

GAMBARAN PENGETAHUAN HIGIENE SANITASI DAN KELENGKAPAN PENGGUNAAN ALAT PELINDUNG DIRI PENGOLAH MAKANAN

Juen Kalawen¹, Merinta Sada², La Supu³

Politeknik Kesehatan Kemenkes Sorong
Program Studi D-III Gizi

Email Korespondensi: juenkalawen51@gmail.com

Artikel history

Dikirim, Dec 22th, 2025

Ditinjau, Dec 22th, 2025

Diterima, Dec 22th, 2025

ABSTRACT

Sanitation hygiene is an effort to control the risk of food contamination. Quality and quality food must implement personal hygiene to prevent food contamination. The use of complete PPE aims to avoid contamination. The purpose of the study was to determine the characteristics, sanitation hygiene, completeness of the use of personal protective equipment. The type of descriptive research, describing the knowledge of sanitation hygiene and the completeness of the use of personal protective equipment. The population is all food processing personnel. Sampling using the total sampling method, a sample of 8 people. Research in March 2024 at the Nutrition Installation of the DR.J.P.Wanane Hospital, Sorong Regency. Data collection using a sanitation hygiene knowledge questionnaire and a checklist for observing the feasibility of using PPE. Data processing using the excel program. The results of the study of food processors at the Nutrition Installation of the DR.J.P.Wanane Hospital, Sorong Regency, aged 23 - 55 years, all female respondents, the last education was high school (100%) 8 people, high classification sanitation hygiene knowledge (75%) 6 people, moderate classification (25%) 2 people. The completeness of the use of personal protective equipment is classified as good, namely 8 people (100%). The suggestion given is expected that the Nutrition Installation of DR.J.P.Wanane Hospital, Sorong Regency, will provide education, ongoing information related to hygiene and sanitation knowledge to food processors, the results of this study are expected to maintain the use of personal protective equipment by food processors at the Nutrition Installation of DR.J.P.Wanane Hospital, Sorong Regency.

Keywords: Knowledge, Hygiene and Sanitation, Personal Protective Equipment

ABSTRAK

Higiene sanitasi adalah upaya mengendalikan risiko kontaminasi makanan. Makanan bermutu dan berkualitas harus menerapkan personal higiene agar mencegah kontaminasi makanan. Penggunaan APD lengkap bertujuan menghindari kontaminasi. Tujuan penelitian mengetahui

karakteristik, pengetahuan higiene sanitasi, kelengkapan penggunaan alat pelindung diri. Jenis penelitian deskriptif, menggambarkan pengetahuan higiene sanitasi dan kelengkapan penggunaan alat pelindung diri. Populasi seluruh tenaga pengolah makanan. Pengambilan sampel menggunakan metode total sampling, sampel 8 orang. Penelitian pada bulan Maret 2024 di Instalasi Gizi Rumah Sakit DR.J.P.Wanane Kabupaten Sorong. Pengumpulan data menggunakan kuesioner pengetahuan higiene sanitasi dan lembar ceklis observasi kelengkapan penggunaan APD. Pengolahan data menggunakan program excel. Hasil penelitian pengolah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit DR.J.P.Wanane Kabupaten Sorong, berumur 23 - 55 tahun, semua responden perempuan, pendidikan terakhir SLTA (100%) 8 orang, pengetahuan higiene sanitasi tergolong tinggi (75%) 6 orang, tergolong sedang (25%) 2 orang. Kelengkapan penggunaan alat pelindung diri tergolong baik, yaitu 8 orang (100%). Saran yang diberikan diharapkan Instalasi Gizi Rumah Sakit DR.J.P.Wanane Kabupaten Sorong memberikan edukasi, informasi berkelanjutan terkait pengetahuan higiene sanitasi kepada pengolah makanan, hasil penelitian ini diharapkan dapat mempertahankan pemakaian alat pelindung diri oleh pengolah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit DR.J.P.Wanane Kabupaten Sorong.

Kata Kunci : Pengetahuan, Higiene Sanitasi, Alat Pelindung Diri

PENDAHULUAN

Higiene sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi (Menurut Kemenkes No.1096/Menkes/Per/VI/2011). Pangan siap saji di rumah sakit adalah semua makanan dan minuman yang disajikan dari dapur rumah sakit untuk pasien dan karyawan. Penjamah pangan harus sehat dan bebas dari penyakit menular. Secara berkala minimal 2 (dua) kali setahun diperiksa kesehatannya oleh dokter yang berwenang, harus menggunakan pakaian kerja dan perlengkapan pelindung pengolahan pangan dapur, selalu mencuci tangan sebelum bekerja (Sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 7 Tahun 2019 tentang Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit).

Salah satu hal yang penting adalah alat makan dan peralatan masak berisiko dapat menimbulkan kontaminasi silang yang dapat menyebabkan food borne disease dan keracunan makanan. Hal ini dapat disebabkan oleh beberapa hal diantaranya kontaminasi makanan oleh bakteri patogen, virus, dan jamur yang terdapat pada makanan sehingga mencemari makanan tersebut. Personal hygiene meliputi 12 perilaku bersih, aman dan sehat penjamah makanan untuk mencegah terjadinya kontaminasi pada makanan mulai dari persiapan bahan makanan sampai penyajian makanan.

Penelitian Terdahulu Tentang Perilaku Personal Higiene dan Sanitasi Pada Penjamah Makanan. Novitasari (2018) Judul : Evaluasi Personal Higiene pada Penjamah Makanan dan Sanitasi Lingkungan Dalam Pengolahan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Siti Khadijah Kota Palembang. Novitasari (2018) melakukan penelitian di Instalasi Gizi Rumah Sakit Siti Khadijah Kota Palembang yang melibatkan 17 penjamah makanan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penjamah makanan memiliki pengetahuan baik (skor 76%100%), pendidikan menengah sebanyak 16 orang (94,1%), sementara sebanyak 1 (5,9%) penjamah makanan termasuk dalam kategori pendidikan tinggi. Responden penjamah makanan sebanyak 14 (82,4%) penjamah makanan memiliki 19 personal hygiene yang baik, sementara 3 penjamah makanan memiliki personal hygiene yang cukup (17,6%). \

Evaluasi berdasarkan Sanitasi yang belum memenuhi syarat $\leq 75\%$ pada beberapa subjek seperti ventilasi 66,7%, pada subjek penilaian tempat sampah hasil yang diperoleh pencapaian hanya 66,7%, pada penilaian peralatan pencapaian hanya 75%. RSUD Kabupaten Sorong merupakan salah satu rumah sakit pemerintah di kabupaten sorong, yang memiliki pelayanan rawat jalan dan rawat inap. Bentuk pelayanan instalasi gizi RSUD Kabupaten Sorong adalah pelayanan kesehatan yang diberikan kepada pasien rawat inap untuk memilih atau memperoleh makanan yang sesuai guna mencapai syarat gizi yang maksimal, selain itu instalasi gizi RSUD Kabupaten Sorong juga memberikan pelayanan gizi bagi pegawai atau karyawan. Alasan peneliti memilih RSUD Kabupaten Sorong menjadi tempat penelitian karena selama ini RSUD Kabupaten Sorong menjadi salah satu tempat rujukan bagi masyarakat untuk memperoleh pelayanan kesehatan (Bisai Fransiska 2019 et. all ddk).

METODE

Penelitian ini termasuk penelitian *deskriptif* yaitu penelitian yang menggambarkan tentang pengetahuan higiene sanitasi dan kelengkapan penggunaan alat pelindung diri pengolah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit DR.J.P Wanane Kabupaten Sorong

Populasi penelitian ini yaitu seluruh tenaga pengolah makanan yang berada di Instalasi Gizi Rumah Sakit DR J.P. Wanane Kabupaten Sorong. Variabel dependen dan independen diukur dengan metode total *sampling*. Penelitian ini dilaksanakan di Instalasi Gizi Rumah Sakit DR. J.P. Wanane Kabupaten Sorong. Penelitian tersebut dilaksanakan bersamaan dengan waktu pelaksanaan PKL MSPMI rumah sakit pada bulan Maret tahun 2024.

Cara pengumpulan data diperoleh menggunakan alat ukur kuesioner yang berisi pertanyaan pengetahuan higiene sanitasi dibagikan langsung kepada tenaga pengolah makanan. Lembar Ceklis Observasi Kelengkapan Penggunaan Alat Pelindung Diri. Cara pengumpulan data diperoleh menggunakan alat ukur lembar ceklis observasi kelengkapan penggunaan alat pelindung diri yang diisi oleh peneliti.

HASIL

RSUD DR.J.P.Wanane terletak di Jalan Sorong Klamono KM 22 Kelurahan Klafma Distrik Aimas Kabupaten Sorong Papua Barat. Luas RSUD DR J.P.Wanane Kabupaten Sorong adalah 10 Hektar. Ijin Operasional RS : 503/01/SIO/DPMPTSP/VII/2020 tertanggal 10 Juli 2020. RSUD DR.J.P Wanane mempunyai pegawai sebanyak 526 orang yang terdiri dari 317 ASN dan 209 Non ASN. Jenis pelayanan di RSUD DR.J.P.Wanane ada 16 klinik rawat jalan, 9 unit Instalasi penunjang, dan mempunyai kapasitas 203 tempat tidur.

Gambaran Umum Instalasi Gizi RSUD DR.J.P.Wanane mempunyai berbagai macam jenis pelayanan kesehatan, salah satunya adalah pelayanan gizi rumah sakit yang dilakukan oleh Instalasi Gizi.

Tabel 1. Gambaran Umum RSUD DR. J.P.Wanane Kabupaten Sorong

	Kualifikasi	Pendidikan	Jumlah
1.	Ahli Gizi	S2	1
		S1	6
		D-III	7
2.	Tenaga Pramusaji	SLTA	7
3.	Tenaga Pengelolah	SLTA	8

4.	Cleaning Servis / (Tenaga Mencuci)	SLTA	2
	Jumlah		31

Tabel 2. Data Hasil penelitian / Karakteristik Pengolah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit DR.J.P.Wanane Kabupaten Sorong

Kategori Umur	Frekuensi (n)	Presentasi
Umur Muda < 23 tahun	1	12,5
Umur Prima 24-45 tahun	3	37,5
Umur Tua > 45-55 tahun	4	50
Total	8	10

Dari hasil tersebut Menunjukkan bahwa 8 pengolah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit DR.J.P. Wanane Kabupaten Sorong memiliki umur yang tergolong umur muda (12,5%) 1 orang, prima 3 orang, (37,5%), tua 4 orang (50%).

Tabel 3. Kategori Jenis Kelamin Pengolah Makanan

Kategori Jenis Kelamin	Frekuensi (n)	Presentasi %
Perempuan	8	100
Laki-laki	0	0
Total	8	100

Menunjukkan bahwa 8 pengolah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit DR.J.P.Wanane Kabupaten Sorong semua berjenis kelamin perempuan (100%), laki – laki (0%).

Tebal 4. Kategori Tingkat Pendidikan Pengolah Makanan

Kategori Pendidikan	Frekuensi (n)	Presentasi %
SD	0	0
SMP	8	100
SMA	0	0
Total	8	100

Menunjukkan bahwa 8 pengolah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit DR.J.P.Wanane Kabupaten Sorong memiliki tingkat pendidikan SD-SMP (0%) , SLTA (100%) 8 orang, PT (0%).

Tabel 5. Pengetahuan Higiene Sanitasi Pengolah Makanan

Pengetahuan	Frekuensi (n)	Presentasi %
Rendah	0	0
Sedang	2	25
Tinggi	6	75
Total	8	100

Menunjukkan bahwa dari 8 pengolah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit DR.J.P.Wanane Kabupaten Sorong memiliki pengetahuan tergolong tinggi, yaitu 6 orang (75%), sedang 2 orang (25%), tergolong rendah (0%).

Tabel 6. Kelengkapan Penggunaan Alat Pelindung Diri (APD) Pengolah Makanan

Kelengkapan APD	Frekuensi (n)	Presentasi %
Baik	8	100
Kurang baik	0	0

Total	8	100
-------	---	-----

Menunjukkan hasil observasi yang dilakukan kepada 8 pengolah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit DR.J.P.Wanane Kabupaten Sorong diperoleh hasil bahwa kelengkapan penggunaan alat pelindung diri pengolah makanan tergolong baik, yaitu 8 orang (100%)

PEMBAHASAN

Pengetahuan Higiene Sanitasi Pengolah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit DR.J.P.Wanane Kabupaten Sorong. Hasil pengisian kuesioner pengetahuan *higiene* dan *sanitasi* pengolah makanan di instalasi gizi Rumah Sakit DR.J.P.Wanane Kabupaten Sorong, penjamah makanan banyak menjawab salah pada pernyataan pemeriksaan kesehatan bagi tenaga pengolah makanan di instalasi gizi dilakukan secara periodik sebagai sertifikat bukti sehat diri dan bebas dari penyakit dengan waktu yang paling baik adalah 1 tahun dan 3 tahun hal ini menunjukkan bahwa pengolah makanan belum mendapatkan informasi terkait pemeriksaan kesehatan yang baik bagi tenaga pengolah makanan.

Pengetahuan penjamah makanan sejalan dengan tingkat pendidikan terakhir penjamah makanan dan umur penjamah makanan. Menurut Yusminatati (2020) menyatakan bahwa semakin tinggi tingkat Pendidikan seseorang informasi yang diterimanya akan semakin banyak. Oleh karena itu, pendidikan mempengaruhi cara berpikir seseorang, tingkat pendidikan lebih tinggi akan berpengetahuan lebih baik dibanding mereka dengan tingkat pendidikan yang lebih rendah. Pengetahuan yang dimiliki oleh tenaga penjamah makanan akan mempengaruhi tenaga penjamah makanan tersebut dalam bertindak seperti apa yang diketahuinya.\

Karakteristik 8 pengolah makanan di Instalasi Gizi Rumah DR.J.P. Wanane Kabupaten Sorong memiliki umur yang tergolong umur muda, prima, tua, yaitu 23 - 55 tahun, semua berjenis kelamin perempuan, dan semua pengolah makanan memiliki tingkat pendidikan SLTA 8 orang. Hasil lembar ceklis observasi yang dilakukan kepada 8 pengolah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit DR.J.P.Wanane Kabupaten Sorong diperoleh hasil bahwa kelengkapan penggunaan alat pelindung diri pengolah makanan tergolong baik, yaitu 8 orang (100%). Penggunaan APD yang lengkap bertujuan untuk menghindari kontaminasi fisik, kimia, maupun biologi yang menyebabkan keracunan pada makanan yang di akibatkan oleh penjamah makanan dan juga APD bertujuan untuk melindungi diri penjamah makanan sehingga mencegah terjadinya kecelakaanan bekerja.

Alat pelindung diri (APD) adalah kelengkapan yang wajib digunakan saat bekerja sesuai bahaya dan resiko kerja untuk menjaga keselamatan pekerja itu sendiri dan orang di sekelilingnya (Cahyani, 2020). Penggunaan APD mempunyai fungsi masing-masing diantaranya masker wajah digunakan agar makanan tidak terkena air ludah saat berbicara, penutup kepala di gunakan agar rambut tidak mengkontaminasi pada makanan, sarung tangan digunakan agar menghindari tangan terluka akibat pisau dan makanan yang disentuh oleh penjamah makanan tetap higienis dan tidak kontak langsung

KESIMPULAN DAN SARAN

Karakteristik pengolah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit DR.J.P.Wanane Kabupaten Sorong meliputi umur, jenis kelamin, tingkat pendidikan. Tergolong umur muda (12,5%) 1 orang, umur prima (37,5%) 3 orang, umur tua (50%) 4 orang. Semua berjenis kelamin perempuan (100%) 8 orang, tingkat pendidikan pengolah makanan SLTA (100%) 8

orang. Pengetahuan higiene sanitasi pengolah makanan di Rumah Sakit DR.J.P.Wanane Kabupaten Sorong terdiri dari 2 kategori yaitu tergolong tinggi (75%) 6 orang, tergolong sedang (25%) 2 orang. Kelengkapan penggunaan alat pelindung diri pengolah makanan di Rumah Sakit DR.J.P. Wanane Kabupaten Sorong tergolong baik (100%) 8 orang semua menggunakan alat pelindung diri lengkap.

Saran Diharapkan Instalasi Gizi Rumah Sakit DR.J.P.Wanane Kabupaten Sorong dapat memberikan edukasi atau informasi berkelanjutan terkait pengetahuan higiene sanitasi kepada pengolah makanan. Hasil penelitian ini diharapkan dapat mempertahankan pemakaian alat pelindung diri pada pengolah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit DR.J.P.Wanane Kabupaten Sorong.

DAFTAR PUSTAKA

- Astrilia,Widya Wati.2017.Faktor – Faaktor Yang Mempengaruh Personal Higiene Penjamah Makanan di Unit Instalasi Gizi Rumah Sakitt Islam Siti Aisyah Madium
- A.A Ayu Kharisma Dewi.2017. Tingkat Pengetahuan Dan Perilaku Penerapan Personal Hygiene Penjamah Makakan Di Pasar Senggol Tabanan Tahun 2017 Badan Pengawas Obat dan Makanan RI. 2011. Laporan Tahunan BPOM 2011. 2016/ (Diakses pada 17 Desember 2021)
- Bakri, Bachyar., dkk. 2018. Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. Jakarta: Penerbit buku Kedokteran EGC. Cahyani. 2020. Pengaruh Pengetahuan dan Ketersediaan Alat Pelindung Diri Terhadap Kepatuhan Pekerja. Poltekkes Kemenkes Aceh. (Diakses pada 25 Desember.2021)
- Departemen Kesehatan RI. 2017. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit. Jakarta: Ditjen Bina Gizi Kesehatan Masyarakat. (Diakses pada 20 Desember 2021) Dinas Pendidikan Nasional. 2003. Sistem Pendidikan Nasional. Jakarta: Ditjen Pendidikan Nasional.(Diakses pada 29 Mei 2022)
- Dwi Ariyani, N., & Kartika, E. (2021). Analisis Hygiene Dan Sanitasi Makanan Guna Menunjang Mutu Pelayanan Unit Gizi Di Rumah Sakit Muhammadiyah Bandung. INFOKES (Informasi Kesehatan)
- Elias, Jordy Nuban. 2017. Hubungan Pengetahuan Tentang Hygiene Sanitasi dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Pengolah Makanan di Karunia Catering Yogyakarta. (Jurnal). Yogyakarta: Media Kesehatan. Volume 8 Nomor 3. (Diakses pada 22 Desember 2021)
- Fauziah, Rina. 2019. Penerapan Hygiene Sanitasi Pengolahan Makanan dan Pengetahuan Penjamah Makanan. Poltekkes Kemenkes,,Jambi.//Jambi.// 32 33 jurnal.kesehatan.ac.id (Diakses pada 14 Mei 2022)
- Fransiska Bisai.2019.Gambaran Sisa Makanan Biasa Dengan Menggunakan Metode Comstock Di Ruang Garuda Kelas III RSUD Kabupaten Sorong
- Kementerian Kesehatan RI. 2013. Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS). Jakarta: Direktorat Gizi Masyarakat
- Kementerian Kesehatan RI. jurnal.unimus. (Diakses pada 16 Desember 2021) Kementerian,Kesehatan.2019.Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia
- Lanie Marline,SKM,MKL.Laily Khairiyati,SKM,MPH.Agung Waskito,ST,MT.Anugerah Nur Rahmat,SKM.2021.Buku Ajar Higiene Makanan dan Minuman
- Qotrun, A. Instrumen Penelitian: Pengertian, Fungsi, Jenis-Jenis, dan Contohnya
- Risnawati Tanjung, Rahmi Hidayanti, Merinta Sada, Ro'du Dhuha Afrianisa, Jernita Sinaga, Lukman Handoko, Mahaza, Hairudin La Patilaiya 2022. Sanitasi Rumah Sakit
- Ririn Teguh Ardiansyah, Muhammad Yashir, Bromo Kusumo Achmad, Indra Purnama Iqbah

- Siti Rabbani Karimuna. January 18, 2024. Manajemen Sanitasi Rumah Sakit manajemen-sanitasi-rumah-sakit Salmaa. Instrumen Penelitian: Pengertian, Jenis, dan Contoh
- Wanda, Safitri. 2022. Gambaran Perilaku Personal Higiene Dan Sanitasi Pada Penjamah Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhayangkara Palembang WHO. 2013. Klasifikasi Umur Pekerja : World Health Organization. (Diakses pada 20 Januari 2022)