

Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Tenaga Gizi Dengan *Hygiene* Pengelolaan Makanan Di BLUD Datu Beru Takengon Kabupaten Aceh Tengah

The Relationship Between Knowledge and Attitude of Nutritionists and Food Management Hygiene at BLUD Datu Beru Takengon, Central Aceh Regency

¹Nurlaely HS, ²Seri Warzukni, ³Rahmah

^{1,2,3}STIKes Payung Negeri Aceh Darussalam, Indonesia
Email : nurlaely851@gmail.com

Submisi: 4 Agustus 2025; Penerimaan: 25 September 2025; Publikasi : 30 Oktober 2025

Abstrak

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit sangat bergantung dari *hygiene* dan sanitasi agar makanan tersebut tidak menjadi sumber penularan penyakit bagi manusia yang mengonsumsi makanan tersebut. Pengetahuan dan sikap tenaga pengolah mengenai *hygiene* dan sanitasi dapat mempengaruhi penerapan *hygiene* dan sanitasi dalam pengolahan makanan untuk terjaminnya keamanan pangan. Apabila makanan yang diolah tidak *hygiene* maka dapat berdampak pada kesehatan manusia yang mengkonsumsinya yaitu dapat mengakibatkan munculnya penyakit akibat makanan, penyakit tersebut yaitu keracunan makanan dan infeksi makanan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui Hubungan Pengetahuan dan Sikap Tenaga Gizi dengan *Hygiene* Pengelolaan Makanan di BLUD Datu Beru Takengon Kabupaten Aceh Tengah. Jenis penelitian ini bersifat *analitik* dengan desain *cross sectional*. Pengambilan sampel dilakukan dengan cara *total sampling*, sampel dalam penelitian ini berjumlah 31 orang petugas tenaga gizi di BLUD Datu Beru Takengon. Penelitian dilakukan pada tanggal 08 sampai tanggal 19 Oktober 2024 dengan menggunakan kuisioner. Dari hasil penelitian ini menunjukkan bahwa, dari hasil uji statistik Chi Square dan pada derajat kepercayaan 95% dilakukan untuk mengetahui hubungan sikap dengan *hygiene* pengelolaan makanan, diperoleh nilai *P Value* 0,022 ($P \leq 0,05$). Hal ini menunjukkan secara statistis bahwa terdapat hubungan yang bermakna antara pengetahuan dan sikap dengan *hygiene* pengelolaan makanan. Disarankan kepada petugas gizi untuk dapat menerapkan *hygiene* pada makanan yang dikelolanya.

Kata kunci : Pengetahuan, Sikap, *Hygiene* Pengelolaan Makanan

Abstract

Food preparation in hospitals is highly dependent on hygiene and sanitation so that the food does not become a source of disease transmission for humans who consume the food. Knowledge and attitudes of processing personnel regarding hygiene and sanitation can influence the implementation of hygiene and sanitation in food processing to ensure food safety. If the processed food is not hygienic, it can have an impact on the health of humans who consume it, namely it can cause the emergence of food-borne diseases, namely food poisoning and food infections. This study aims to determine the Relationship between Knowledge and Attitudes of Nutritionists with Food Management Hygiene at BLUD Datu Beru Takengon, Central Aceh Regency. This type of research is analytical with a cross-sectional design. Sampling was carried out by total sampling, the sample in this study amounted to 31

nutrition workers at BLUD Datu Beru Takengon. The study was conducted from 8 to 19 October 2024 using a questionnaire. The results of this study indicate that, from the results of the Chi Square statistical test and at a 95% confidence level carried out to determine the relationship between attitudes and food management hygiene, a P Value of 0.022 ($P \leq 0.05$) was obtained. This statistically demonstrates a significant relationship between knowledge and attitudes and food hygiene. It is recommended that nutritionists implement hygiene practices in the food they handle.

Keywords : Knowledge, Attitude, Hygiene of Food Management

Pendahuluan

Rumah Sakit sebagai salah satu institusi kesehatan mempunyai peran penting dalam melaksanakan upaya kesehatan secara berdaya guna dan berhasil guna dengan mengutamakan upaya penyembuhan dan pemulihan yang dilaksanakan secara serasi dan terpadu dengan upaya peningkatan dan pencegahan serta melaksanakan upaya rujukan. Pelayanan gizi ditetapkan sebagai pelayanan penunjang medis didalam struktur organisasi rumah sakit dan dikelola oleh instalasi gizi yang berada dibawah dan bertanggung jawab kepada direktur rumah sakit (Depkes RI, 2020).

Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) merupakan bagian integral dari pelayanan kesehatan paripurna rumah sakit dengan beberapa kegiatan, antara lain asuhan gizi pasien rawat jalan, asuhan gizi pasien rawat inap, penyelenggaraan makanan, serta penelitian dan pengembangan gizi. Meningkatnya kebutuhan pasien terhadap makanan yang disediakan di rumah sakit, produk-produk yang disediakan oleh rumah sakit yang bergerak dalam usaha penyediaan makanan rumah sakit untuk kepentingan khusus (pasien rumah sakit), haruslah terjamin kesehatan dan keselamatannya. Sebagai salah satu jenis pelayanan khusus yang mengolah. Dengan demikian kualitas makanan yang dihasilkan dan disajikan oleh penjamah makanan harus memenuhi syarat kesehatan seperti faktor lokasi dan bangunan, fasilitas sanitasi, peralatan, pengolahan makanan dan personal *hygiene* (Anwar, 2023).

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit sangat bergantung dari

hygiene dan sanitasi agar makanan tersebut tidak menjadi sumber penularan penyakit bagi manusia yang mengkonsumsi makanan tersebut. Pada kegiatan sanitasi makanan di rumah sakit, kebersihan bahan makanan yang diolah sebagai makanan untuk pasien rawat inap yang ada di rumah sakit serta sangat penting diperhatikan kebersihan dalam pembuatan makanan. Pekerja memegang peranan yang penting dalam kelancaran proses produksi karena pekerja merupakan perencana, pelaksana dan pengelola dalam suatu penyelenggaraan makanan. Pekerjaan dapat diselesaikan dengan sebaik-baiknya apabila dalam diri pekerja memiliki sikap positif yaitu sikap jujur, disiplin, tanggung jawab, hati-hati, cermat dan teliti, senang akan kebersihan serta menjaga kesehatan (Purnawijayanti, 2021).

Pengetahuan dan sikap tenaga pengolah mengenai *hygiene* dan sanitasi dapat mempengaruhi penerapan *hygiene* dan sanitasi dalam pengolahan makanan untuk terjaminnya keamanan pangan. *Hygiene* dan sanitasi yang tidak memadai dalam tahapan produksi dapat menimbulkan tumbuh dan berkembangnya jasad renik pembusuk dan patogen dalam makanan (Purnawijayanti, 2021).

Penerapan *hygiene* dan sanitasi makanan yang tidak tepat dan kurangnya pengetahuan dengan penjamah makanan merupakan faktor yang berperan dalam penyebaran penyakit bawaan makanan. Apabila makanan yang diolah tidak *hygiene* maka dapat berdampak pada kesehatan manusia yang mengkonsumsinya yaitu dapat mengakibatkan munculnya penyakit akibat makanan, penyakit tersebut yaitu

keracunan makanan dan infeksi makanan. Keracunan makanan adalah keracunan akibat toksik yang diproduksi oleh mikroba. Mikroorganisme yang menimbulkan jenis keracunan seperti ini antara lain adalah *staphylococcus*, *clostridiumbotulinum*, *c.perfringens*, *Bacillius aureus* dan *Vibrio parahaemolyticus* (Anwar, 2023).

Dampak lain dari makanan yang terkontaminasi mikroba yang dapat berasal dari penjamah makanan adalah masuknya mikroba ke dalam alat pencernaan manusia, mikroba tersebut akan tumbuh, berkembang biak dan menimbulkan penyakit. Mikroba yang menyebabkan infeksi melalui makanan yang dapat disebabkan oleh penjamah antara lain adalah *Brucella sp*, *E coli*, *Salmonella sp*, *Streptococcus grup A*, *Vibrio Cholera* dan *Virus hepatitis A* (BPOM, 2023).

Berdasarkan hasil wawancara kepada beberapa petugas kesehatan di RSUD Datu Beru Takengon Kabupaten Aceh Tengah menunjukkan bahwa dari 5 tenaga gizi, 2 diantaranya melakukan pengelolaan makanan dengan baik, sedangkan 3 lainnya melakukan pengelolaan makanan kurang *hygiene* yang disebabkan karena kurangnya pengetahuan tenaga gizi tentang tata cara pengelolaan makanan yang baik dan benar.

Berdasarkan uraian diatas, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian

tentang hubungan pengetahuan dan sikap tenaga gizi dengan *hygiene* pengelolaan makanan di BLUD Datu Beru Takengon Kabupaten Aceh Tengah.

Metode Penelitian

Penelitian ini bersifat *analitik* dengan pendekatan *cross sectional* yaitu suatu penelitian untuk mempelajari dinamika korelasi antara faktor-faktor resiko dengan efek, dengan cara pendekatan, observasi atau pengumpulan data sekaligus pada suatu saat (*point time approach*), artinya tiap subjek penelitian hanya diobservasi sekali saja dan pengukuran dilakukan terhadap karakter atau variabel subjek pada saat pemeriksaan (Notoatmodjo, 2020). Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh petugas tenaga gizi di BLUD Datu Beru Takengon. Kemudian pemilihan sampel dalam penelitian ini dilakukan dengan menggunakan teknik *total sampling* sebanyak 31 orang petugas tenaga gizi di BLUD Datu Beru Takengon. Instrumen penelitian menggunakan kuesioner, dengan 10 soal untuk setiap variabel independen dan dependen. Variabel indepen dalam penelitian ini yaitu pengetahuan dan sikap. Sedangkan variabel dependent yaitu *hygiene* pengelolaan makanan. Analisis data yang digunakan adalah analisis data univariat dan bivariat.

Hasil dan Pembahasan

Tabel 1 Distribusi Frekuensi Pengetahuan Petugas Tenaga Gizi Tentang *Hygiene* Pengelolaan Makanan Di BLUD Datu Beru Takengon Kabupaten Aceh Tengah

No	Pengetahuan	Frekuensi	Persentase(%)
1.	Baik	8	25,8
2.	Cukup	15	48,4
3.	Kurang	8	25,8
Total		31	100

Berdasarkan tabel 1 diatas dapat dilihat bahwa mayoritas pengetahuan petugas tenaga gizi tentang *hygiene* pengelolaan makanan berada pada kategori cukup sebanyak 15 orang (48,4%).

Tabel 2 Distribusi Frekuensi Sikap Petugas Tenaga Gizi Tentang *Hygiene* Pengelolaan Makanan Di BLUD Datu Beru Takengon Kabupaten Aceh Tengah

No	Sikap	Frekuensi	Persentase(%)
1.	Positif	14	45,2
2.	Negatif	17	54,8
Total		31	100

Berdasarkan tabel 2 diatas dapat dilihat bahwa mayoritas sikap petugas tenaga gizi tentang *hygiene* pengelolaan makanan berada pada kategori negatif sebanyak 17 orang (54,8%).

Tabel 3 Distribusi Frekuensi *Hygiene* Pengelolaan Makanan Di BLUD Datu Beru Takengon Kabupaten Aceh Tengah

No	<i>Hygiene</i> Pengelolaan Makanan	Frekuensi	Persentase(%)
1.	Dilakukan	13	41,9
2.	Tidak Dilakukan	18	58,1
Total		31	100

Berdasarkan tabel 3 diatas dapat dilihat bahwa mayoritas responden tidak melakukan *hygiene* pengelolaan makanan yaitu sebanyak 18 orang (58,1%).

Tabel 4 Hubungan Pengetahuan dengan *Hygiene* Pengelolaan Makanan di BLUD Datu Beru Takengon Kabupaten Aceh Tengah

No	Pengetahuan	Hygiene Pengelolaan Makanan				Jumlah		P Value
		Dilakukan		Tidak Dilakukan				
		F	%	F	%	F	%	
1.	Baik	7	87,5	1	12,5	8	25,8	0,01
2.	Cukup	4	26,7	11	73,3	15	48,4	
3.	Kurang	2	25	6	75	8	25,8	
Jumlah		13	41,9	18	58,1	31	100	

Berdasarkan tabel 4 diatas menunjukkan bahwa dari 31 responden terdapat 8 responden yang berpengetahuan baik mayoritas melakukan *hygiene* pengelolaan makanan sebanyak 7 responden (87,5%), dari 15 responden yang berpengetahuan cukup mayoritas tidak melakukan *hygiene* pengelolaan makanan sebanyak 11 responden (73,3%) dan dari 8 responden yang berpengetahuan kurang mayoritas tidak melakukan *hygiene* pengelolaan makanan sebanyak 6 responden (75%).

Berdasarkan hasil uji statistik *Chi Square* dan pada derajat kepercayaan 95% dilakukan untuk mengetahui hubungan pengetahuan dengan *hygiene* pengelolaan makanan, diperoleh nilai *P Value* 0,01 ($P \leq 0,05$). Hal ini menunjukkan secara statistis bahwa terdapat hubungan yang bermakna

antara pengetahuan dengan *hygiene* pengelolaan makanan.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian (Fatmawati, 2020), diketahui bahwa sebanyak 22 orang (64,7%) tenaga yang terlibat dalam pengelohan makanan di dapur mempunyai pengetahuan dan perilaku kurang tentang sanitasi makanan di RSUD Hasanuddin.

Penerapan *hygiene* dan sanitasi makanan yang tidak tepat dan kurangnya pengetahuan dengan penjamah makanan merupakan faktor yang berperan dalam penyebaran penyakit bawaan makanan. Apabila makanan yang diolah tidak *hygiene* maka dapat berdampak pada kesehatan manusia yang mengkonsumsinya yaitu dapat mengakibatkan munculnya penyakit akibat

makanan, penyakit tersebut yaitu keracunan makanan dan infeksi makanan. Keracunan makanan adalah keracunan akibat toksik yang diproduksi oleh mikroba. Mikroorganisme yang

menimbulkan jenis keracunan seperti ini antara lain adalah staphylococcus, clostridiumbotulinum, c.perfringens, Bacillus aureus dan Vibrio parahaemolyticus (Anwar, 2023).

Tabel 5 Hubungan Sikap dengan *Hygiene* Pengelolaan Makanan di BLUD Datu Beru Takengon Kabupaten Aceh Tengah

No	Sikap	Hygiene Pengelolaan Makanan				Jumlah	P Value	
		Dilakukan		Tidak Dilakukan				
		F	%	F	%			
		F	%	F	%			
1.	Positif	9	64,3	5	35,7	14	45,2	0,022
2.	Negatif	4	23,5	13	76,5	17	54,8	
Jumlah		13	41,9	18	58,1	31	100	

Berdasarkan tabel 5 diatas bahwa dari 31 responden terdapat 14 responden yang bersikap positif mayoritas melakukan *hygiene* pengelolaan makanan sebanyak 9 responden (64,3%) dan dari 17 responden yang bersikap negatif mayoritas tidak melakukan *hygiene* pengelolaan makanan sebanyak 13 responden (76,5%).

Berdasarkan hasil uji statistik *Chi Square* dan pada derajat kepercayaan 95% dilakukan untuk mengetahui hubungan sikap dengan *hygiene* pengelolaan makanan, diperoleh nilai *P Value* 0,022 ($P \leq 0,05$). Hal ini menunjukkan secara statistis bahwa terdapat hubungan yang bermakna antara sikap dengan *hygiene* pengelolaan makanan.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian (Purnawijayanti, 2021) yang menyatakan bahwa sikap tenaga pengolah mengenai higiene dan sanitasi dapat mempengaruhi penerapan higiene dan sanitasi dalam pengolahan makanan untuk terjaminnya keamanan pangan. Higiene dan sanitasi yang tidak memadai dalam tahapan produksi dapat menimbulkan tumbuh dan berkembangnya jasad renik pembusuk dan patogen dalam makanan.

Maka dari itu, semakin positif sikap petugas maka akan semakin banyak petugas yang melakukan *hygiene* pengelolaan makanan dan semakin negatif sikap petugas maka akan semakin sedikit

petugas yang melakukan *hygiene* pengelolaan makanan. Hal ini disebabkan karena dengan semakin positifnya sikap petugas maka petugas akan semakin mau untuk menerapkan *hygiene* dalam pengelolaan makanan

Kesimpulan Dan Saran

Berdasarkan analisis data dan pembahasan hasil penelitian mengenai hubungan pengetahuan dan sikap tenaga gizi dengan *hygiene* pengelolaan makanan di BLUD Datu Beru Takengon Kabupaten Aceh Tengah, maka dapat diambil kesimpulan bahwa terdapat hubungan yang bermakna antara pengetahuan dengan *hygiene* pengelolaan makanan dengan *p value* 0,01 ($p < 0,05$). Dan terdapat hubungan yang bermakna antara sikap dengan *hygiene* pengelolaan makanan dengan *p value* 0,022 ($p < 0,05$).

Saran dalam penelitian ini kepada tenaga gizi agar dapat menjadi bahan masukan serta sebagai sumbangan pemikiran dan tambahan informasi untuk dapat meningkatkan pengetahuan dan sikapnya mengenai *hygiene* pengelolaan makanan.

Ucapan Terima Kasih

Terimakasih kepada direktur RS BLUD Datu Beru Takengon Kabupaten Aceh Tengah yang telah memberikan izin

peneliti untuk melakukan penelitian di RS. Kemudian peneliti mengucapkan terimakasih kepada seluruh petugas tenaga gizi di BLUD Datu Beru Takengon, yang telah bersedia menjadi sampel untuk penelitian ini. Dan juga terimakasih peneliti ucapkan kepada seluruh petugas RS yang telah membantu terlaksananya penelitian ini.

Referensi

- Anwar. 2023. "Sanitasi Makanan dan Minuman pada Institusi Pendidikan Tenaga Sanitasi. Pusat Pendidikan Tenaga Sanitasi, Pusat Pendidikan Tenaga Kesehatan." Depkes RI: Jakarta.
- Arikunto, Suharsimi. 2020. "Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik." Rineka Cipta: Jakarta.
- BPOM. 2023. "Hygiene dan Sanitasi pengolahan pangan, Direktorat Survelans dan Penyuluhan Keamanan pangan." BPOM RI: Jakarta.
- Depkes RI. 2020. "Pedoman Sanitasi RS di Indonesia. Direktorat Jenderal PPM dan PLP." Depkes: Jakarta.
- Fatmawati. 2020. "Sanitasi Pengolahan Makanan di RS Hasanuddin."
- Hidayat, Aziz Alimul. 2021. "Metode Penelitian Kebidanan Dan Teknik Analisa Data." Jakarta: Salemba Medika.
- Notoatmodjo, Soekidjo. 2020. "Kesehatan Masyarakat Ilmu Dan Seni." Jakarta: Rineka Cipta.
- Nursalam. 2008. "Konsep Dan Penerapan Metodologi Penelitian Ilmu Keperawatan." Salemba Medika: Jakarta.
- Purnawijayanti, 2021. "Sanitasi Hygiene dan Keselamatan kerja dalam Pengolahan Makanan." Graha Medika: Jakarta.
- Usman. 2022. "Pengantar Statistika." Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Wawan. 2021. "Teori Dan Pengukuran Pengetahuan, Sikap, Dan Perilaku Manusia." Yogyakarta: Nuha Medika.