

**NASKAH PUBLIKASI**

**HUBUNGAN KARAKTERISTIK INDIVIDU DENGAN PERILAKU  
HIGIENE SANITASI PENJAMAH MAKANAN TERHADAP MUTU  
MAKANAN DI PUSKESMAS RAWAT INAP  
KABUPATEN KULON PROGO**



**SHOFFA MUJAHIDATUL ISLAM**

**NIM : P07131216059**

**PRODI D-IV GIZI**

**JURUSAN GIZI**

**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN**

**YOGYAKARTA**

**TAHUN 2017**

**PERSETUJUAN PEMBIMBING**

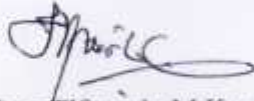
Naskah Publikasi ini telah disetujui tanggal :

14 Agustus 2017

Pembimbing I

Menyetujui,

Pembimbing II



Dra. Noor Tifauzah, M.Kes  
NIP. 19600530 198910 2001



drh. Idi Setiyobroto, M.Kes  
NIP. 19680207 199403 1 002



Mengetahui,  
Ketua Jurusan Gizi

P. Jarono Sari, SKM, M.Kes  
NIP. 19610203 198501 2001

# **RELATIONSHIP BETWEEN INDIVIDUAL CHARACTERISTIC AND PERSONAL HIGIENE SANITATION OF FOOD HANDLERS ON FOOD QUALITY IN INPATIENT HEALTH CENTER OF KULON PROGO REGENCY**

Shoffa Mujahidatul Islam<sup>1</sup>, Noor Tifauzah<sup>2</sup>, Idi Setiyobroto<sup>3</sup>  
Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, Jl. Tata Bumi No 3, Banyuraden,  
Gamping, Sleman, Yogyakarta 55293. 0274-617679  
Email : [sofasopa3@gmail.com](mailto:sofasopa3@gmail.com)

<sup>1</sup>) College student of Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

<sup>2,3</sup>) Lecturer of Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

## **ABSTRACT**

Food is an important component in the patient's healing chain. Efforts to ensure food safety is to apply quality assurance. The principles of food safety include Good Manufacturing Practices (GMP), sanitation and food hygiene as well as the use of food additives. Food handlers are vector that can contaminate food either physical, chemical and biological. Improper behavior of food handlers can increase the risk of bacterial contamination of food. This research aim to know the correlation between characteristics of individuals with hygiene behavior of food handlers on food quality in inpatient Health Center Kulon Progo.

It was an observational research conducted in April - July 2017 in Inpatient Health Center of Temon 1, Sentolo 1, Samigaluh 1, Galur 2 and Girimulyo 2. The number of samples in this study was 11 people. The research was conducted by behavioral observation and characteristic questionnaire filling. Characteristics of food handlers at the Kulon Progo Inpatient Public Health Center were all women, aged 47 years old, most highly educated (63.6%), with an average working life of 18 years in the food holding room and most food handlers having followed counseling / training on food hygiene and sanitation (63.6%).

Most of the food handlers at Inpatient Health Center Kulon Progo Regency were sufficient (36%) and good (36%). The quality of food was safe with an average existence of microorganism  $4,2 \times 10^2$  colonies / gram of sample bacteria and its under the maximum limit of the National Standard.

There was no correlation between individual characteristic with hygiene behavior of food handler to food quality at Inpatient Health Center of Kulon Progo Regency.

Keywords: Behavior, Hygiene Sanitation, Food Handlers, Food Quality, Inpatient Health Center

**HUBUNGAN KARAKTERISTIK INDIVIDU DENGAN PERILAKU  
HIGIENE SANITASI PENJAMAH MAKANAN TERHADAP MUTU  
MAKANAN DI PUSKESMAS RAWAT INAP KABUPATEN  
KULON PROGO**

Shoffa Mujahidatul Islam<sup>1</sup>, Noor Tifauzah<sup>2</sup>, Idi Setiyobroto<sup>3</sup>  
Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, Jl. Tata Bumi No 3, Banyuraden,  
Gamping, Sleman, Yogyakarta 55293. 0274-617679

Email : [sofasopa3@gmail.com](mailto:sofasopa3@gmail.com)

<sup>1</sup>) Mahasiswa Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

<sup>2,3</sup>) Dosen Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

**ABSTRAK**

Makanan merupakan komponen penting dalam rantai penyembuhan pasien. Upaya untuk menjamin keamanan makanan adalah dengan menerapkan jaminan mutu. Prinsip keamanan makanan meliputi *Good Manufacturing Practices (GMP)*, hygiene dan sanitasi makanan serta penggunaan bahan tambahan makanan (Kemenkes, 2013). Penjamah makanan merupakan vector yang dapat mencemari pangan baik cemaran fisik, kimia maupun biologi. Perilaku penjamah makanan yang tidak baik dapat meningkatkan resiko terjadinya kontaminasi bakteri pada makanan. Berdasarkan uraian tersebut, penulis ingin melakukan penelitian hubungan pada karakteristik individu dengan perilaku hygiene sanitasi penjamah makanan terhadap mutu makananan di Puskesmas Rawat inap Kabupaten Kulon Progo.

Jenis penelitian ini adalah penelitian observasional dilaksanakan pada bulan April – Juli 2017 di Puskesmas Temon 1, Sentolo 1, Samigaluh 1, Galur 2 dan Girimulyo 2. Jumlah sampel dalam penelitian ini adalah 11 orang. Penelitian dilakukan dengan cara observasi perilaku dan pengisian kuisisioner karakteristik. Karakteristik penjamah makanan di Puskesmas Rawat Inap Kabupaten Kulon Progo adalah semua perempuan, berusia rata-rata 47 tahun, paling banyak berpendidikan tinggi (63,6%), dengan masa kerja rata-rata 18 tahun di ruang penyelenggaraan makanan dan sebagian besar penjamah makanan sudah pernah mengikuti penyuluhan/pelatihan tentang hygiene sanitasi makanan (63,6%). Sebagian besar tenaga penjamah makanan di Puskesmas Rawat Inap Kabupaten Kulon Progo berperilaku cukup (36%) dan baik (36%). Mutu makanan lauk hewani adalah aman dengan rata-rata angka kuman 420 koloni/gram sampel dan berada di bawah batas maksimal Standar Nasional Indonesia.

Tidak ada hubungan antara karakteristik individu dengan perilaku hygiene sanitasi penjamah makanan terhadap mutu makanan di Puskesmas Rawat Inap Kabupaten Kulon Progo.

Kata kunci : Perilaku, Higiene Sanitasi, Penjamah Makanan, Mutu Makanan, Puskesmas Rawat Inap

## PENDAHULUAN

Makanan merupakan komponen penting dalam rantai penyembuhan pasien. Upaya untuk menjamin keamanan makanan adalah dengan menerapkan jaminan mutu. Prinsip keamanan makanan meliputi *Good Manufacturing Practices (GMP)*, hygiene dan sanitasi makanan serta penggunaan bahan tambahan makanan<sup>1</sup>.

Penjamah makanan merupakan vector yang dapat mencemari pangan baik cemaran fisik, kimia maupun biologi. Perilaku penjamah makanan yang tidak baik dapat meningkatkan resiko terjadinya kontaminasi bakteri pada makanan. Hasil penelitian menunjukkan tenaga penjamah makanan di Rumah Sakit Jakarta tidak mencuci tangan sebelum mengolah makanan dan berbicara saat mengolah makanan (66,7%)<sup>2</sup>.

Hasil studi pendahuluan, terdapat 5 (lima) Puskesmas rawat inap di Kabupaten Kulon Progo. Beberapa Puskesmas rawat inap di kabupaten masih kurang dalam menerapkan penggunaan Alat Pelindung Diri (APD) serta masih ada yang menggunakan perhiasan saat mengolah makanan. Tindakan yang berulang-ulang akan menjadi perilaku atau kebiasaan yang tidak baik. Menurut<sup>3</sup> perubahan perilaku merupakan suatu yang kompleks dan memerlukan waktu yang lama. Perubahan perilaku dilalui melalui tahap pengetahuan, sikap dan kemudian tindakan.

Berdasarkan uraian tersebut, penulis ingin melakukan penelitian hubungan pada karakteristik individu dengan perilaku hygiene sanitasi penjamah makanan terhadap mutu makanan di Puskesmas Rawat inap Kabupaten Kulon Progo.

## METODE

Jenis penelitian ini adalah penelitian observasional menggunakan metode *cross-sectional*. *Variable dependent* dalam penelitian ini perilaku hygiene sanitasi penjamah makanan. Sedangkan *variable independent* disini adalah usia, jenis kelamin, pendidikan, masa kerja dan mengikuti penyuluhan/pelatihan hygiene sanitasi makanan. Penelitian dilaksanakan pada bulan April – Juli 2017. Tempat penelitian dilakukan pada 5 Puskesmas Rawat Inap di Kabupaten Kulon Progo yaitu Puskesmas Temon 1, Sentolo 1, Samigaluh 1, Galur 2 dan Girimulyo 2. Untuk menilai mutu makanan, sampel makanan diperiksa angka kuman di Balai Laboratorium Kesehatan (BLK) Yogyakarta yang beralamat di Ngadinegara MJ.3/62, Yogyakarta.

Sampel dalam penelitian ini menggunakan cara *total sampling*, yaitu semua penjamah makanan yang ada di Puskesmas Rawat Inap Kabupaten Kulon Progo yang berjumlah 11 orang dengan kriteria inklusi sebagai bersedia mengikuti penelitian dan hadir saat penelitian dilaksanakan serta melakukan kegiatan penyelenggaraan makanan saat dilakukan penelitian. Penelitian ini menggunakan instrumen lembar tilik observasi perilaku dan form identitas karakteristik penjamah makanan. Untuk menilai angka kuman, diambil satu sampel makanan dari masing-masing puskesmas yang rawan terhadap kontaminasi bakteri. Sampel yang diambil yaitu lauk hewani. Analisis data yang digunakan yaitu uji *Mann-Whitney*.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### HASIL

Tabel 1. Karakteristik Penjamah Makanan

Karakteristik	n=11	%
Jenis Kelamin		
Perempuan	11	100
Usia (Tahun)		
45	5	45,5
>45	6	54,5
Pendidikan		
Rendah	4	36,4
Tinggi	7	63,6
Masa Kerja (Tahun)		
5	4	36,4
>5	7	63,6
Mengikuti Penyuluhan/Pelatihan Higiene Sanitasi		
Belum Pernah	4	36,4
Pernah	7	63,6

Berdasarkan tabel 3, jenis kelamin semua penjamah makanan di Puskesmas rawat inap Kabupaten Kulon Progo adalah perempuan sebanyak 11 orang (100%), dengan rata-rata usia penjamah makanan adalah 47 tahun. Penjamah makanan paling banyak berusia di atas 45 tahun. Sebagian besar penjamah makanan memiliki pendidikan yang tinggi. Pendidikan penjamah makanan tinggi yaitu dengan tingkat pendidikan minimal SMA/SMK, sedangkan rendah yaitu dengan tingkat pendidikan maksimal SMP.

Sebagian besar penjamah makanan adalah karyawan lama yaitu sebanyak 7 orang (63,6%). Karyawan baru adalah karyawan yang bekerja 5 tahun, sedangkan karyawan lama adalah yang bekerja lebih dari 5 tahun. Sebagian besar penjamah makanan sudah pernah mengikuti penyuluhan/pelatihan tentang higiene sanitasi makanan sebanyak 7 orang (63,6%) dengan materi tentang peraturan perundang-undangan HSM (Higiene Sanitasi Makanan), *foodborne disease*, bahan pencemar makanan, prinsip HSM, higiene perorangan, pencucian dan penyimpanan peralatan serta pemeliharaan kebersihan lingkungan.

Tabel 2. Kategori Perilaku Penjamah Makanan

Perilaku Penjamah Makanan	n	%
Kurang (<60)	3	27,2
Cukup (60 – 80)	4	36,4
Baik (>80)	4	36,4
Jumlah	11	100

Berdasarkan tabel 2, penjamah makanan yang berperilaku kurang dan berusia di atas 45 tahun sebanyak 2 orang (33%), berperilaku cukup sebanyak 3 orang (50%) dan yang berperilaku baik sebanyak 1 orang (17%). Penjamah

makanan yang berusia berperilaku berusia 45 tahun dan berperilaku kurang sebanyak 1 orang (20%), berperilaku cukup sebanyak 1 orang (20%) dan berperilaku baik sebanyak 3 orang (60%).

Tabel 3. Mutu Makanan Berdasarkan Nilai Angka Kuman Lauk Hewani

Puskesmas	Jenis Makanan	Angka Kuman
Puskesmas Temon 1	Telur Ayam Balado	$9,8 \times 10^2$ CFU/g
Puskesmas Sentolo 1	Telur Ayam Mata Sapi	<1 CFU/g
Puskesmas Samigaluh 1	Rolade Ikan	20 CFU/g
Puskesmas Galur 2	Telur Ayam Omelet	$6,2 \times 10^2$ CFU/g
Puskesmas Girimulyo 2	Telur Ayam Semur	60 CFU/g

Angka kuman atau Angka lempeng total (ALT) adalah jumlah mikroba aerob mesofilik per gram atau per mililiter contoh yang ditentukan melalui metode standar. Angka lempeng total menunjukkan jumlah mikroba dalam suatu produk.

Berdasarkan tabel 3, angka kuman paling sedikit adalah sampel telur ayam mata sapi pada Puskesmas Sentolo 1 yaitu <1 CFU/g, sedangkan angka kuman paling tinggi adalah sampel telur ayam balado dengan nilai angka kuman  $9,8 \times 10^2$  CFU/g. Rata-rata angka kuman produk lauk hewani di Puskesmas Rawat Inap Kabupaten Kulon Progo adalah  $4,2 \times 10^2$  koloni/gram sampel.

Tabel 4. Hubungan Usia dengan Perilaku Penjamah Makanan

Usia (tahun)	Perilaku Penjamah Makanan						Total	
	Kurang		Cukup		Baik		n	%
	n	%	n	%	n	%	n	%
Diatas >45	2	67	3	75	1	25	6	55
dibawah 45	1	33	1	25	3	75	5	45
Total	3	100	4	100	4	100	11	100

Berdasarkan tabel 4 penjamah makanan yang berperilaku baik dan berusia lebih dari 45 tahun sebanyak 1 orang (25%) dan 3 orang (75%) yang berusia 45 tahun. Penjamah yang berperilaku cukup dan berusia di atas 45 tahun sebanyak 3 orang (75%) dan berusia dibawah 45 tahun sebanyak 1 orang (25%). Penjamah makanan yang berperilaku kurang dan berusia di atas 45 tahun sebanyak 2 orang (67%) dan berusia 45 tahun sebanyak 1 orang (33%). Berdasarkan hasil uji statistik menggunakan *Mann-Whitney* didapatkan nilai  $p=0,458$  ( $p>0,05$ ).

Tabel 5. Hubungan Jenis Kelamin dengan Perilaku Penjamah Makanan

Jenis Kelamin	Perilaku Penjamah Makanan						Total	
	Kurang		Cukup		Baik		n	%
	n	%	n	%	n	%	n	%
Perempuan	3	27	4	36	4	36	11	100
Total	3	27	4	36	4	36	11	100

Berdasarkan tabel 5, semua penjamah makanan berjenis kelamin perempuan dan jumlah penjamah makanan perempuan dan berperilaku baik sebanyak 4 orang (36%), cukup 4 orang (36%) dan berperilaku kurang sebanyak 3 orang (27%).

Tabel 6. Hubungan Pendidikan dengan Perilaku Penjamah Makanan

Pendidikan	Perilaku Penjamah Makanan						Total	
	Kurang		Cukup		Baik		n	%
	n	%	n	%	n	%		
Rendah	1	33	3	75	0	0	4	36
Tinggi	2	67	1	25	4	100	7	64
Total	3	100	4	100	4	100	11	100

Berdasarkan tabel 6 penjamah makanan yang berperilaku baik sebanyak 4 orang dan semua berpendidikan tinggi (100%). Penjamah yang berperilaku cukup sebanyak 4 orang dengan pendidikan rendah sebanyak 3 orang (75%) dan pendidikan tinggi sebanyak 1 orang (25%), sedangkan penjamah yang memiliki berperilaku kurang dan memiliki pendidikan rendah sebanyak 1 orang (33%) dan 2 orang (67%) berpendidikan tinggi. Berdasarkan hasil uji statistik menggunakan *Mann-Whitney* didapatkan nilai  $p=0,387$  ( $p>0,05$ ).

Tabel 7. Hubungan Masa Kerja dengan Perilaku Penjamah Makanan

Masa Kerja	Perilaku Penjamah Makanan						Total	
	Kurang		Cukup		Baik		n	%
	n	%	n	%	n	%		
Baru ( 5 tahun)	1	33	1	25	2	50	4	36
Lama (>5 tahun)	2	67	3	75	2	50	7	64
Total	3	100	4	100	4	100	11	100

Berdasarkan tabel 7, dari 11 penjamah makanan di Puskesmas Rawat Inap Kabupaten Kulon Progo, penjamah makanan yang perilaku baik sebanyak 4 orang dengan masa kerja baru dan lama masing-masing 2 orang (50%). Penjamah yang memiliki perilaku higiene sanitasi cukup sebanyak 4 orang dengan masa kerja baru sebanyak 1 orang (25%) dan masa kerja lama 3 orang (75%). Penjamah makanan yang memiliki perilaku kurang sebanyak 3 orang dengan masa kerja baru sebanyak 1 orang (33%) dan masa kerja lama sebanyak 2 orang (67%). Berdasarkan hasil uji statistik menggunakan *Mann-Whitney* didapatkan nilai  $p=0,923$  ( $p>0,05$ ).



Tabel 8. Hubungan Mengikuti Penyuluhan/Pelatihan Higiene Sanitasi Makanan dengan Perilaku Penjamah Makanan

Mengikuti Penyuluhan/Pelatihan	Perilaku Penjamah Makanan						Total	
	Kurang		Cukup		Baik		n	%
	n	%	n	%	n	%		
Belum Pernah	2	67	1	25	1	25	4	36
Pernah	1	33	3	75	3	75	7	64
Total	3	100	4	100	4	100	11	100

Berdasarkan tabel 8, dari 11 penjamah makanan di Puskesmas Rawat Inap Kabupaten Kulon Progo, penjamah makanan yang berperilaku higiene sanitasi baik dan cukup masing-masing sebanyak 4 orang. Satu orang (25%) belum pernah mengikuti penyuluhan/pelatihan higiene sanitasi makanan dan 3 orang (75%) sudah pernah mengikuti penyuluhan/pelatihan, sedangkan tenaga penjamah makanan yang berperilaku kurang sebanyak 3 orang dengan 2 orang (67%) belum pernah mengikuti penyuluhan/pelatihan tentang higiene sanitasi makanan dan 1 orang (33%) sudah pernah mengikuti penyuluhan/pelatihan. Berdasarkan hasil uji statistik menggunakan *Mann-Whitney* didapatkan nilai  $p=0,291$  ( $p>0,05$ ).

## PEMBAHASAN

### Hubungan Usia dengan Perilaku

Rata-rata usia tenaga penjamah makanan di Puskesmas rawat inap Kabupaten Kulon Progo adalah 47 tahun. Menurut WHO<sup>4</sup>, usia tenaga kerja digolongkan menjadi 3 golongan yaitu golongan usia muda (<24 Tahun), golongan usia prima (24 – 45 Tahun) dan golongan usia tua (>45 Tahun). Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa faktor usia dapat mempengaruhi produktifitas kerja karyawan di Kelurahan Pendarungan, Buleleng<sup>5</sup>. Dalam penelitiannya, 38,6% produktivitas dipengaruhi oleh faktor usia. Perilaku yang tidak sesuai dengan prosedur pada penjamah makanan diantaranya tidak menggunakan penutup kepala, mengobrol dengan sesama karyawan atau menggaruk anggota tubuh.

Sebaiknya pada saat bekerja menggunakan perlengkapan bekerja seperti Alat Pelindung Diri (APD) untuk mencegah terjadinya kecelakaan kerja atau kontaminasi pada makanan.

### Hubungan Jenis Kelamin dengan Perilaku

Semua penjamah makanan di Puskesmas Rawat Inap Kabupaten Kulon Progo berjenis kelamin perempuan. Perempuan lebih baik dari laki-laki dalam menjaga kebersihan. Selain itu perempuan lebih telaten dalam menjaga diri dan lingkungan dibandingkan dengan laki-laki<sup>6</sup>.

Berdasarkan Hasil survei menunjukkan bahwa kaum wanita lebih sering mencuci tangannya sebelum menjamah makanan dari pada pria yaitu masing-masing sebesar 74% dan 61%<sup>7</sup>.

### **Hubungan Pendidikan dengan Perilaku**

Penjamah makanan yang berpendidikan tinggi lebih banyak dibandingkan tenaga penjamah yang berpendidikan rendah. Berdasarkan hasil penelitian, tidak ada penjamah makanan yang berperilaku baik dengan pendidikan rendah. Jumlah penjamah makanan yang memiliki perilaku higiene sanitasi yang baik lebih banyak pada penjamah yang berpendidikan tinggi.

Penelitian mengenai faktor yang mempengaruhi perilaku penjamah makanan dalam penerapan cara pengolahan pangan yang baik pada industri rumah tangga pangan di Kabupaten Karangasem menunjukkan bahwa pendidikan berhubungan dengan perilaku penjamah makanan ( $p=0,032$ )<sup>8</sup>.

Semakin tinggi pendidikan yang dicapai seseorang, maka semakin besar keinginannya untuk dapat memanfaatkan pengetahuan dan keterampilan<sup>9</sup>. Namun, penjamah makanan di Puskesmas Rawat Inap Kabupaten Kulon Progo yang berperilaku kurang baik terdapat pada penjamah yang berpendidikan tinggi dibanding pada penjamah makanan yang berpendidikan rendah.

### **Hubungan Masa Kerja dengan Perilaku**

Tenaga penjamah makanan yang memiliki masa kerja >5 tahun lebih banyak dibanding tenaga penjamah yang masih baru atau 5 tahun bekerja di tempat penyelenggaraan makan. Semakin lama kerja seseorang pengalamannya akan semakin banyak dan mau melakukan perenungan terhadap setiap hasil pengalamannya<sup>9</sup>.

Berdasarkan hasil penelitian, jumlah tenaga penjamah yang memiliki perilaku higiene sanitasi yang cukup dan baik memiliki masa kerja lebih dari 5 tahun. Namun, berdasarkan hasil penelitian tentang karakteristik dan pengetahuan penjamah makanan dengan perilaku higiene perorangan di Katering X, menunjukkan tidak ada hubungan antara masa kerja dengan perilaku higiene penjamah makanan ( $p=0,554$ ) dari 96 tenaga penjamah makanan<sup>10</sup>. Hasil ini juga sama dengan penelitian lain menunjukkan bahwa tidak ada hubungan antara masa kerja dengan perilaku higiene penjamah makanan ( $p=0,434$ ) dengan jumlah sampel sebanyak 79 orang<sup>11</sup>.

### **Hubungan Mengikuti Penyuluhan/Pelatihan dengan Perilaku**

Sebagian besar penjamah makanan sudah pernah mengikuti penyuluhan/pelatihan tentang higiene sanitasi makanan. Kegiatan pelatihan bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam upaya untuk mengendalikan faktor makanan, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan<sup>12</sup>.

Berdasarkan hasil penelitian ini, jumlah tenaga penjamah makanan yang sudah pernah mengikuti penyuluhan/pelatihan tentang higiene sanitasi makanan lebih banyak dibandingkan dengan penjamah yang belum pernah mengikuti penyuluhan dan pelatihan. Artinya penjamah yang pernah mengikuti pelatihan mengenai higiene sanitasi sebagian besar berperilaku baik. Hasil penelitian tentang perbedaan pengetahuan, sikap dan perilaku penjamah makanan sesudah diberikan penyuluhan *personal hygiene* di Hotel Patra Jasa Semarang menunjukkan bahwa pemberian penyuluhan pada penjamah makanan dapat

memberikan perubahan perilaku hygiene yang signifikan pada penjamah makanan (p value = 0,019)<sup>6</sup>.

### **Hubungan Perilaku dengan Mutu Makanan**

Mutu makanan ditunjukkan dengan menilai angka kuman lauk hewani. Lima sampel lauk hewani dari Puskesmas 4 (empat) diantaranya adalah olahan telur ayam antara lain telur omelet, telur mata sapi, telur balado dan telur semur. Sedangkan 1 (satu) yang lain adalah olahan ikan yaitu rolade ikan. Mutu makanan di Puskesmas Rawat Inap Kabupaten Kulon Progo masih tergolong aman karena masih berada di bawah standar maksimal Nasional. Standar maksimal angka kuman telur menurut SNI Tahun 2009 adalah  $1 \times 10^5$  koloni/g. Sedangkan untuk ikan dan olahannya adalah  $5 \times 10^5$  koloni/g<sup>13</sup>.

Nilai angka kuman paling sedikit adalah lauk hewani pada Puskesmas Sentolo 1 dengan angka kuman  $<1$  CFU/g yaitu telur mata sapi. Kondisi telur setelah digoreng diletakkan pada piring kecil dan ditutup dengan penutup panci kecil. Menurut<sup>15</sup>, cara pengolahan dengan menggoreng dapat membunuh mikroba. Selain itu pemberian garam juga dapat mencegah pertumbuhan mikroba.

Penjamah makanan di Puskesmas Sentolo 1 banyak yang berusia masih produktif dan rata-rata perilaku hygiene sanitasi penjamah makanan di Puskesmas Sentolo 1 sudah baik, namun ada beberapa perilaku seperti memegang bahan makanan mentah, berbicara saat mengolah makanan, makan saat mengolah dan memegang atau menggunakan *handphone* saat bekerja. Perilaku lain yang masih kurang adalah mencuci tangan tidak menggunakan sabun.

Berdasarkan penilaian angka kuman, angka kuman tertinggi ada pada lauk hewani Puskesmas Temon 1 yaitu telur balado. Angka kuman pada telur bumbu balado paling tinggi dibanding dengan angka kuman di Puskesmas lain yaitu  $9,8 \times 10^2$  CFU/g. Balado merupakan masakan dengan bumbu dasar merah yang terdiri dari bawang merah, bawang putih, cabai merah, gula merah, kemiri dan air. Tingginya angka kuman tersebut dapat disebabkan oleh beberapa hal seperti hewan induknya, tanah, air, udara, peralatan dan sarana fisik yang digunakan untuk menangani pengolahannya, pekerja yang melaksanakan penanganan dan pengolahan makanan<sup>14</sup>.

Makanan yang sudah jadi di Puskesmas Temon 1 segera didistribusikan kepada pasien. Puskesmas menyisakan makanan untuk disimpan sebagai sampel apabila terjadi keracunan makanan. Kondisi telur balado sudah dingin dan ditempatkan pada toples kecil tertutup berwarna bening.

Rata-rata perilaku hygiene sanitasi penjamah makanan di Puskesmas Temon 1 adalah cukup. Namun beberapa perilaku yang masih kurang adalah berbicara saat bekerja mengolah makanan, tidak mencuci tangan setelah memegang bahan makanan mentah dan tidak menggunakan penutup kepala. Penjamah makanan juga banyak yang berusia di atas 45 tahun. Sehingga produktivitas dalam bekerja seperti dalam menjaga kebersihan bisa menurun karena faktor usia.

### **KESIMPULAN**

1. Karakteristik penjamah makanan di Puskesmas Rawat Inap Kabupaten Kulon Progo adalah semua perempuan, berusia rata-rata 47 tahun, paling banyak berpendidikan tinggi (63,6%), dengan masa kerja rata-rata 18 tahun di ruang penyelenggaraan makanan dan sebagian besar penjamah makanan sudah pernah mengikuti penyuluhan/pelatihan tentang higiene sanitasi makanan (63,6%).
2. Sebagian besar tenaga penjamah makanan di Puskesmas Rawat Inap Kabupaten Kulon Progo berperilaku cukup (36%) dan baik (36%).
3. Mutu makanan lauk hewani di Puskesmas Rawat Inap Kabupaten Kulon Progo adalah aman dengan rata-rata angka kuman  $4,2 \times 10^2$  CFU/gram sampel dan berada di bawah batas maksimal Standar Nasional.
4. Tidak ada hubungan antara usia dengan perilaku higiene sanitasi penjamah makanan di Puskesmas Rawat Inap Kabupaten Kulon Progo  $p=0,458$  ( $p>0,05$ ).
5. Tidak ada hubungan antara jenis kelamin dengan perilaku higiene sanitasi penjamah makanan di Puskesmas Rawat Inap Kabupaten Kulon Progo.
6. Tidak ada hubungan antara pendidikan dengan perilaku higiene sanitasi penjamah makanan di Puskesmas Rawat Inap Kabupaten Kulon Progo  $p=0,387$  ( $p>0,05$ ).
7. Tidak ada hubungan antara masa kerja dengan perilaku higiene sanitasi penjamah makanan di Puskesmas Rawat Inap Kabupaten Kulon Progo  $p=0,923$  ( $p>0,05$ ).
8. Tidak ada hubungan antara mengikuti penyuluhan/pelatihan higiene sanitasi makanan dengan perilaku higiene sanitasi penjamah makanan di Puskesmas Rawat Inap Kabupaten Kulon Progo  $p=0,291$  ( $p>0,05$ ).

### **SARAN**

1. Bagi peneliti perlu adanya penelitian lebih lanjut mengenai faktor lain yang mempengaruhi mutu makanan.
2. Bagi petugas gizi Puskesmas perlu adanya pengawasan dan pembinaan secara rutin kepada penjamah makanan mengenai pentingnya mencuci tangan dan penggunaan Alat Pelindung Diri (APD).
3. Bagi penjamah makanan perlu adanya kesadaran untuk selalu memperhatikan higiene dalam penyelenggaraan makanan serta bekerja sesuai dengan SOP (*Standart Operating Procedures*).

### **KELEMAHAN DAN KETERBATASAN PENELITIAN**

1. Penilaian mutu makanan pada penelitian ini hanya menilai angka kuman sehingga tidak diketahui faktor lain yang mempengaruhi mutu makanan.
2. Pengamatan perilaku penjamah makanan hanya dilakukan sekali sehingga kurang objektif dalam penilaian perilaku penjamah makanan di Puskesmas Rawat Inap Kabupaten Kulon Progo.

## DAFTAR PUSTAKA

1. Kemenkes. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta: Direktorat Bina Gizi dan KIA. 2013
2. Djarismawati. Pengetahuan dan Perilaku Penjamah tentang Sanitasi Pengolahan Makanan pada Instalasi Gizi Rumah Sakit di Jakarta. *Media Litbang Kesehatan* 2004 14(3): 31 – 37.
3. Notoatmodjo. *Promosi Kesehatan dan Ilmu Perilaku*. Jakarta: Rineka Cipta. 2007.
4. Swamilaksita, P.D. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Penerapan Higiene Sanitasi di Kantin Universitas Esa Unggul Tahun 2016. *Nutrire Diaita* 2016 8(2): 71 – 79.
5. Kumbadewi, L.S. Pengaruh Umur, Pengalaman Kerja, Upah, Teknologi dan Lingkungan Kerja terhadap Produktivitas Karyawan. *e-Journal Bisma Universitas Pendidikan Ganesha Jurusan Manajemen, Volume 4*. 2016.
6. Pasanda, Amalia. *Perbedaan Pengetahuan, Sikap dan Perilaku Penjamah Makanan Sesudah Diberikan Penyuluhan Personal Higiene di Hotel Patra Jasa Semarang*. Skripsi: Universitas Muhammadiyah Semarang: 2016.
7. Adam, Y.M.N.N. *Pengetahuan dan Perilaku Higiene Tenaga Pengolah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Dr.Kanujoso Djatiwibowo Balikpapan*. Skripsi : Ilmu Gizi Universitas Diponegoro: 2011.
8. Handayani. Faktor yang Mempengaruhi Perilaku Penjamah Makanan dalam Penerapan Cara Pengolahan Pangan yang Baik pada Industri Rumah Tangga Pangan di Kabupaten Karangasem. *Public Health and Preventive Medicine Archive*, 2015. Vol. 3(2) : 1-7.
9. Notoatmodjo, Soekidjo. *Promosi Kesehatan Teori dan Aplikasi*. Jakarta: Rineka Cipta: 2005..
10. Nuraini, P. *Karakteristik dan Pengetahuan Penjamah Makanan dengan Perilaku tentang Higiene Perorangan pada Proses Pengolahan Makanan di Katering “X” Jakarta Tahun 2014*. Skripsi: Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia: 2014..
11. Handayani. Faktor yang Mempengaruhi Perilaku Penjamah Makanan dalam Penerapan Cara Pengolahan Pangan yang Baik pada Industri Rumah Tangga Pangan di Kabupaten Karangasem. *Public Health and Preventive Medicine Archive*, 2015. Vol. 3(2) : 1-7.
12. Kemenkes. Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 1204/MENKES/KEP/X/2004 Tentang Persyaratan Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit: 2004.
13. Badan Standarisasi Nasional. *Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan*: 2009.
14. Soekarto, S.T. *Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*: 1990.
15. Muchtadi, T.R & Sugiyono. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Bandung : Alfabeta: 2014.