Total	16	100

Sumber : Data Primer,2023

Tabel 6. Penilaian Sikap Penjamah Makanan Di RSUD K.H. Hayyung Kabupaten Kepulauan Selayar Tahun 2023

NO	Penilaian Sikap Penjamah Makanan	Frekuensi	(%)
1	Baik	9	56
2	Kurang Baik	7	44
	Total	16	100

Sumber : Data Primer,2023

Tabel 7. Pengamatan Tindakan Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RSUD K.H. Hayyung Kabupaten Kepulauan Selayar Tahun 2023

No	Pengamatan Tindakan penjamah makanan	frekuensi	%
1	Baik	10	62
2	Kurang Baik	6	38
	Total	16	100

Sumber : Data Primer,2023

Tabel 8. Kondisi Sanitasi Tempat dan Peralatan Pengolahan Makanan Di Instalasi Gizi RSUD K.H. Hayyung Kabupaten Kepulauan Selayar 2023

NO	Kategori	Frekuensi	(%)
1	Baik	74	86
2	Kurang Baik	12	14
Total		86	100

Sumber : Data Primer,2023

PEMBAHASAN

Karakteristik Penjamah Makanan

a. jenis kelamin

Mengenai distribusi jenis kelamin penjamah makanan yang menunjukkan bahwa semua penjamah makanan berjenis kelamin perempuan karena dapat diketahui bahwa penjamah makanan perempuan mempunyai personal hygiene yang baik dibandingkan penjamah makanan laki – laki. Penjamah makanan yang berjenis kelamin perempuan lebih sering dipekerjakan sebab memiliki personal hygiene yang baik (Indriyani et al, 2018).

b. usia

Mengenai distribusi usia penjamah makanan menunjukkan bahwa sebesar 56 % usia penjamah makanan berusia 40 sampai dengan 49 tahun. Berdasarkan penelitian (Haderiah et al 2021) menunjukkan bahwa usia dapat mempengaruhi kerja penjamah makanan jika dikaitkan dengan perilaku maka semakin lanjut usia maka semakin baik perilakunya. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat dilihat penjamah makanan yang berusia 40 sampai 49 tahun memiliki personal hygiene yang baik.

c. Pendidikan

Pendidikan adalah pembelajaran pengetahuan, keterampilan, dan kebiasaan sekelompok orang yang diturunkan dari satu generasi ke generasi berikutnya melalui pengajaran, pelatihan, atau penelitian.

Mengenai distribusi Pendidikan penjamah makanan menunjukkan bahwa sebesar 87% penjamah makanan berpendidikan terakhir yaitu SMA/Sederajat. Menurut Notoatmodjo (2007) menyatakan bahwa semakin tinggi tingkat Pendidikan seseorang maka semakin mudah untuk menerima dan menangkap informasi serta akan meningkatkan pula pengetahuan. Pendidikan merupakan salah satu faktor yang dapat mempengaruhi seseorang untuk berperilaku baik.

d. Masa kerja

Ajeng et al (2020) mengungkapkan bahwa masa kerja adalah lamanya responden bekerja dengan pengklasifikasian masa kerja ≥ 5 Tahun termasuk kategori telah lama bekerja dan < 5 Tahun masih baru. Distribusi masa kerja penjamah makanan menunjukkan bahwa sebesar 81% penjamah makanan dikategorikan telah lama bekerja. Pengalaman kerja seseorang sangat berpengaruh secara positif dan signifikan terhadap pekerjaan. Semakin lama seseorang bekerja maka akan semakin banyak juga pengalaman yang didapatkan dan seseorang yang lebih banyak mendapat pengalaman kerja maka akan dapat hasil pekerjaan yang lebih baik Indriyani et al 2018.

Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan melalui kegiatan wawancara dengan responden menggunakan kuisioner menunjukkan bahwa tingkat pengetahuan penjamah makanan dapat dikategorikan baik dengan persentase 56%. Pengetahuan merupakan dari hasil tahu dan terjadi setelah seseorang melakukan penginderaan terhadap suatu objek tertentu. Penginderaan ini terjadi melalui panca indra manusia yakni indra penglihatan, pendengaran, pencium, rasa dan raba.

dapat diketahui bahwa sebesar 56% penjamah makanan yang memiliki tingkat pengetahuan tinggi yang dapat menerapkan bagaimana prinsip hygiene dan sanitasi pengolahan makanan agar mendapatkan makanan dengan kualitas makanan yang sehat dan aman untuk dikonsumsi.

Oleh karena itu, berdasarkan data yang telah diperoleh, maka untuk mengatasi rendahnya pengetahuan penjamah makanan terhadap prinsip hygiene dan sanitasi pengolahan makanan, maka diharapkan agar pihak pengelola untuk mengawasi dan memberikan pelatihan serta bimbingan kepada para penjamah makanan agar dapat mengetahui bagaimana cara penerapan hygiene dan sanitasi pengolahan makanan dengan baik sehingga dapat diterapkan sesuai dengan pengetahuan yang telah

didapatkan pada saat melakukan pengolahan makanan untuk mengurangi dampak terkontaminasinya makanan.

Sikap Penjamah Makanan

Berdasarkan penilaian sikap yang telah dilakukan terhadap penjamah makanan menggunakan kuisioner yang telah diisi oleh responden didapatkan hasil sebesar 65% penjamah makanan memiliki sikap yang baik dalam menerapkan hygiene dan sanitasi pengolahan makanan. Sedangkan responden yang memiliki sikap yang kurang baik dalam menerapkan hygiene dan sanitasi pengolahan makanan yaitu sebesar 35%.

Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Nurhayati et al (2020) bahwa sebesar 70% penjamah makanan memiliki sikap yang baik dan 30 % penjamah makanan memiliki sikap kurang baik dalam menerapkan hygiene dan sanitasi pengolahan makanan. Dari data yang diperoleh dapat dilihat melalui kuisioner yang telah diisi oleh masing – masing responden bahwa penjamah makanan yang memiliki sikap baik (65%) terhadap penerapan hygiene dan sanitasi pengolahan makanan yaitu penjamah makanan sangat setuju untuk menggunakan celemek pada saat bekerja, menutup kepala pada saat melakukan pekerjaan, mencuci tangan sebelum dan sesudah melakukan pekerjaan serta membersihkan tempat dan alat pengolahan makanan yang telah digunakan hingga bersih.

Oleh karena itu untuk mengatasi permasalahan tersebut, maka diharapkan kepada pengelola Instalasi Gizi untuk melakukan pengawasan terhadap penjamah makanan pada saat mengolah makanan serta memberikan arahan kepada para penjamah makanan yang tidak menerapkan kaidah prinsip hygiene dan sanitasi pengolahan makanan sehingga bisa saja karena sikap yang kurang baik dari penjamah makanan dapat menyebabkan terkontaminasinya makanan akibat kelalaian penjamah makanan.

Tindakan Penjamah Makanan

Pelaksanaan pengamatan tindakan penjamah makanan dilakukan dengan meninjau atau mengamati pengolahan makanan oleh penjamah makanan secara langsung dengan menggunakan lembar observasi. Berdasarkan data yang telah diperoleh, bahwa ada sebesar 63% penjamah makanan memiliki tindakan yang baik. Hal ini dapat diketahui melalui lembar observasi pengamatan tindakan responden yaitu penjamah makanan rutin mencuci alat dan bahan pengolahan makanan dengan bersih dan aman. Hanya saja yang menjadi faktor rendahnya poin pengamatan tindakan yaitu penggunaan alat pelindung diri pada saat mengolah makanan dan memiliki kuku yang panjang dan kurang terawat.

Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilaksanakan oleh Noor Ahmad (2022) yang mengatakan bahwa sebesar 52,6% penjamah makanan memiliki tindakan baik dan sebesar 47,4% memiliki tindakan kurang baik. Dapat dilihat melalui hasil pengamatan tindakan yang telah dilakukan yaitu tindakan penjamah makanan selalu mencuci tangan sebelum dan sesudah mengolah makanan, membersihkan tempat dan alat pengolahan makanan yang telah digunakan, tidak menyisir rambut dan tidak meludah sembarangan serta memperhatikan kebersihan alat dan tempat pengolahan sebelum mengolah makanan.

Oleh karena itu, untuk mengatasi rendahnya permasalahan tersebut, maka diharapkan kepada pihak pengelola untuk selalu mengawasi penjamah makanan dalam hal penggunaan alat pelindung diri agar dapat mengurangi terjadinya kontaminasi pada makanan yang diolah dan memberikan teguran kepada para penjamah makanan yang tidak mengikuti kaidah hygiene dan sanitasi pengolahan makanan dengan baik dan benar.

Kondisi Sanitasi Tempat Pengolahan Makanan

Berdasarkan kegiatan observasi yang telah dilakukan menggunakan lembar observasi uji kelaikan fisik yang mengacu pada Peraturan Menteri Kesehatan No. 1096 tentang hygiene sanitasi jasaboga pada golongan B sehingga dapat dikatakan bahwa kondisi sanitasi pengolahan makanan di Instalasi Gizi RSUD K.H Hayyung Kabupaten Kepulauan Selayar dikatakan baik dengan total jumlah skor sebesar 86%. Hal ini dikarenakan baiknya tempat pengolahan makanan, kebersihan peralatan masak dan makan yang sangat baik, kebersihan perilaku, bagusnya fasilitas pencucian piring dan peralatan masak, perlakuan penjamah makanan terhadap makanan, penyimpanan makanan matang serta sarana dan prasarana seperti pembuangan air limbah, pemasangan konstruksi perpipaan, jumlah

frekuensi tempat sampah, halaman yang luas dan bersih, sarana tempat cuci tangan dan toilet, pengawasan terhadap serangga dan hewan lainnya dan kondisi fisik tempat pengolahan makanan yang baik salah satunya adalah pencahayaan.

Berdasarkan lembar observasi kelaikan fisik tempat pengolahan makanan, sebesar 14% yang tidak memenuhi syarat diantaranya yaitu tidak tersedianya alat pengukur desinfektan untuk pencucian, tidak tersedia termometer yang berfungsi dengan baik, kontak langsung dengan makanan, tidak menggunakan alat pelindung diri, dan peralatan pengolahan makan yang disimpan ditempat terbuka yang sebaiknya disimpan di tempat tertutup agar dapat mengurangi cemaran debu.

Oleh karena itu untuk mengatasi masalah tersebut terkait yang belum memenuhi syarat diharapkan agar dilakukan pembenahan dan pemeliharaan sarana dan prasarana supaya dapat lebih meningkatkan penerapan standar operating procedure (SOP) sanitasi peralatan proses pencucian peralatan makan serta menjaga kebersihan peralatan makan supaya mengurangi angka kuman pada peralatan makan. Selain itu, diperlukan penelitian lebih lanjut dengan desain yang berbeda untuk mengetahui lebih dalam mengenai faktor apa saja yang dapat mempengaruhi angka kuman pada peralatan makan di Instalasi Gizi RSUD K.H. Hayyung Kabupaten Kepulauan Selayar

SIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian pada penjamah makanan, maka diperoleh kesimpulan sebagai berikut : 1) Tingkat pengetahuan penjamah makanan yang bekerja di Instalasi Gizi RSUD K.H. Hayyung Kabupaten Kepulauan Selayar memiliki tingkat pengetahuan tinggi terkait higiene dan sanitasi pengolahan makanan yaitu sebesar 56% dan yang memiliki tingkat pengetahuan rendah sebesar 44%. 2) Sikap penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD K.H. Hayyung Kabupaten Kepulauan Selayar memiliki sikap baik terhadap penerapan higiene dan sanitasi pengolahan makanan yaitu sebesar 56% dan yang memiliki sikap yang kurang baik yaitu sebesar 44%. 3) Tindakan penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD K.H. Hayyung Kabupaten Kepulauan Selayar memiliki tindakan yang baik dalam penerapan higiene dan sanitasi pengolahan makanan yaitu sebesar 62% dan yang memiliki tindakan yang kurang baik yaitu sebesar 38%. 4) Kondisi sanitasi tempat pengolahan dan peralatan makanan di Instalasi Gizi RSUD K.H Hayyung Kabupaten Kepulauan Selayar dikategorikan baik dengan jumlah persentase sebesar 86% dan yang kurang baik sebesar 14%. Adapun saran bagi pihak pengelola Instalasi Gizi agar memberikan pelatihan kepada penjamah makanan terkait penerapan higiene dan sanitasi pengolahan makanan yang baik dan benar, perlu juga dilakukan pemeriksaan kesehatan berkala terhadap penjamah makanan (minimal 2 kali setahun oleh dokter yang berwenang) serta perlu menyediakan tempat penyimpanan alat masak yang tertutup yang memenuhi standar

DAFTAR PUSTAKA

- Dewi, AR, & Suryono, H. (2022). *Perilaku Penjamah Makanan Dalam Penerapan Personal Hygiene Di Instalasi Gizi Rsj Menur Surabaya Tahun 2022*. Jurnal Hygiene Sanitasi , 2 (2), 44-48.(Online). <https://www.hisan.poltekkesdepkessby.ac.id/index.php/hisan/article/view/23> diakses 12 Desember 2022
- Firsta Yolanda, (2018).*Gambaran Pengetahuan, Sikap Dan Tindakan Penjamah Makanan Dalam Penerapan Higiene Dan Sanitasi Makanan Di Instalasi Gizi Rs Jiwa Prof.Hb.Saanin Padang Tahun 2018*. Skripsi.Jurusan Gizi.Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang. Padang. (Online). <https://pustaka.poltekkespdg.ac.id/repository/TA.pdf> diakses 12 Desember 2022
- Haderiah, H. (2022). *Perilaku Penjamah Makanan Dalam Penerapan Higiene Dan Sanitasi Pengolahan Makanan Di Rsud Andi Makkasau Kota Parepare*. Sulolipu: Media Komunikasi Sivitas Akademika dan Masyarakat, 22(1), 27-37.(Online) <https://journal.poltekkes-mks.ac.id/ojs2/index.php/Sulolipu/article/view/2712> diakses 12 Desember 2022
- Hidayati, F., & SN, F. R. S. (2022). *Determinan Perilaku Personal Hygiene Pada Penjamah Makanan Di Rumah Makan*. Jurnal Kesehatan, 13(3). (Online). <http://www.ejurnal.stikesprimanusantara.ac.id/index.php/JKPN/article/view/712> diakses 8

Desember 2022

- Indriany, D. P. (2019). *Hubungan Pengetahuan dengan Perilaku Higiene Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RSUD Dr. Soeselo Slawi*. Jurnal Gizi Dan Pangan Soedirman, 2(2), 87-96. (Online) <http://jos.unsoed.ac.id/index.php/jgps/article/view/1350> diakses 20 Desember 2022
- Lestari, TRP (2020). *Keamanan pangan sebagai salah satu upaya perlindungan hak masyarakat sebagai konsumen*. Aspirasi: Jurnal Masalah-Masalah Sosial, 11 (1), 57-72. (Online) <https://jurnal.dpr.go.id/index.php/aspirasi/article/view/1523> diakses 27 Desember 2022
- Noor, A. (2022). *Analisis Faktor Yang Mempengaruhi Perilaku Penjamah Makanan Pedagang Terhadap Penerapan Personal Hygiene di Pasar Sentral Mina Minanga Kabupaten Buton Utara*. Journal of Health Quality Development, 2(2), 47-54. (Online) <https://journal.intelekmadani.org/index.php/jhqd/article/view/394> diakses 5 mei 2023
- Nurhayati, I. S., Nikmawati, E. E., & Setiawati, T. (2020). *Penerapan Personal Higiene Penjamah Makanan Di Salah Satu Rumah Sakit Di Kota Bandung*. Media Pendidikan, Gizi, dan Kuliner, 9(2). (Online) <https://ejournal.upi.edu/index.php/Boga/article/view/33014> diakses 7 mei 2023
- Republik Indonesia. Peraturan Pemerintah No 86 Tahun 2019 Tentang Keamanan Pangan. (Online) <https://peraturan.bpk.go.id/Home/Details/129230/pp-no-86-tahun-2019> diakses 15 Desember 2022
- Republik Indonesia. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor1096. 2011. Persyaratan Higiene Sanitas Jasa Boga. Jakarta. (Online) https://dpmpstsp.kaboki.go.id/upload/regulasi/2011_permen-kesehatan-nomor-1096-menkes-per-vi-2011-tentang-higiene-sanitasi-jasaboga diakses 14 Desember 2022
- Republik Indonesia. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan. (Online) <https://luk.staff.ugm.ac.id/atur/UU18-2012Pangan.pdf> diakses 15 Desember 2022