
HUBUNGAN PENGETAHUAN DAN SIKAP DENGAN PERILAKU *PERSONAL HYGIENE* PANGAN INDUSTRI RUMAH TANGGA DI WILAYAH KERJA PUSKESMAS KONI KOTA JAMBI TAHUN 2024

Oleh

Misroni Herawati Harahap¹, Novi Berliana², Eko Mirsiyanto³

^{1,2,3}Program Studi Kesehatan Masyarakat, Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Harapan

Ibu Jambi, Jambi, Indonesia

Emil: ¹misroniherawati@gmail.com

Article History:

Received: 19-12-2024

Revised: 06-01-2025

Accepted: 22-01-2025

Keywords:

Workload, Work stress,
Nurse, Psychiatric
hospital

Abstract: *Good personal hygiene is an important factor in maintaining food safety and public health. In the home industry sector, especially in food processing, the implementation of proper hygiene practices is crucial to prevent contamination and the spread of disease. The study aimed to determine the relationship between knowledge and attitudes with personal hygiene of household industry food in the working area of Koni Health Center, Jambi City. The study used a cross sectional design. The research was conducted in the Koni Health Center working area on August 2-15, 2024. The research sample was 35 household industry workers in the Koni Health Center working area. The research instruments were questionnaires and observation sheets. Data were analyzed using the chi square test. The results showed 65.7% of respondents had poor personal hygiene behavior, 62.9% of respondents had poor knowledge, 54.3% of respondents had poor attitudes, and 62.9% of respondents had poor infrastructure. Bivariate results showed there was a relationship between knowledge ($P=0.025$) and attitude ($p=0.031$) with personal hygiene of household industry food in the Koni Health Center working area of Jambi City. there is no relationship between infrastructure and personal hygiene of household industry food in the Koni Health Center working area of Jambi City ($p=0.132$). Factors associated with personal hygiene of household industrial food in the Koni Health Center working area are knowledge and attitude.*

PENDAHULUAN

Personal hygiene merupakan aspek penting dalam kebersihan dan kesehatan, terutama bagi penjamah makanan seperti koki atau pelayan. Masalah yang sering muncul terkait personal hygiene ini meliputi kebersihan tangan yang kurang memadai sebelum menangani makanan, penggunaan perlengkapan makan yang tidak bersih, serta kurangnya perhatian terhadap sanitasi diri seperti memakai masker atau sarung tangan saat diperlukan. Ketidakpatuhan terhadap standar kebersihan ini dapat mengakibatkan penularan penyakit melalui makanan yang disajikan, meningkatkan risiko kesehatan bagi konsumen, dan berpotensi merugikan reputasi bisnis kuliner (WHO, 2019).

Ketika penjamah makanan tidak menerapkan praktik personal hygiene yang baik, ini dapat memiliki dampak serius terhadap kesehatan konsumen dan reputasi bisnis kuliner. Tangan yang tidak bersih saat menangani makanan dapat menyebabkan penularan patogen seperti Salmonella, E. coli, atau virus Norovirus, yang dapat mengakibatkan keracunan makanan. Penggunaan alat-alat makan yang tidak disanitasi dengan baik juga dapat menjadi sumber infeksi atau kontaminasi silang antara bahan makanan. Selain risiko kesehatan langsung, ketidakpatuhan terhadap personal hygiene juga dapat berdampak pada kepercayaan pelanggan dan reputasi bisnis, mengurangi jumlah pelanggan tetap dan berpotensi menimbulkan masalah hukum atau regulatori (CDC, 2021).

Di Indonesia, data keracunan makanan menjadi perhatian penting dalam upaya menjaga kesehatan masyarakat. Badan POM (Badan Pengawas Obat dan Makanan) Indonesia secara teratur memantau dan melaporkan kasus keracunan makanan yang dilaporkan dari seluruh wilayah di Indonesia. Kasus keracunan pada tahun 2023 dari bulan Februari-Maret 2023 terjadi 259 kasus keracunan (Kemenkes RI, 2023).

Penjamah makanan memegang peranan penting dalam melindungi kesehatan konsumen dari penyakit akibat kontaminasi makanan. Penjamah makanan yang tidak menerapkan *hygiene* perseorangan yang baik akan meningkatkan risiko pencemaran makanan. Penerapan persyaratan kesehatan penjamah makanan menjadi persyaratan yang penting agar menjamin keamanan makanan dari resiko penularan penyakit melalui makanan dan minuman. *Personal hygiene* adalah upaya seseorang dalam memelihara kebersihan dan kesehatan dirinya untuk memperoleh kesejahteraan fisik dan psikologis (Astawan 2010).

Berdasarkan hasil IKL (inspeksi kesehatan lingkungan) yang dilakukan oleh Petugas Sanitarian Puskesmas Koni bahwa PIRT di wilayah kerja puskesmas Koni Kota Jambi, studi pendahuluan dengan melakukan wawancara pada petugas sanitarian puskesmas Koni yang mana menyatakan bahwa masih kurangnya pengetahuan tentang *personal hygiene*, serta sikap para penjamah yang masih belum memenuhi syarat kesehatan seperti tidak menggunakan Alat Pelindung Diri dalam melakukan pengolahan makanan baik itu sarung tangan, penutup kepala, masker mulut dan celemek. Serta didapati beberapa pekerja yang tidak begitu perhatian dengan kebersihan diri di tunjukkan dengan masih adanya pekerja dengan jari kuku tangan yang panjang, memakai perhiasan, serta merokok saat dalam melakukan pengolahan makanan. Hal ini dapat menyebabkan timbulnya resiko terjadinya kontaminasi makanan baik itu secara fisik dan biologis.

Penelitian bertujuan mengetahui hubungan pengetahuan, sikap, dengan perilaku *personal hygiene* pangan industri rumah tangga di wilayah kerja puskesmas Koni Kota Jambi.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif dengan pendekatan cross sectional. Penelitian dilakukan pada tanggal 2-15 Agustus 2024. Penelitian dilakukan di wilayah kerja Puskesmas Koni Kota Jambi. Populasi penelitian adalah seluruh penjamah jajan makanan industri rumah tangga yang ada di wilayah kerja Puskesmas Koni. Sampel penelitian adalah penjamah jajan makanan industri rumah tangga yang ada di wilayah kerja Puskesmas Koni sebanyak 35 orang (keripik pisang, keripik nangka, keripik singkong, peyek). Teknik pengambilan sampel adalah total sampling. Data dianalisis menggunakan uji *chi-square*.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa 65,7% responden memiliki perilaku

personal hygiene buruk, 62,9% responden memiliki pengetahuan buruk, 54,3% responden memiliki sikap buruk, dan 62,9% responden memiliki sarana prasarana buruk (tabel 1).

Tabel 1. Gambaran pengetahuan, sikap, sarana prasarana dan *personal hygiene*

Variabel	Jumlah	Persentase
Personal Hygiene		
Buruk	23	65,7
Baik	12	34,3
Pengetahuan		
Buruk	22	62,9
Baik	13	37,1
Sikap		
Buruk	19	54,3
Baik	16	45,7
Sarana Prasarana		
Buruk	22	62,9
Baik	13	37,1

Tabel 2. Hubungan pengetahuan, sikap, sarana prasarana dengan *personal hygiene*

Variabel	Personal Hygiene				Total		p-value
	Buruk		Baik		n	%	
	n	%	n	%			
Pengetahuan							
Buruk	18	81,8	4	18,2	22	100	0,025
Baik	5	38,5	8	61,5	13	100	
Sikap							
Buruk	16	84,2	3	6,5	19	100	0,031
Baik	7	43,8	9	56,3	16	100	
Sarana Prasarana							
Buruk	17	77,3	5	22,7	22	100	0,132
Baik	6	46,2	7	53,8	13	100	

Tabel diatas menunjukkan bahwa ada hubungan antara pengetahuan dengan perilaku *personal hygiene* pada pangan industri rumah tangga di wilayah kerja Puskesmas Koni Kota Jambi Tahun 2024 (p-value = 0,025). Ada hubungan antara sikap dengan perilaku *personal hygiene* pada pangan industri rumah tangga di wilayah kerja Puskesmas Koni Kota Jambi Tahun 2024 (p-value = 0,031). Tidak ada hubungan antara sarana prasarana dengan perilaku *personal hygiene* pada pangan industri rumah tangga di wilayah kerja Puskesmas Koni Kota Jambi Tahun 2024 (p-value = 0,132).

PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil uji statistik diperoleh *p-value* = 0,025 sehingga ada hubungan antara pengetahuan dengan perilaku *personal hygiene* pada pangan industri rumah tangga di wilayah kerja Puskesmas Koni Kota Jambi Tahun 2024.

Penelitian ini sesuai dengan teori L.Green (2005), dimana menurut Green (2005) perilaku dipengaruhi oleh 3 faktor utama, dimana pengetahuan termasuk dalam faktor pemicu (Faktor predisposisi) atau faktor utama alasan terbentuknya perilaku. Pengetahuan merupakan hasil dari tahu, terjadi setelah melalui panca indera yaitu indera penglihatan, pendengaran, penciuman, perabaan dan perasa (Notoatmodjo, 2012).

Penelitian ini sejalan dengan Astuti, et al (2023) menemukan hasil ada hubungan antara pengetahuan dengan *personal hygiene* penjamah makanan pada industri rumah tangga. Penelitian Nursifa, et al (2024) menemukan hasil ada hubungan antara pengetahuan dengan *personal hygiene* penjamah makanan. Penelitian Hartini (2022) menemukan hasil ada hubungan antara pengetahuan hygiene sanitasi dengan praktik hygiene sanitasi. Penelitian Baringbing, et al (2023) menemukan hasil penjamah makanan dengan pengetahuan kurang memiliki risiko lebih besar 5,768 kali mempengaruhi perilaku higiene tidak sesuai pada penjamah makanan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa ada hubungan antara pengetahuan dengan perilaku *personal hygiene*. Responden yang memiliki pengetahuan buruk tentang *personal hygiene* cenderung menunjukkan perilaku *personal hygiene* yang buruk. Buruknya pengetahuan ini berasal dari ketidaktahuan responden tentang berbagai aspek penting terkait kebersihan yaitu responden tidak mengetahui penyakit yang bisa ditimbulkan akibat *personal hygiene* yang buruk. Selain itu, responden juga tidak mengetahui pentingnya mencuci tangan setelah menggunakan toilet, serta tidak mengetahui tentang tindakan-tindakan yang harus dihindari selama proses pengolahan makanan. Ketidaktahuan ini berkontribusi signifikan terhadap praktik *personal hygiene* yang kurang baik di kalangan responden tersebut.

Berdasarkan hasil uji statistik diperoleh $p\text{-value} = 0,031$ sehingga ada hubungan antara sikap dengan perilaku *personal hygiene* pada pangan industri rumah tangga di wilayah kerja Puskesmas Koni Kota Jambi Tahun 2024.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Baringbing, et al (2023) yang menemukan hasil bahwa penjamah makanan dengan sikap negatif memiliki risiko lebih besar 4,129 kali mempengaruhi perilaku higiene pada penjamah makanan dibandingkan dengan responden yang memiliki sikap positif. Hasil penelitian sejalan dengan penelitian Hartini (2022) yang menemukan ada hubungan antara sikap dengan praktik hygiene sanitasi. Maghfirah (2018) juga menunjukkan bahwa praktik *personal hygiene* berhubungan dengan sikap yang dimiliki oleh penjamah makanan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa ada hubungan antara sikap dengan perilaku *personal hygiene*. Responden yang memiliki sikap buruk lebih banyak memiliki perilaku *personal hygiene* buruk. Hal ini dikarenakan responden tidak setuju dengan beberapa prinsip dasar kebersihan dalam pengolahan makanan yaitu responden menolak pernyataan yang mengharuskan penjamah makanan berada dalam kondisi sehat saat mengolah makanan. Responden juga tidak mendukung pandangan bahwa menjaga kuku pendek, tidak menggunakan cat kuku, dan tidak memakai perhiasan selama proses pengolahan dapat mengurangi risiko kontaminasi pada makanan. Sikap tersebut berdampak signifikan terhadap kepatuhan mereka terhadap standar kebersihan yang direkomendasikan, sehingga meningkatkan potensi risiko kesehatan terkait dengan kebersihan pangan.

Berdasarkan hasil uji statistik diperoleh $p\text{-value} = 0,132$ sehingga tidak ada hubungan antara sarana prasarana dengan perilaku *personal hygiene* pada pangan industri rumah tangga di wilayah kerja Puskesmas Koni Kota Jambi Tahun 2024.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Wulandari, et al (2023) yang menemukan hasil bahwa tidak ada hubungan antara fasilitas sanitasi dengan *personal hygiene* pedagang makanan jajanan. Hasil penelitian tidak sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Pitri,

et al (2020) yang menunjukkan ada hubungan antara sarana prasarana dengan praktik higiene penjamah makanan.

Hasil penelitian menunjukkan tidak ada hubungan antara sarana prasarana dengan perilaku *personal hygiene* pada pangan industri rumah tangga di wilayah kerja Puskesmas Koni. Hal tersebut dikarenakan kebiasaan yang dimiliki oleh responden. Meskipun sarana prasarana seperti fasilitas kebersihan telah tersedia, kebiasaan lama dan rutinitas yang telah terbentuk sebelumnya sering kali menghambat penerapan praktik *hygiene* yang benar. Kebiasaan tersebut dapat menyebabkan responden tidak memanfaatkan sarana prasarana secara optimal atau tidak menerapkan standar kebersihan yang sesuai, sehingga sarana prasarana yang ada tidak berdampak signifikan terhadap perilaku *personal hygiene* mereka.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa faktor yang berhubungan dengan personal hygiene adalah pengetahuan dan sikap.

SARAN

Diharapkan kepada puskesmas untuk melaksanakan pelatihan tentang kebersihan pribadi dan keamanan makanan untuk para penjamah makanan. Pelatihan ini akan mengajarkan tentang penyakit yang dapat ditularkan melalui makanan yang tidak bersih dan pentingnya mencuci tangan sebelum dan setelah menggunakan toilet serta sebelum mengolah makanan.

Mengadakan edukasi intensif tentang pentingnya menjaga kesehatan dan kebersihan saat mengolah makanan, termasuk pentingnya berada dalam kondisi sehat, menjaga kuku pendek, tidak memakai cat kuku, dan tidak mengenakan perhiasan untuk mengurangi risiko kontaminasi pada makanan.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Astawan, M. 2010. A-Z Ensiklopedia Gizi Pangan untuk Keluarga. Jakarta: Dian Rakyat.
- [2] Astuti, D., Puspitasari, D. Z., & Porusia, M. (2023). Hubungan Pengetahuan dan Sikap dengan Perilaku Personal Hygiene Penjamah Makanan pada Industri Rumah Tangga Produk Abon. *Jurnal Kesehatan*, 16(1).
- [3] Baringbing, I. J., Rini, W. N. E., & Putri, F. E. (2023). Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Perilaku Higiene Penjamah Makanan pada Pangan Industri Rumah Tangga di Kecamatan Geragai Tahun 2022. *Jurnal Kesmas Jambi (JKMJ)*, 7(1), 31-40.
- [4] Centers for Disease Control and Prevention (CDC). (2021). *Food Safety for Food Handlers*. Atlanta, GA: CDC.
- [5] Hartini, S. (2022). Hubungan Tingkat Pengetahuan Hygiene Sanitasi dan Sikap Penjamah Makanan dengan Praktik Hygiene Sanitasi. *NUTRIZIONE (Nutrition Research and Development Journal)*, 2(2), 16-26.
- [6] Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2023). *Pedoman Personal hygiene dan Sanitasi untuk Masyarakat*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- [7] Maghfirah, M. (2018). Hubungan Antara Pengetahuan Dan Sikap Dengan Praktik Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan Di Sepanjang Jalan Raya Tajem Maguwoharjo, Yogyakarta. *Jurnal Forum Ilmiah Kesmas Respati*, 3(1).
- [8] Notoatmodjo, S. (2012). *Promosi Kesehatan dan Perilaku Kesehatan*. Jakarta: Rineka

Cipta.

- [9] Nursifa, S., Afifah, C. A. N., Handajani, S., & Romadhoni, I. F. (2024). Hubungan Tingkat Pengetahuan dan Sikap dengan Praktik Personal Hygiene Penjamah Makanan di Cafe Proof.Co Mojokerto. *Jurnal Inovasi Pendidikan*, 1(3).
- [10] Pitri, R. H., Sugiarto, & Husaini, A. (2020). Faktor Yang Berhubungan Dengan Praktik Hygiene Penjamah Makanan Di Sekolah Dasar Wilayah Kerja Puskesmas Tanjung Pinang. *Journal of Healthcare Technology and Medicine*, 6(2), 732–741.
- [11] World Health Organization (WHO). (2019). *Guidelines on Hand Hygiene in Health Care: First Global Patient Safety Challenge Clean Care is Safer Care*. Geneva: WHO Press.
- [12] Wulandari, W., Rahayu, A. S., & Sari, A. A. (2023). Faktor yang Berhubungan dengan Personal Hygiene Pedagang Makanan Jajanan di Pasar Tradisional Surakarta. *PREPOTIF : Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 7(3), 16467–16474.