

**PERILAKU PENJAMAH MAKANAN DALAM PENERAPAN HIGENE DAN SANITASI  
PENGOLAHAN MAKANAN DI RSUD ANDI MAKKASAU KOTA PAREPARE**

*“Behavior Of Food Handlers In The Implementation Of Food Processing Hygiene And  
Sanitation In Nutrition Installation Of Andi Makkasau Hospital, Parepare City*

**Haderiah, St. Khadijah Djawad**

Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Makassar

haderiah.nuru64@gmail.com

**ABSTRACT**

*The behavior of food handlers who do not heed the practice of food processing that meets the rules of hygiene is one of the factors that cause food hazard. The principles of hygiene and sanitation in a food operation include food ingredients, food handlers, work procedures, physical and environmental facilities, equipment and supplies used, use of food ingredients, health facilities and methods of supervision in work procedures. This type of research is descriptive observational which aims to determine the behavior of food handlers including the knowledge, attitudes and actions of food handlers in the application of food processing hygiene and sanitation as well as the sanitary conditions of food management equipment and places at the Nutrition Installation of Andi Makkasau Hospital, Parepare City. The results of this research are 9 people (53%), 9 people (53%) have a good attitude, 12 people (71%) have good actions in the application of food processing hygiene and sanitation and sanitary conditions of equipment and food processing facilities are in good condition with a percentage of 91%. Based on the research data, it is recommended that the nutrition installation manager of the Andi Makkasau Hospital, Parepare City, increase training and special coaching activities for handlers on how to apply hygiene and sanitation in food processing properly and supervise the use of Personal Protective Equipment for food handlers.*

**Keywords:** Food Handler Behavior, Food Processing Sanitation Hygiene.

**ABSTRAK**

Perilaku penjamah makanan yang kurang mengindahkan praktek pengolahan makanan yang memenuhi kaidah higienitas merupakan salah satu faktor penyebab timbulnya bahaya pada makanan. Prinsip hygiene dan sanitasi dalam suatu penyelenggaraan makanan meliputi bahan makanan, prosedur kerja, sarana fisik dan lingkungan, peralatan dan perlengkapan yang digunakan, penggunaan bahan makanan, fasilitas penyehatan serta cara pengawasan dalam prosedur kerja. Jenis penelitian ini adalah observasional deskriptif yang bertujuan untuk mengetahui perilaku penjamah makanan meliputi pengetahuan, sikap dan tindakan penjamah makanan dalam penerapan hygiene dan sanitasi pengolahan makanan serta kondisi sanitasi peralatan dan tempat pengelolaan makanan di Instalasi Gizi RSUD Andi Makkasau Kota Parepare. Adapun hasil penelitian ini yaitu penjamah memiliki tingkat pengetahuan yang tinggi sebanyak 9 orang (53%), sebanyak 9 orang (53%) memiliki sikap yang baik, sebanyak 12 orang (71%) memiliki tindakan yang baik dalam penerapan hygiene dan sanitasi pengolahan makanan serta kondisi sanitasi peralatan dan tempat pengolahan makanan dalam keadaan baik dengan persentase 91%. Berdasarkan data hasil penelitian, disarankan kepada pengelola instalasi gizi RSUD Andi Makkasau Kota Parepare agar meningkatkan kegiatan pelatihan dan pembinaan khusus kepada penjamah mengenai bagaimana penerapan hygiene dan sanitasi pengolahan makanan dengan baik dan benar serta melakukan pengawasan terkait penggunaan Alat Pelindung Diri pada penjamah makanan.

**Kata Kunci :** Perilaku Penjamah Makanan, Hygiene Sanitasi Pengolahan Makanan.

**PENDAHULUAN**

Rumah sakit merupakan tempat yang mudah terjadinya penularan berbagai macam penyakit infeksi, infeksi nosokomial (Hospital Acquired Infection/Nosocomial Infection) adalah infeksi yang didapat dari rumah sakit atau ketika penderita itu dirawat di rumah sakit. Keamanan makanan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimiawi dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi (PP RI No.86 Tahun 2019). Makanan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi

manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman (PP RI No.86 Tahun 2019)

Perilaku penjamah makanan yang kurang mengindahkan praktek pengolahan makanan yang memenuhi kaidah higienitas merupakan salah satu faktor penyebab timbulnya bahaya pada makanan. Perilaku tidak baik seperti menggaruk anggota tubuh, memelihara kuku panjang, tidak menggunakan 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. Pendekatan terpadu dalam upaya mencegah risiko

penyakit bawaan makanan adalah melalui pendidikan dan pelatihan bagi para penjamah makanan tentang penerapan prinsip-prinsip hygiene dan sanitasi penyelenggaraan makanan. Perilaku oleh penjamah makanan yang bekerja di rumah sakit dapat mempengaruhi kualitas makanan yang disajikan untuk pasien baik secara langsung maupun tidak langsung (Indryani *et al.*, 2019)

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Firsta Yolanda (2018) di instalasi gizi rumah sakit jiwa Hb Saanin Padang bahwa sebanyak 25% tenaga penjamah makanan memiliki pengetahuan yang 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 tenaga penjamah makanan sebanyak 62% melakukan penerapan yang kurang baik terhadap hygiene dan sanitasi makanan. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh Indryani *et al.* (2019) bahwa sebesar 78,6% pengetahuan penjamah makanan tentang hygiene dan sanitasi termasuk kategori baik dan perilaku penjamah makanan dalam penerapan hygiene sanitasi di instalasi gizi RSUD dr. Soediran Mangun Sumarso Wonogiri sebagian besar termasuk kategori perilaku kurang baik sebesar 57,1%.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Siti Nurjana *et al.* (2018) bahwa tidak terdapat pengaruh yang signifikan yang bermakna antara tingkat pengetahuan hygiene penjamah makanan terhadap perilaku hygiene penjamah makanan di Instalasi gizi RSJ. Prof. Dr. Soerojo, Magelang. Dan juga sama halnya dengan penelitian yang dilakukan oleh Rahmayani (2018) bahwa pengetahuan tidak menunjukkan hubungan dengan keadaan hygiene sanitasi penjamah namun sikap dan tindakan penjamah menunjukkan hubungan bermakna dengan semakin baiknya penerapan hygiene sanitasi makanan.

Berdasarkan penelitian oleh Rahmi Suriyanti *et al* (2019) bahwa hasil penelitian menunjukkan dari 4 peralatan makan yakni pada Plato A di peroleh jumlah *E.coli* sebanyak 30 koloni/cm<sup>2</sup>, Plato B sebanyak 11 koloni/cm<sup>2</sup>, Plato C sebanyak 70 koloni/cm<sup>2</sup>, dan Plato D sebanyak 120 koloni/cm. Peralatan makan tersebut positif mengandung *Escherichia Coli* dan termasuk dalam kategori tidak

memenuhi syarat sesuai dengan peraturan yang telah dibuat dalam bentuk Peraturan Menteri Kesehatan RI No.1096/Menkes/SK/VI/2011, bahwa untuk persyaratan hygiene sanitasi jasa boga, angka kuman pada peralatan makan 0 (nol) dan juga berdasarkan hasil survey awal melalui pengamatan dan wawancara dengan tenaga gizi dan tenaga penjamah makanan di instalasi gizi RSUD Andi Makkasau Kota Parepare pada tanggal 4 Januari 2021 terkait dengan pengetahuan dan sikap penjamah dalam penerapan hygiene dan sanitasi pengolahan makanan yaitu masih minimnya pengetahuan terkait dengan hygiene dan sanitasi pengolahan makanan serta perilaku penjamah makanan yang kadang tidak mengindahkan penggunaan APD (Alat Pelindung Diri) yang lengkap jika sedang tidak diawasi oleh tenaga ahli gizi yang ada di Instalasi Gizi.

## **METODE PENELITIAN**

### **Desain Penelitian**

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah observasional deskriptif yang bertujuan untuk mengetahui perilaku penjamah makanan dalam penerapan hygiene dan sanitasi pengolahan makanan di instalasi gizi RSUD Andi Makkasau Kota Parepare.

### **Lokasi dan Waktu Penelitian**

Adapun lokasi dalam penelitian ini yaitu dilaksanakan di Instalasi Gizi RSUD Andi Makkasau Kota Parepare. Pelaksanaan penelitian ini dilakukan dengan dua tahap yaitu tahap persiapan yang dilaksanakan pada bulan Januari 2021 dan tahap pelaksanaan yang dilaksanakan pada bulan April sampai dengan Mei 2021.

### **Populasi dan Sampel**

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh penjamah makanan yang berjumlah 17 orang di Instalasi Gizi RSUD Andi Makkasau Kota Parepare. Sampel dalam penelitian ini adalah seluruh penjamah makanan yang berjumlah 17 orang di Instalasi Gizi RSUD Andi Makkasau Kota Parepare yang diambil secara total sampling.

### **Pengumpulan Data**

Data penelitian diperoleh dari hasil penelitian lapangan melalui lembar observasi yang diberikan kepada penjamah makanan

### **Pengolahan Dan Analisis Data**

Pengolahan dan penyajian data dilakukan secara deskriptif untuk memperoleh gambaran mengenai perilaku penjamah makanan dalam penerapan hygiene dan sanitasi pengolahan makanan kemudian disajikan dalam bentuk tabulasi kemudian dianalisis secara presentasi dan dideskripsikan dalam bentuk kata-kata atau kalimat berdasarkan gambaran yang ada sehingga dapat diketahui gambaran pengetahuan, sikap dan tindakan penjamah makanan dalam penerapan hygiene dan sanitasi pengolahan makanan di instalasi gizi RSUD Andi Makkasau Kota Parepare.

### **HASIL**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilaksanakan melalui kegiatan pengumpulan data secara langsung terhadap responden dengan menggunakan lembar kuesioner, observasi serta pengamatan secara langsung terhadap beberapa variabel yang diteliti maka diperoleh hasil penelitian sebagai berikut :

### **PEMBAHASAN**

#### **1. Karakteristik Penjamah Makanan**

##### **a. Jenis Kelamin**

Berdasarkan penelitian yang telah dilaksanakan, dapat diketahui bahwa penjamah makanan perempuan memiliki personal hygiene yang baik dibandingkan penjamah makanan laki-laki. Penjamah makanan berjenis kelamin perempuan lebih sering dipekerjakan sebab memiliki personal hygiene yang baik Indriyani et al.(2018)

##### **b. Usia**

Berdasarkan tabel 2 mengenai distribusi usia penjamah makanan yang menunjukkan bahwa sebesar 29% usia penjamah makanan berusia 40 sampai dengan 49 tahun. Usia dapat mempengaruhi produktivitas kerja penjamah makanan jika dikaitkan dengan perilaku maka semakin lanjut usia maka semakin baik perilakunya.

##### **c. Pendidikan**

Berdasarkan tabel 3 mengenai distribusi pendidikan penjamah makanan menunjukkan bahwa sebesar 65% penjamah makanan menempuh pendidikan terakhir yaitu SMA/Sederajat. Menurut

Notoatmodjo (2007) menyatakan bahwa semakin tinggi tingkat pendidikan seseorang maka semakin mudah untuk menerima dan menangkap informasi yang dibutuhkan serta akan meningkatkan pula pengetahuan

##### **d. Masa Kerja**

Berdasarkan tabel 4 mengenai distribusi masa kerja penjamah makanan menunjukkan bahwa sebesar 82% penjamah makanan termasuk dalam kategori telah lama bekerja. Pengalaman kerja seseorang berpengaruh secara positif dan signifikan terhadap produktivitas tenaga kerja (Indriyani et al, 2018).

#### **2. Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan**

Berdasarkan hasil kegiatan penelitian yang telah dilaksanakan melalui kegiatan wawancara terhadap responden dengan menggunakan kuesioner menunjukkan bahwa tingkat pengetahuan penjamah makanan dalam kategori yang tinggi dengan persentase 53%. Menurut Firsta Yolanda (2018) pengetahuan adalah kemampuan seseorang untuk mengungkapkan kembali apa yang diketahuinya dalam bentuk bukti jawaban baik lisan atau tulisan, bukti atau tulisan tersebut merupakan suatu reaksi dari suatu stimulasi yang berupa pertanyaan baik lisan atau tulisan.

Oleh karena itu, berdasarkan data yang telah diperoleh, maka untuk mengatasi rendahnya pengetahuan terkait dengan prinsip hygiene dan sanitasi pengolahan makanan, diharapkan kepada pengelola Instalasi Gizi RSUD Andi Makkasau Kota Parepare untuk memberikan pelatihan dan bimbingan atau penyuluhan kepada para penjamah makanan agar penjamah makanan dapat mengetahui bagaimana penerapan hygiene dan sanitasi pengolahan makanan dengan baik dan benar sehingga dapat diaplikasikan melalui sikap dan tindakan sesuai dengan pengetahuan yang dimiliki pada saat pengelolaan makanan.

#### **3. Sikap Penjamah Makanan**

Penilaian sikap penjamah makanan dengan menggunakan kuesioner yang telah diisi oleh masing-masing responden sehingga diperoleh data dengan hasil sebesar 71% penjamah

makanan memiliki sikap baik dalam penerapan higiene dan sanitasi pengolahan makanan. Sedangkan responden yang memiliki sikap kurang baik terhadap penerapan higiene dan sanitasi pengolahan makanan sebesar 29%. Sikap adalah respon tertutup seseorang terhadap stimulus atau objek tertentu, yang sudah melibatkan faktor pendapat dan emosi yang bersangkutan (senang-tidak senang-setuju-tidak setuju-baik-tidak baik,dan sebagainya).

Hal ini berbeda dengan penelitian yang dilakukan oleh Firsta Yolanda (2018) bahwa responden yang memiliki sikap positif dan negatif sama banyak sebesar 50%. Data yang diperoleh dapat dilihat melalui kuesioner yang di isi oleh responden bahwa penjamah makanan memiliki sikap baik (71%) terhadap penerapan higiene dan sanitasi pengolahan makanan yaitu penjamah makanan sangat setuju untuk mencuci tangan sebelum dan sesudah melakukan pekerjaan , menggunakan alat pelindung diri dengan baik dan benar serta menjaga kebersihan peralatan dan tempat pengolahan makanan yang telah digunakan hingga bersih.

Oleh karena itu untuk mengatasi permasalahan terhadap pernyataan sikap oleh responden, maka diharapkan kepada pengelola Instalasi Gizi RSUD Andi Makkasau Kota Parepare untuk melakukan pengawasan kepada penjamah makanan terkait dengan bagaimana sikap yang baik dan benar dalam penerapan higiene dan sanitasi pengolahan makanan serta memberikan teguran kepada para penjamah makanan yang tidak menerapkan kaidah prinsip higienitas penjamah makanan dalam pengelolaan makanan sehingga bisa saja karena sikap yang kurang baik oleh penjamah dalam pengolahan makanan dapat terjadi pencemaran langsung (*direct contamination*) akibat kelalaian penjamah makanan.

#### **4. Tindakan Penjamah Makanan**

Pengamatan tindakan penjamah makanan dilaksanakan dengan meninjau kegiatan pengolahan makanan oleh penjamah makanan secara langsung dengan menggunakan lembar observasi yang di isi langsung oleh peneliti. Berdasarkan proporsi data yang telah diperoleh, sebesar 76% penjamah

makanan memiliki tindakan yang baik. Sikap yang diwujudkan menjadi suatu perbuatan nyata oleh suatu individu disebut dengan tindakan. Hal ini dapat diketahui melalui lembar observasi pengamatan tindakan responden yaitu rutin membersihkan tempat sebelum dan setelah mengolah makanan. Hanya saja faktor yang mempengaruhi rendahnya poin pengamatan tindakan penjamah dalam hal penggunaan alat pelindung diri pada saat mengolah makanan kurang baik.

Oleh karena itu, untuk mengatasi permasalahan tersebut, diharapkan kepada pengelola Instalasi Gizi RSUD Andi Makkasau Kota Parepare agar lebih mengawasi penjamah makanan dalam hal penggunaan alat pelindung diri secara lengkap dan teratur agar dapat mengurangi risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan yang diolah serta memberikan teguran kepada penjamah makanan yang tidak menerapkan kaidah higiene dan sanitasi pengelolaan makanan dengan baik dan benar.

#### **5. Kondisi Sanitasi Tempat Pengolahan Makanan**

Berdasarkan kegiatan observasi yang dilaksanakan menggunakan lembar observasi uji kelayakan fisik dengan lembar observasi mengacu kepada Peraturan Menteri Kesehatan No.1096 Tahun 2011 tentang higiene sanitasi jasaboga pada Jasaboga golongan B sehingga dapat diketahui bahwa kondisi sanitasi tempat pengolahan makanan di Instalasi Gizi RSUD Andi Makkasau Kota Parepare dikategorikan baik dengan persentase sebesar 91%. Hal tersebut dikarenakan baiknya upaya pemeliharaan kebersihan peralatan makan dan masak, tempat pengolahan makanan, perlindungan makanan, sarana dan prasarana sanitasi seperti konstruksi perpipaan dan sarana air limbah, fasilitas cuci tangan dan toilet, sarana pembuangan sampah, pengawasan serangga dan hewan lainnya, konstruksi bangunan, dan kondisi fisik tempat pengolahan makanan seperti pencahayaan dan penghawaan.

Berdasarkan lembar observasi kelayakan fisik kondisi sanitasi tempat pengolahan makanan di Instalasi gizi RSUD Andi Makkasau Kota Parepare,

sebesar 9% penyimpangan yang terjadi yaitu beberapa responden yang kontak langsung dengan makanan yang dijamah dalam hal ini penjamah makanan yang tidak menggunakan sarung tangan dan alat pelindung diri pada saat mengolah makanan, dan peralatan pengolahan makanan yang sebaiknya disimpan dalam tempat yang tertutup agar dapat mengurangi cemaran debu dan kontaminasi karena halaman sekitar ruang instalasi gizi yang perlu dibenahi sebab adanya proses pembangunan konstruksi di RSUD Andi Makkasau Kota Parepare.

Oleh karena itu, untuk mengatasi permasalahan kondisi yang belum memenuhi persyaratan diharapkan agar melakukan pembenahan serta tetap mempertahankan upaya pemeliharaan sarana dan prasarana sanitasi di instalasi gizi RSUD Andi Makkasau Kota Parepare.

#### **KESIMPULAN**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilaksanakan, maka dapat disimpulkan dengan rincian sebagai berikut :

1. Tingkat pengetahuan penjamah makanan yang bekerja di Instalasi Gizi RSUD Andi Makkasau Kota Parepare memiliki tingkat pengetahuan yang tinggi terkait dengan penerapan higiene dan sanitasi pengolahan makanan dengan persentase sebesar 53%.
2. Sikap penjamah makanan yang bekerja di Instalasi Gizi RSUD Andi Makkasau Kota Parepare memiliki sikap baik dalam penerapan higiene dan sanitasi pengolahan makanan dengan persentase sebesar 53%.

3. Tindakan penjamah makanan yang bekerja di Instalasi Gizi RSUD Andi Makkasau Kota Parepare memiliki tindakan yang baik dalam penerapan higiene dan sanitasi pengolahan makanan dengan persentase sebesar 71%.
4. Kondisi sanitasi peralatan dan tempat pengolahan makanan di Instalasi Gizi RSUD Andi Makkasau Kota Parepare termasuk dalam kategori baik dengan jumlah uraian yang memenuhi syarat kelaikan fisik dengan persentase sebesar 91%.

#### **SARAN**

1. Kepada pengelola Instalasi Gizi RSUD Andi Makkasau Kota Parepare agar lebih meningkatkan pelaksanaan kegiatan pelatihan dan pembinaan khusus kepada penjamah mengenai bagaimana penerapan higiene dan sanitasi pengolahan makanan dengan baik dan benar untuk menambah wawasan serta memperketat pengawasan penggunaan Alat Pelindung Diri (APD) kepada penjamah makanan dengan lengkap dan teratur agar mengurangi risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan yang diolah untuk pasien.
2. Disarankan kepada peneliti selanjutnya untuk melakukan penelitian terkait dengan hubungan antara perilaku penjamah makanan dalam penggunaan Alat Pelindung Diri (APD) dengan kualitas bakteriologis pada makanan yang diolah di Instalasi Gizi dengan meninjau hasil penelitian ini terkait persentase tingkat pengetahuan dan sikap penjamah makanan.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

- 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.
- Indriany. 2018. *Hubungan Pengetahuan Dengan Perilaku Higiene Penjamah Makanan Di Instalasi Gizi Rsud Dr. Soeselo Slawi*. *Jurnal Gizi Dan Pangan Soedirman*, 2(2), 87.
- Mulya, Rezi Fatma. 2014. *Hubungan Perilaku Penjamah Makanan dengan Penerapan Personal Hygiene pada Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RSUP. Dr. M. Djamil Padang Tahun 2013*. Skripsi. (Program Sarjana Kesehatan Masyarakat Universitas Andalas.) (Online) [http://katalog.pustaka.unand.ac.id//index.php?p=show\\_detail&id=80141](http://katalog.pustaka.unand.ac.id//index.php?p=show_detail&id=80141) . Diakses pada tanggal 24 Januari 2021
- Undang-Undang RI Nomor 44 Tahun 2009 tentang Rumah Sakit. Jakarta 2009.

- Oktaviana, L. 2015. *Hubungan Antara Konformitas Dengan Kecenderungan Perilaku Bullying. Skripsi.* Surakarta: Fakultas Psikologis Universitas Muhammadiyah, Surakarta. (Online) [https://123dok.com/document/y95106jzHubungan Antara Konformitas Dengan Kecenderungan Perilaku Bullying.html](https://123dok.com/document/y95106jzHubungan-Antara-Konformitas-Dengan-Kecenderungan-Perilaku-Bullying.html). Diakses pada tanggal 27 Mei 2021
- Purwaningsih, S., & Widiyaningsih, E. N. (2019). *Gambaran Lama kerja pengetahuan dan perilaku higiene sanitasi penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah sakit Umum daerah dr. soedirman mangun sumarso wonogiri.* Profesi (profesi islam) : media publikasi penelitian, 16 (2).
- Republik Indonesia. *Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011. Higiene Sanitasi Jasaboga*
- Republik Indonesia. *Peraturan Pemerintah No.86 Tahun 2019 Tentang Keamanan Pangan.*
- Siti Nurjana Kurniaty Tanaiyo, Dianti Desita, Fathimah, Amilia Yuni. 2018. *Tingkat Pengetahuan Higiene dengan Perilaku Higiene Perorangan pada Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RSJ Prof. Dr. Soerojo Magelang.* *Journal Of Islamic Nutrition*, 1 (1): 18-25\
- Suriyanti Andi, Rahmi Amir, Makhrajani Majid. 2019. *Pemeriksaan Escheria Coli Menggunakan Metode Usap Pada Peralatan Makan di Rumah Sakit Umum Andi Makassar Kota Parepare.*
- Wahyuni Sahani, dkk. 2018. *Pedoman Penulisan Proposal Penelitian Skripsi.* Makassar : Politeknik Kesehatan Jurusan Kesehatan Lingkungan.

**Tabel 1**  
**Distribusi Jenis Kelamin Penjamah Makanan di Instalasi Gizi**  
**RSUD Andi Makkasau Kota Parepare**

NO.	Jenis Kelamin	F	%
1	Laki-Laki	2	12
2	Perempuan	15	88
<b>Total</b>		<b>17</b>	<b>100</b>

**Tabel 2**  
**Distribusi Usia Penjamah Makanan di Instalasi Gizi**  
**RSUD Andi Makkasau Kota Parepare**

NO.	Usia	Fr	(%)
1	20-29	4	24
2	30-39	4	24
3	40-49	5	29
4	50-59	3	18
5	60-69	1	6
<b>Total</b>		<b>17</b>	<b>100</b>

**Tabel 3**  
**Distribusi Pendidikan Penjamah Makanan di Instalasi Gizi**  
**RSUD Andi Makkasau Kota Parepare**

NO.	Pendidikan Terakhir	F	(%)
1	D4/S1	3	18
2	SMA/Sederajat	11	65
3	SMP/Sederajat	3	18
<b>Total</b>		<b>17</b>	<b>100</b>

**Tabel 4**  
**Distribusi Masa Kerja Penjamah Makanan di Instalasi Gizi**  
**RSUD Andi Makkasau Kota Parepare**

NO.	Masa Kerja	Frekuensi	(%)
1	≥5 Tahun	14	82
2	<5 Tahun	3	18
<b>Total</b>		<b>17</b>	<b>100</b>

**Tabel 5**  
**Distribusi Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan di Instalasi Gizi**  
**RSUD Andi Makkasau Kota Parepare**

No.	Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan	F	(%)
1	Tinggi	9	53
2	Rendah	8	47
<b>Total</b>		<b>17</b>	<b>100</b>

**Tabel 6**  
**Distribusi Persentase Skor Pertanyaan Kuesioner**  
**Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan**

Pertanyaan	Jumlah	%
Soal 1	10	58
Soal 2	17	100
Soal 3	2	12
Soal 4	13	76
Soal 5	12	70
Soal 6	15	88
Soal 7	9	53
Soal 8	12	70
Soal 9	12	70
Soal 10	8	47
Soal 11	5	29
Soal 12	9	53
Soal 13	12	70
Soal 14	8	47
Soal 15	16	94

**Tabel 7**  
**Distribusi Perbandingan Antara Karakteristik dengan**  
**Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan**

No.	Karakteristik	Tingkat Pengetahuan			
		Tinggi		Rendah	
		Jumlah	%	Jumlah	%
1	<b>Jenis Kelamin</b>				
	Laki-Laki	1	50	1	50
	Perempuan	8	53	7	87,5
2	<b>Usia</b>				
	20-29	1	11	3	37,5
	30-39	4	44	0	0
	40-49	2	22	3	37,5
	50-59	2	22	1	12,5
	60-69	0	0	1	12,5
3	<b>Pendidikan</b>				
	D4/S1	3	33	0	0
	SMA/Sederajat	6	66	5	62,5
	SMP/Sederajat	0	0	3	37,5
4	<b>Masa Kerja</b>				
	≥5 Thn	8	88	6	75
	<5 Thn	1	11	2	25

**Tabel 8**  
**Distribusi Penilaian Sikap Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RSUD Andi Makkasau Kota Parepare.**

NO.	Penilaian Sikap	F	(%)
1	Setuju	9	53
2	Tidak Setuju	8	47
<b>Total</b>		<b>17</b>	<b>100</b>

**Tabel 9**  
**Distribusi Jumlah dan Persentase Skor Penilaian Sikap Penjamah Makanan**

Uraian	Jumlah	%
Sikap 1	72	85
Sikap 2	77	90,5
Sikap 3	65	76
Sikap 4	49	58
Sikap 5	64	75
Sikap 6	62	73
Sikap 7	60	70,5
Sikap 8	70	82
Sikap 9	74	87
Sikap 10	63	74
Sikap 11	60	70,5
Sikap 12	72	85
Sikap 13	72	85
Sikap 14	77	90,5
Sikap 15	82	96

**Tabel 10**  
**Distribusi Perbandingan Antara Karakteristik dengan Sikap Penjamah Makanan**

No.	Karakteristik	Sikap			
		Setuju		Tidak Setuju	
		Jumlah	%	Jumlah	%
1	<b>Jenis Kelamin</b>				
	Laki-Laki	2	100	0	0
	Perempuan	7	47	8	53
2	<b>Usia</b>				
	20-29	3	33	1	12,5
	30-39	2	22	2	25
	40-49	3	33	2	25
	50-59	1	11	2	25
	60-69	0	0	1	12,5
3	<b>Pendidikan</b>				
	D4/S1	3	33	0	0
	SMA/Sederajat	6	66	5	62,5
	SMP/Sederajat	0	0	3	37,5
4	<b>Masa Kerja</b>				
	≥5 Thn	7	78	7	87,5
	<5 Thn	2	22	1	12,5

**Tabel 11**  
**Distribusi Pengamatan Tindakan Penjamah Makanan di Instalasi Gizi**  
**RSUD Andi Makkasau Kota Parepare**

NO.	Pengamatan Tindakan Penjamah Makanan	F	%
1	Baik	12	71
2	Kurang Baik	5	29
<b>Total</b>		<b>17</b>	<b>100</b>

**Tabel 5.12**  
**Distribusi Jumlah dan Persentase Skor Pengamatan Tindakan Penjamah Makanan**

Uraian	Jumlah	%
Tindakan 1	17	100
Tindakan 2	0	0
Tindakan 3	7	41
Tindakan 4	17	100
Tindakan 5	8	47
Tindakan 6	10	59
Tindakan 7	6	35
Tindakan 8	11	65
Tindakan 9	13	76
Tindakan 10	16	94
Tindakan 11	0	0
Tindakan 12	17	100
Tindakan 13	17	100
Tindakan 14	17	100
Tindakan 15	17	100

**Tabel 13**  
**Distribusi Perbandingan Antara Karakteristik dengan**  
**Tindakan Penjamah Makanan**

No.	Karakteristik	Sikap			
		Baik		Kurang Baik	
		n	%	Jumlah	%
1	<b>Jenis Kelamin</b>				
	Laki-Laki	2	100	0	0
	Perempuan	10	67	5	33
2	<b>Usia</b>				
	20-29	3	25	1	20
	30-39	3	25	1	20
	40-49	3	25	2	40
	50-59	3	25	0	0
	60-69	0	0	1	20
3	<b>Pendidikan</b>				
	D4/S1	2	17	1	20
	SMA/Sederajat	9	75	2	40
	SMP/Sederajat	1	8	2	40
4	<b>Masa Kerja</b>				
	≥5 Thn	10	83	4	80
	<5 Thn	2	17	1	20

**Tabel 14**  
**Distribusi Kondisi Sanitasi Tempat dan Peralatan Pengolahan Makanan di Instalasi Gizi RSUD Andi Makkasau Kota Parepare**

<b>No.</b>	<b>Kategori</b>	<b>Frekuensi</b>	<b>(%)</b>
1	Baik	78	91
2	Kurang Baik	8	9
<b>Total</b>		<b>86</b>	<b>100</b>