

SKRIPSI

**HUBUNGAN PENGETAHUAN DAN SIKAP DENGAN
PRAKTIK *PERSONAL HYGIENE* PENJAMAH
MAKANAN DI INSTALASI GIZI KEMENKES RS
MOHAMMAD HOESIN PALEMBANG**



OLEH

NAMA : ERVIN FAHIRA

NIM : 10021282126043

**PROGRAM STUDI GIZI (S1)
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS SRIWIJAYA**

2025

SKRIPSI

HUBUNGAN PENGETAHUAN DAN SIKAP DENGAN PRAKTIK *PERSONAL HYGIENE* PENJAMAH MAKANAN DI INSTALASI GIZI KEMENKES RS MOHAMMAD HOESIN PALEMBANG

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar (S1)

Sarjana Gizi pada Fakultas Kesehatan Masyarakat

Universitas Sriwijaya



OLEH

NAMA : ERVIN FAHIRA

NIM : 10021282126043

**PROGRAM STUDI GIZI (S1)
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS SRIWIJAYA**

2025

PROGRAM STUDI GIZI
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT UNIVERSITAS SRIWIJAYA
Skripsi, Maret 2025

Ervin Fahira; Dibimbing oleh Desri Maulina Sari, S.Gz., M.Epid

Hubungan Pengetahuan dan Sikap dengan Praktik *Personal Hygiene* Penjamah Makanan di Instalasi Gizi Kemenkes RS Mohammad Hoesin Palembang

xiii + 98 halaman, 13 tabel, 4 gambar, 18 lampiran

ABSTRAK

Personal hygiene penjamah makanan memiliki peran penting dalam menjaga keamanan pangan, salah satu fasilitas yang membutuhkan peran *personal hygiene* penjamah makanan adalah rumah sakit. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis hubungan pengetahuan dan sikap dengan praktik *personal hygiene* pada penjamah makanan di Instalasi Gizi Kemenkes RS Mohammad Hoesin Palembang. Penelitian ini menggunakan desain studi *cross sectional* dengan jumlah responden 94 orang. Data dikumpulkan melalui kuesioner dan lembar observasi. Kemudian data dianalisis menggunakan uji korelasi *Spearman Rank*. Hasil analisis univariat menunjukkan penjamah makanan memiliki tingkat pengetahuan baik (94,7%), sikap *personal hygiene* baik (93,6%), dan praktik *personal hygiene* baik (98,9%). Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa tidak terdapat hubungan yang signifikan antara pengetahuan ($p\text{-value} = 0,629$; $\rho = 0,050$) dan sikap ($p\text{-value} = 0,462$; $\rho = 0,077$) dengan praktik *personal hygiene*. Arah hubungan positif pada kedua variabel menunjukkan semakin baik pengetahuan dan sikap, maka diikuti oleh praktik yang baik, meskipun hubungan tersebut sangat rendah dan tidak signifikan. Kesimpulan dari penelitian ini adalah pengetahuan dan sikap yang baik diikuti oleh praktik yang baik. Meskipun hubungan tidak signifikan, hasil ini tetap mengindikasikan pentingnya peningkatan pengetahuan dan sikap untuk memperkuat praktik *personal hygiene*. Penelitian lanjutan diperlukan untuk mengidentifikasi faktor-faktor lain yang berkontribusi terhadap praktik *personal hygiene* di lingkungan rumah sakit.

Kata Kunci: penjamah makanan, pengetahuan, *personal hygiene*, praktik, sikap
Kepustakaan: 44 (2011 – 2025)

Mengetahui,
Ketua Jurusan Gizi,



Indah Purnama Sari, S.KM., M.KM
NIP. 198604252014042001

Indralaya, 6 Maret 2025
Pembimbing,



Desri Maulina Sari, S.Gz., M.Epid
NIP. 198612112019032009

NUTRITION SCIENCE
FACULTY OF PUBLIC HEALTH SRIWIJAYA UNIVERSITY
Thesis, March 2025

Ervin Fahira; Mentoring by Desri Maulina Sari, S.Gz., M.Epid

The Relationship Between Knowledge and Attitudes with the Practice of Personal Hygiene Among Food Handlers in The Nutrition Installation of Kemenkes RS Mohammad Hoesin Palembang

xiii + 98 pages, 13 table, 4 figures, 18 attachments

ABSTRACT

Food handlers' personal hygiene plays a crucial role in ensuring food safety, one of the facilities that requires the role of personal hygiene of food handlers is a hospital. This study aimed to analyzed the relationship between knowledge and attitude with personal hygiene practices among food handlers at the Nutrition Installation of the Kemenkes RS Mohammad Hoesin Palembang. This research applied a cross-sectional study design with 94 respondents. Data were collected using questionnaires and observation sheets, then analyzed using the Spearman Rank correlation test. The univariate analysis results showed that most food handlers had good knowledge (94.7%), a positive attitude (93.6%), and a good personal hygiene practices (98.9%). However, the study revealed no significant relationship between knowledge (p -value = 0.629; ρ = 0.050) and attitude (p -value = 0.462; ρ = 0.077) with personal hygiene practices. Despite the lack of significance, the positive direction of the relationship indicates that better knowledge and attitude tend to be followed by better hygiene practices, although the correlation is very weak. The conclusion of this study is that good knowledge and attitude are generally accompanied by good hygiene practices. Although the relationship was not statistically significant, the findings highlight the importance of improving knowledge and attitude to strengthen personal hygiene practices. Further research is needed to identify other factors that contribute to personal hygiene practices in hospital environments.

Keywords: attitude, food handlers, knowledge, personal hygiene, practice
Literature: 44 (2011 – 2025)

Mengetahui,
Ketua Jurusan Gizi,



Indah Purnama Sari, S.KM., M.KM
NIP. 198604252014042001

Indralaya, 6 Maret 2025
Pembimbing,



Desri Maulina Sari, S.Gz., M.Epid
NIP. 198612112019032009

LEMBAR PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME

Saya dengan ini menyatakan bahwa skripsi ini dibuat dengan sejujurnya dengan mengikuti kaidah Etika Akademik Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya serta menjamin bebas Plagiarisme. Bila dikemudian diketahui saya melanggar Etika Akademik maka saya bersedia dinyatakan tidak lulus/gagal.

Indralaya, 28 Februari 2025

Yang bersangkutan



Ervin Fahira

10021282126043

HALAMAN PENGESAHAN

HUBUNGAN PENGETAHUAN DAN SIKAP DENGAN PRAKTIK *PERSONAL HYGIENE* PENJAMAH MAKANAN DI INSTALASI GIZI KEMENKES RS MOHAMMAD HOESIN PALEMBANG

SKRIPSI

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
Memperoleh Gelar Sarjana Gizi

Oleh:

ERVIN FAHIRA

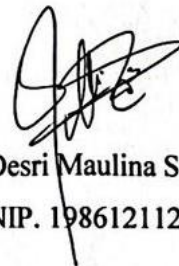
10021282126043

Mengetahui,
Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat
Universitas Sriwijaya



Prof. Dr. Misnaniati, S.KM., M.KM
NIP. 197606092002122001

Indralaya, 05 Maret 2025
Pembimbing



Desri Maulina Sari, S.Gz., M.Epid
NIP. 198612112019032009

HALAMAN PERSETUJUAN

Karya tulis ilmiah berupa Skripsi ini dengan judul “Hubungan Pengetahuan dan Sikap dengan Praktik *Personal Hygiene* Penjamah Makanan di Instalasi Gizi Kemenkes RS Mohammad Hoesin Palembang” telah dipertahankan dihadapan Tim Penguji Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya pada tanggal 04 Maret 2025.

Indralaya, 05 Maret 2025

Tim Penguji Skripsi

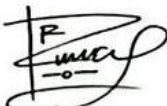
Ketua:

Sari Bema Ramdika, S.Gz., M. Gz
NIP. 199203082022032012

()

Anggota :

1. Rafika Oktivaningrum, S.K.M., M.Sc
NIP. 199110082022032012
2. Desri Maulina Sari, S.Gz., M.Epid
NIP. 198612112019032009

()

()

Mengetahui,

Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat
Universitas Sriwijaya



Prof. Dr. Misnanarti, S.K.M., M.KM
NIP. 197606092003212001

Ketua Jurusan Gizi

()

Indah Purnama Sari, S.KM., M.KM
NIP. 198604252014042001

RIWAYAT HIDUP

Nama : Ervin Fahira
NIM : 10021282126043
Tempat, Tanggal Lahir : Prabumulih, 26 Agustus 2003
Agama : Islam
Jenis Kelamin : Perempuan
Prodi : Gizi
Fakultas : Kesehatan Masyarakat
Universitas : Sriwijaya
Alamat Rumah : Jl Letkol CZI Sudiro No 03, RT 001, RW 003, Kecamatan Prabumulih Timur, Kota Prabumulih
Telp/Hp : 085382177204
Email : fahiraervin3@gmail.com

Orang Tua

Ayah : Fery Johan
Ibu : Marnetti

Riwayat Pendidikan

Tahun 2021-2025 : S1 Gizi Universitas Sriwijaya
Tahun 2018-2021 : SMA Negeri 3 Prabumulih
Tahun 2015-2018 : SMP Negeri 8 Prabumulih
Tahun 2009-2015 : SD Negeri 48 Prabumulih

Pengalaman Organisasi

Tahun 2023-2024 : Sekretaris Badan Musyawarah DPM KM FKM UNSRI
Tahun 2023-2024 : Staff Muda Himpunan Keluarga Gizi
Tahun 2023 : Asisten Laboratorium FKM Terpadu
Tahun 2025 : Asisten Laboratorium FKM Terpadu

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT atas limpahan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penelitian yang berjudul “Hubungan Pengetahuan dan Sikap dengan Praktik *Personal Hygiene* Penjamah Makanan di Instalasi Gizi Kemenkes RS Mohammad Hoesin Palembang”. terselesaikannya penelitian ini tidak terlepas dari bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Ibu Prof. Dr. Misnaniarti., S.KM., M.KM selaku Dekan Fakultas Kesehatan Universitas Sriwijaya.
2. Ibu Indah Purnama Sari, S.K.M., M.K.M selaku Ketua Jurusan Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya.
3. Ibu Desri Maulina Sari, S.Gz., M.Epid selaku dosen pembimbing yang telah memberikan banyak pengetahuan, wawasan, dan motivasi serta yang selalu membantu untuk memberikan arahan, bimbingan, dan saran sehingga proses penyelesaian skripsi ini berjalan dengan lancar
4. Ibu Sari Bema Ramdika, S.Gz., M.Gz dan Ibu Rafika Oktivaningrum, S.K.M., M.Sc selaku dosen penguji yang telah memberikan pengetahuan, bimbingan, pengarahan dan saran yang membantu dalam kesempurnaan penelitian ini.
5. Para dosen, karyawan, dan seluruh sivitas akademika Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya.
6. Pihak Kemenkes RS Mohammad Hoesin Palembang, atas kesempatan dan fasilitas yang diberikan selama penelitian
7. Ibu Maya Ija, SST., MPH., RD selaku Kepala Instalasi Gizi Kemenkes RS Mohammad Hoesin Palembang atas izin dan kerjasama yang diberikan selama pelaksanaan penelitian
8. Ibu Rosita Anwar, SST, RD selaku Penanggung Jawab Penyelenggaraan Makanan dan Dietetik Kemenkes RS Mohammad Hoesin Palembang atas kerjasama yang diberikan selama pelaksanaan penelitian
9. Para responden penelitian, yaitu para penjamah makanan di Instalasi Gizi Kemenkes RS Mohammad Hoesin Palembang, atas kerjasama dan

partisipasi dalam memberikan data yang diperlukan untuk penelitian ini.

10. Terima kasih yang tak terhingga kepada kedua orang tua tercinta, yaitu Bapak Fery Johan dan Ibu Marnetti, yang senantiasa menjadi cahaya dalam setiap langkah kehidupan penulis. Kasih sayang, doa, dukungan, dan kebaikan yang tidak pernah putus telah menjadi kekuatan terbesar yang mengiringi setiap perjuangan ini. Segala keberhasilan ini adalah berkat cinta dan pengorbanan kalian.
11. Terima kasih kepada saudara-saudara tersayang yaitu, Alfran Nizar, Eshi Ferti Ayu, Ericksen Carnegie, dan Fajri Ramadhan. Kehadiran dan dukungan kalian telah menjadi penguat bagi penulis dalam menempuh pendidikan ini.
12. Sahabat seperjuangan penulis selama berkuliah yaitu, Jeni Rische Leviya, Nadhifa Rahmi Amdira, dan Shabrina Shafa Urmillah, yang telah menjadi tempat terbaik untuk berbagi segala rasa senang, sedih, maupun susah. Terima kasih atas segala cinta, dukungan, dan kebersamaan yang telah diberikan kepada penulis. Semoga persahabatan ini tidak berhenti sampai disini. Penulis sungguh bersyukur dipertemukan dengan kalian.
13. Sahabat penulis sejak SMP, Annisa Azzahra HP, Salsabila Putri Maharani, Shinta Nuraliska Purnama, Tassha Pramuditantry, Nainis Ayu Intan, Razanah Syadza, Answella Ayu Ramadhana, dan Rifdah Kharisma Syerelia, terima kasih atas kehangatan, dan kebahagiaan yang kalian berikan. Kalian adalah bagian tak terpisahkan dalam perjalanan hidup penulis. Semoga persahabatan ini tetap berjalan dalam waktu yang lama.
14. Sahabat terkasih penulis, Ismi Aisyah Salsabila Asysyifa, terimakasih telah membersamai penulis dalam berbagi suka dan duka, menjadi pendengar setia, serta memberikan semangat yang tulus.

Indralaya, 13 Januari 2025

Penulis

Ervin Fahira

NIM 10021282126043

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
LEMBAR PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
HALAMAN PERSETUJUAN	iv
RIWAYAT HIDUP	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian	4
1.5 Ruang Lingkup Penelitian	5
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Penyelenggaraan Makan di Rumah Sakit	6
2.2 <i>Personal Hygiene</i>	6
2.2.1 Pengertian <i>Personal Hygiene</i>	6
2.2.2 Macam-macam <i>Personal Hygiene</i>	7
2.2.3 Tujuan <i>Personal Hygiene</i>	7
2.2.4 Prinsip <i>Personal Hygiene</i> Rumah Sakit	8
2.3 Penjamah Makanan	9
2.3.1 Pengertian Penjamah Makanan	9
2.3.2 Syarat Penjamah Makanan	9
2.4 Pengelolaan Makanan	10
2.4.1 Pengertian Persiapan Makanan	10
2.4.2 Pengertian Pengolahan Makanan	11
2.4.3 Pengertian Penyajian Makanan	11
2.4.4 Pengertian Distribusi Makanan	11
2.4.5 Macam Distribusi Makanan	12
2.4.6 <i>Hygiene</i> Pengolahan Makanan	12
2.5 Pengetahuan	13
2.5.1 Pengertian Pengetahuan	13
2.5.2 Tingkat Pengetahuan	14
2.5.3 Faktor yang Mempengaruhi Pengetahuan	14
2.5.4 Pengukuran Pengetahuan	17
2.5.5 Pengetahuan Penjamah Makanan	17
2.6 Sikap	18
2.6.1 Pengertian Sikap	18
2.6.2 Komponen Pokok Sikap	18
2.6.3 Tingkatan Sikap	18
2.6.4 Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Sikap	19

2.6.5 Cara Mengukur Sikap.....	20
2.6.6 Sikap Penjamah Makanan	21
2.7 Praktik.....	21
2.7.1 Pengertian Praktik.....	21
2.7.2 Faktor-faktor yang Mempengaruhi Praktik <i>Personal Hygiene</i>	21
2.7.3 Pengukuran Praktik	23
2.7.4 Praktik <i>Personal Hygiene</i> Penjamah Makanan	24
2.8 Kerangka Teori	25
2.9 Kerangka Konsep.....	25
2.10 Penelitian Terdahulu	26
2.11 Definisi Operasional.....	29
2.12 Hipotesis.....	31
BAB III. METODE PENELITIAN	32
3.1 Desain Penelitian	32
3.2 Populasi dan Sampel Penelitian.....	32
3.2.1 Populasi	32
3.2.2 Sampel	32
3.3 Jenis, Cara dan Alat Pengumpulan Data.....	33
3.3.1 Jenis Data	33
3.3.2 Cara Pengumpulan Data.....	33
3.3.3 Alat Pengumpulan Data.....	33
3.4 Validitas dan Reliabilitas Data	34
3.4.1 Validitas.....	34
3.4.2 Reliabilitas	35
3.5 Pengolahan Data	36
3.6 Analisis dan Penyajian Data	36
3.6.1 Analisis Data Univariat	36
3.6.2 Analisis Data Bivariat	37
3.6.3 Penyajian Data.....	37
BAB IV. HASIL PENELITIAN.....	38
4.1 Gambaran Umum Institusi (Rumah Sakit)	38
4.2 Gambaran Khusus Bagian/Unit Institusi (Instalasi Gizi)	40
4.3 Penyelenggaraan Makanan Kemenkes RS Mohammad Hoesin.....	44
4.4 Hasil Penelitian	49
BAB V PEMBAHASAN	56
5.1 Keterbatasan Penelitian.....	56
5.2 Proses Pengambilan Data	57
5.3 Pembahasan	58
BAB VI. KESIMPULAN DAN SARAN	77
6.1 Kesimpulan	77
6.2 Saran	77
DAFTAR PUSTAKA	79

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Penelitian Terdahulu	26
Tabel 2. 2 Definisi Operasional	29
Tabel 3. 1 Hasil Validitas Kuesioner Pengetahuan.....	34
Tabel 3. 2 Hasil Validitas Kuesioner Sikap	35
Tabel 3. 3 Hasil Uji Reliabilitas Kuesioner	35
Tabel 3. 4 Interval Koefisien Korelasi	37
Tabel 4. 1 Karakteristik Responden	49
Tabel 4. 2 Distribusi Frekuensi Skor Kuesioner Pengetahuan Responden.....	50
Tabel 4. 3 Distribusi Frekuensi Skor Kuesioner Sikap Pernyataan Positif.....	52
Tabel 4. 4 Distribusi Frekuensi Skor Kuesioner Sikap Pernyataan Negatif	52
Tabel 4. 5 Distribusi Frekuensi Kepatuhan Praktik <i>Personal Hygiene</i> Responden	53
Tabel 4. 6 Hubungan Pengetahuan dengan Praktik <i>Personal Hygiene</i>	54
Tabel 4. 7 Hubungan Sikap dengan Praktik <i>Personal Hygiene</i>	55

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Kerangka Teori.....	25
Gambar 2. 2 Kerangka Konsep	25
Gambar 4. 1 Denah Instalasi Gizi Lantai 1	42
Gambar 4. 2 Denah Instalasi Gizi Lantai 2	42

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Naskah Penjelasan
- Lampiran 2 *Informed Consent*
- Lampiran 3 Kuesioner Penelitian
- Lampiran 4 Lembar Pertanyaan Kuesioner
- Lampiran 5 Lembar Observasi Praktik *Personal Hygiene* Penjamah Makanan
- Lampiran 6 Surat Keterangan Layak Etik
- Lampiran 7 Surat Keterangan Layak Etik Kemenkes RS Mohammad Hoesin
- Lampiran 8 Surat Izin Validitas
- Lampiran 9 Surat Izin Penelitian
- Lampiran 10 Surat Izin Penelitian Kemenkes RS Mohammad Hoesin
- Lampiran 11 Surat Keterangan Selesai Pengumpulan Data Penelitian
- Lampiran 12 Kegiatan Validitas Data
- Lampiran 13 Kegiatan Penelitian
- Lampiran 14 Contoh Kuesioner Responden
- Lampiran 15 Lembar Bimbingan Skripsi
- Lampiran 16 Hasil Uji Validitas dan Reliabilitas
- Lampiran 17 Hasil Univariat Data menggunakan Perangkat Lunak Statistik
- Lampiran 18 Hasil Analisis Data Bivariat menggunakan Perangkat Lunak Statistik

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Rumah sakit merupakan salah satu fasilitas penting dalam penyediaan pelayanan kesehatan yang tidak hanya meliputi pemeriksaan dan pengobatan, tetapi juga penyelenggaraan makanan untuk pasien guna mendukung proses penyembuhan (Anita *et al.*, 2023). Tempat penyelenggaraan makanan yang ada di rumah sakit berperan untuk pengelolaan bahan makanan menjadi makanan yang *hygiene* dan sanitasinya terjamin untuk pasien (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2011). Menurut Safmila *et al* (2022), kualitas dan keamanan makanan yang disediakan oleh rumah sakit menjadi aspek penting yang harus diperhatikan, mengingat makanan yang tidak terjaga kebersihan dan sanitasinya dapat menjadi sumber penyakit bagi pasien. Menurut World Health Organization (2019), penyakit yang ditimbulkan akibat makanan yang sudah terkontaminasi disebut dengan penyakit bawaan makanan (*foodborne disease*).

Kualitas *hygiene* makanan dipengaruhi oleh beberapa faktor utama yaitu faktor bahan makanan, lingkungan, alat makan, dan faktor penjamah. Berdasarkan faktor-faktor tersebut yang dinilai memiliki pengaruh lebih besar yaitu faktor penjamah makanan (Fatimah *et al.*, 2022). Penjamah makanan merupakan orang yang berhubungan langsung dengan makanan dari tahap awal persiapan, pengolahan, pengangkutan sampai ke distribusi (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2013). Mengingat peran penjamah sangat krusial dalam setiap tahapan, maka penting untuk menyadari bahwa kuman patogen dalam makanan dapat ditularkan oleh penjamah makanan.

Perilaku saat penjamah makanan mengolah makanan merupakan salah satu cara pemindahan patogen ke makanan. Perilaku juga berkaitan dengan proses pengolahan makanan oleh penjamah makanan (Fatimah *et al.*, 2022). Dalam konteks ini, faktor kebersihan diri penjamah makanan (*personal hygiene*) sangat penting untuk menjaga kualitas dan keamanan makanan yang disajikan.

Menurut Pebrianti (2023), pentingnya penerapan *personal hygiene* di rumah sakit tidak dapat diabaikan, karena kebersihan individu yang baik dapat secara signifikan mengurangi risiko kontaminasi makanan. Penjamah makanan yang tidak menerapkan praktik *hygiene* yang tepat, seperti mencuci tangan secara teratur dan menggunakan pelindung diri, berpotensi menyebarkan patogen yang dapat menyebabkan penyakit.

Pengetahuan merupakan salah satu yang mempengaruhi sikap, penjamah makanan yang memiliki pengetahuan baik, akan memiliki sikap yang baik juga (Fitrianto & Wulandari, 2023). Menurut Setyaningrum & Soeyono (2025), sikap positif ini sering diikuti oleh perilaku baik, sedangkan sikap negatif berpotensi memengaruhi perilaku kurang baik. Pengetahuan yang tinggi tentang *hygiene* sanitasi makanan memungkinkan penjamah untuk menerapkannya selama pengolahan makanan, sehingga keamanan makanan lebih terjamin.

Hasil penelitian Milayanti *et al* (2022), menunjukkan adanya hubungan signifikan antara pengetahuan dan sikap dengan praktik *hygiene* tenaga penjamah makanan di Instalasi Gizi UPTD Rumah Sakit Jiwa Bangli. Pengetahuan baik mendorong sikap positif, yang mendukung praktik *hygiene* sesuai standar. Hal ini menunjukkan bahwa sikap positif berkorelasi erat dengan praktik *hygiene* yang baik. Menurut Oktarizal *et al* (2022), sejalan dengan pentingnya pengetahuan dalam membentuk sikap yang baik, sertifikat layak *hygiene* menjadi salah satu cara untuk memastikan bahwa penjamah makanan tidak hanya memiliki pengetahuan, tetapi juga keterampilan yang diperlukan untuk menerapkan praktik *hygiene* secara baik.

Sertifikat layak *hygiene* adalah dokumen yang dikeluarkan oleh Dinas Kesehatan sebagai upaya untuk mengendalikan faktor-faktor yang berkaitan dengan makanan, individu, tempat, proses pengolahan, dan peralatan yang dapat menyebabkan penyakit. Sertifikat ini berfungsi sebagai bukti tertulis dari lembaga yang berwenang bahwa telah memenuhi semua persyaratan sesuai dengan ketentuan peraturan-undangan yang berlaku (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2011). Dengan demikian, sertifikat layak *hygiene* sanitasi ini menjadi tanda bahwa ada pengawasan yang dilakukan untuk melindungi

konsumen serta mengurangi risiko gangguan kesehatan di masyarakat.

Kemenkes Rumah Sakit Mohammad Hoesin (RSMH) didirikan pada tahun 1953. Rumah sakit ini dimiliki oleh Kemenkes RI dan melayani wilayah Sumatera bagian selatan, termasuk Provinsi Sumatera Selatan, Lampung, Jambi, Bengkulu, dan Bangka Belitung. RSMH dikategorikan Rumah Sakit Tipe A pada tahun 2012. Namun, hingga saat ini, RSMH belum memperoleh sertifikat layak *hygiene* dari Dinas Kesehatan. Tanpa adanya sertifikat layak *hygiene*, instalasi gizi harus dapat memastikan bahwa standar *hygiene* tetap diterapkan dalam penyelenggaraan makanan.

Hal ini menjadi tantangan tersendiri dalam menjaga kualitas kebersihan makanan yang disajikan kepada pasien. Kondisi ini mempertegas pentingnya penelitian untuk mengkaji hubungan antara pengetahuan dan sikap dengan praktik *personal hygiene* penjamah makanan di Instalasi Gizi RSMH. Berdasarkan latar belakang tersebut, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang hubungan pengetahuan dan sikap dengan praktik *personal hygiene* penjamah makanan di instalasi gizi RSMH.

1.2 Rumusan Masalah

Apakah terdapat hubungan pengetahuan dan sikap dengan praktik *personal hygiene* penjamah makanan di instalasi gizi RSMH?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Mengetahui hubungan pengetahuan dan sikap dengan praktik *personal hygiene* penjamah makanan di instalasi gizi RSMH.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Mengetahui tingkat pengetahuan dan sikap tentang *personal hygiene* pada penjamah makanan di Instalasi Gizi RSMH.
2. Mengetahui praktik *personal hygiene* pada penjamah makanan di Instalasi Gizi RSMH.
3. Menganalisis hubungan pengetahuan penjamah makanan dengan

praktik *personal hygiene* di Instalasi Gizi RSMH.

4. Menganalisis hubungan sikap penjamah makanan dengan praktik *personal hygiene* di Instalasi Gizi RSMH.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat Bagi Peneliti

1. Meningkatkan kemampuan peneliti dalam memahami, merancang, dan melaksanakan penelitian secara sistematis, mulai dari penyusunan proposal hingga analisis data.
2. Mengembangkan keterampilan peneliti dalam memilih metode yang tepat dalam pengumpulan data, melakukan pengolahan data, serta menganalisis dengan baik.
3. Memberikan pengalaman praktis kepada peneliti dalam melakukan penelitian lapangan, termasuk menghadapi kendala dan mencari solusinya.
4. Meningkatkan kemampuan analisis peneliti dalam menyusun hasil dan membahas penelitian dengan baik.

1.4.2 Manfaat Bagi Fakultas Kesehatan Masyarakat

1. Menambah sumber informasi dan sebagai referensi bagi mahasiswa ataupun peneliti lain yang ingin melakukan penelitian yang serupa.
2. Menjadi dasar untuk penelitian lanjutan yang lebih mendalam mengenai topik yang sama.

1.4.3 Manfaat Bagi Instalasi Gizi

1. Hasil penelitian ini bisa digunakan sebagai tambahan informasi mengenai praktik *personal hygiene*.
2. Menjadi evaluasi bagi Instalasi Gizi untuk meningkatkan kualitas layanan dan praktik *hygiene* penjamah makanan.
3. Meningkatkan kepercayaan masyarakat terhadap kualitas layanan penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi.

1.5 Ruang Lingkup Penelitian

1.5.1 Ruang Lingkup Lokasi

Penelitian ini dilakukan di instalasi gizi Kemenkes RS Mohammad Hoesin Palembang.

1.5.2 Ruang Lingkup Waktu

1. April – November 2024: Penyusunan proposal skripsi
2. Desember 2024: Proses pengumpulan data
3. Januari 2025: Pengolahan data, serta penulisan hasil dan pembahasan
4. Februari 2025: Seminar Hasil
5. Maret 2025: Sidang Skripsi

1.5.3 Ruang Lingkup Materi

Lingkup materi pada penelitian ini pengetahuan, sikap, praktik *personal hygiene, food safety*, penjamah makanan, proses persiapan, pengolahan, penyajian makanan, dan distribusi, serta penelitian ini bersifat kuantitatif.

DAFTAR PUSTAKA

- Adriani, Alang, H., Fatima, S., Ismarti, Pratiwi, E. R., Arifuddin, W., & Banna, N. Z. Al. (2023). *Keamanan Pangan*. CV Selembar Karya Pustaka.
- Agestika, L., & Kasmira, V. (2023). Hubungan Pengetahuan dan Peran Fungsi Penjamah Makanan dengan Praktik Personal Hygiene di Instalasi Gizi Rumah Sakit Tugu Ibu Depok. *Jurnal Pangan Kesehatan Dan Gizi*, 3(2), 34–45. <https://doi.org/10.54771/jakagi.v3i2.866>
- Ahaiwe, C., Elendu, R., & Nwoke, C. (2021). Assessment of Personal Hygiene amongst Pubertal Secondary School Students of Divine Christian College, Umuamacham, Umueze, ABA, ABIA State. *ABSUMSAJ*, 13(1), 42–59.
- Anita, M., Abimetan, F. O., & Kurniajati, S. (2023). Literature Review : Hubungan Pengetahuan dan Sikap terhadap Personal Hygiene Penjamah Makanan di Instalasi Gizi. *JARSI: Jurnal Administrasi RS Indonesia*, 2(2), 60–66.
- Azwar, S. (2011). *Sikap dan Perilaku, Sikap Manusia Teori dan Pengukurannya*. Yogyakarta: Pustaka Belajar.
- Azwar, S. (2022). *Sikap Manusia Teori dan Pengukurannya*. Pustaka Belajar.
- 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*, 7(1), 31–40.
- Diyannah, K. C., Nirmalasari, N., Azizah, R., & Pawitra, A. S. (2021). Faktor Personal Hygiene dengan Keberadaan Escherichia Coli pada Makanan di Jasaboga Asrama Haji Surabaya. *PREPOTIF Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 5(2).
- Faidah, D. A., & Saputro, R. E. (2022). Gambaran Personal Hygiene Santri pada Kejadian Skabies di Pondok Pesantren Raudlatul Mubtadiin Desa Kubang Kecamatan Wanayasa Kabupaten Banjarnegara Tahun 2021. *Medsains*, 8(1), 23–30.
- Fatimah, S., Hekmah, N., Fathullah, D. M., & Norhasanah. (2022). Cemaran Mikrobiologi pada Makanan, Alat Makan, Air dan Kesehatan Penjamah Makanan di Unit Instalasi Gizi Rumah Sakit X di Banjarmasin. *Journal of*

Nutrition College, 11(4), 322–327.

- Fitrianto, W. C., & Wulandari, W. (2023). Hubungan Pengetahuan dan Sikap dengan Personal Hygiene pada Penjamah Makanan Kantin Sekolah Dasar di Kecamatan Banajarsari. *Jurnal Ners*, 7(2), 1241–1246. <http://journal.universitaspahlawan.ac.id/index.php/ners>
- Hartini, S. (2022). Hubungan Tingkat Pengetahuan Hygiene Sanitasi dan Sikap Penjamah Makanan dengan Praktik Hygiene Sanitasi. *Nutrizione*, 2(2), 16–26.
- Hidayati, F., & Suwandi, F. R. (2022). Determinan Perilaku Personal Hygiene pada Penjamah Makanan di Rumah Makan. *Jurnal Kesehatan*, 13(3), 472–477. <https://doi.org/10.35730/jk.v13i3.712>
- Hildawati, Suhirman, L., Prisuna, B. F., Husnita, L., Mardikawati, B., Isnaini, S., Wakhyudin, Setiawan, H., Hadiyat, Y., Sroyer, A., & Saktisyahputra. (2024). *Metodologi Penelitian Kuantitatif dan Aplikasi Pengolahan Analisis Data Statistik*. PT. Sonpedia Publishing Indonesia.
- Imawati, N., Marfuah, D., & Dewi Noviyanti, R. (2022). Hubungan Pendidikan, Pengetahuan dan Lama Kerja dengan Perilaku Hygiene Penjamah Makanan di PPMI Assalaam Sukoharjo. *Prosiding University Research Colloquium*, 596–605.
- Isrofah, Hurai, R., Masroni, Sujati, N. K., Widyastuti, N. R., Hasanah, U., Mariani, R., Aryani, I., Siahaan, E. R., Patimah, S., & Nugraha, A. T. (2024). *Asuhan Keperawatan Pemenuhan Kebutuhan Dasar*. PT. Sonpedia Publishing Indonesia.
- Kasim, K. P., Juherah, Rahmadani, F. F., Rostina, & Saleh, M. (2022). Analisis Personal Hygiene pada Penyajian Makanan di Pasar Segar Panakkukang Kota Makassar. *HIGIENE*, 8(3), 171–177.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2011). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Makanan*.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2013). *Pedoman PGRS Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta
- Marfuah, D., Setya Wardana, A., & Astari, R. W. (2024). Hubungan Pengetahuan dan Lama Kerja Terhadap Perilaku Hygiene Penjamah Makanan di Instalasi

- Gizi RSUD Ir. Soekarno Kabupaten Sukoharjo. *Jurnal Ilmu Kesehatan Dan Gizi*, 2(2), 107–118. <https://doi.org/10.55606/jikg.v2i2.3083>
- Maru, F. Y. (2018). *Gambaran Pengetahuan Sikap dan Tindakan Penjamah Makanan dalam Penerapan Hygiene dan Sanitasi Makanan di Instalasi Gizi RS Jiwa Prof. HB. Saanin Padang Tahun 2018*.
- Miko, A., & Arrisa, G. (2023). Pengaruh pelatihan terhadap peningkatan pengetahuan dan keterampilan tenaga penjamah makanan dalam persiapan makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Yulidin Away Tapaktuan Kabupaten Aceh Selatan. *Jurnal PADE: Pengabdian & Edukasi*, 5(1), 22. <https://doi.org/10.30867/pade.v5i1.1081>
- Milayanti, N. K. A., Ariati, N. N., & Sukraniti, D. P. (2022). Hubungan Pengetahuan dengan Sikap dan Praktik Hygiene Sanitasi Tenaga Penjamah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Jiwa Bangli. *Journal of Nutrition Science*, 12(4), 233–239.
- Notoadmojo, S. (2014). *Promosi Kesehatan dan Perilaku Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Notoatmodjo, S. (2018). *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Nursifa, S., Afifah, C. A. N., Handajani, S., & Ita, F. R. (2024). Hubungan Tingkat Pengetahuan dan Sikap dengan Praktik Personal Hygiene Penjamah Makanan di Cafe Proof.Co Mojokerto. *Jurnal Inovasi Pendidikan*, 1(3), 261–271. <https://doi.org/10.62383/edukasi.v1i3.460>
- Nurudeen, A. S., & Toyin, A. (2020). Knowledge of Personal Hygiene among Undergraduates. *Journal of Health Education*, 5(2), 66–71. <https://doi.org/10.15294/jhe.v5i2.38383>
- Oktarizal, H., Anjalina, V., Nurhayati, & Husein, A. H. (2022). Faktor-faktor yang Mempengaruhi Penerapan Higiene Sanitasi Tempat Pengelolaan Makanan di Tanjung Balai Karimun Tahun 2021. *Jurnal Kesehatan Ibnu Sina*, 2(1), 13–20. <https://doi.org/10.3652/J-KIS>
- Palupi, I. R., Fitasari, R. P., & Utami, F. A. (2021). Knowledge, Attitude and Practice of Hygiene and Sanitation among Food-Handlers in a Psychiatric Hospital in Indonesia - A mixed method study. *Journal of Preventive Medicine and Hygiene*, 61(4), E642–E649. <https://doi.org/10.15167/2421->

4248/jpmh2020.61.4.1526

- Pebrianti, E. (2023). Personal Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan dalam Pengolahan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit : Literature Review. *Jurnal Kesehatan Tambusai*, 4(3), 1770–1780.
- Permatasari, I., Handajani, S., Sulandjari, S., & Faidah, M. (2021). Faktor Perilaku Higiene Sanitasi Makanan pada Penjamah Makanan Pedagang Kaki Lima. *Jurnal Tata Boga*, 10(2), 223–233. <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/>
- Purnamasi, K. A., Gumala, N. M. Y., & Ariati, N. N. (2022). Perbedaan Penerapan Higiene Sanitasi Berdasarkan Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan di RSUD Tabanan Provinsi Bali. *Jurnal Ilmu Gizi*, 13(2), 111–117.
- Putri, M. S., & Susanna, D. (2021). Food Safety Knowledge, Attitudes, and Practices of Food Handlers at Kitchen Premises in the Port ‘X’ Area, North Jakarta, Indonesia 2018. *Italian Journal of Food Safety*, 10(4). <https://doi.org/10.4081/ijfs.2021.9215>
- Putri, R. M., & Fayasari, A. (2023). Hubungan Pengetahuan dan Sikap Hygiene Sanitasi dengan Perilaku Personal Hygiene pada Penjamah Makanan Kaki Lima di Kecamatan Tapos Kota Depok. *Journal of Nutrition College*, 12(3), 238–245. <http://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jnc/>
- Safmila, Y., Husna, Sari, E., & Muhammad, R. (2022). Gambaran Pengelolaan Makanan yang Aman dan Sehat di Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Indrapuri Aceh Besar. *Jurnal Pendidikan, Sains, Dan Humaniora*, 10(6).
- Sahani, W., & Muktia, S. (2021). Studi Perilaku Personal Hygiene Penjamah Makanan di Kantin (Studi Kepustakaan). *Jurnal Sulolipu*, 21(1), 164–171.
- Sajdah, A. A. A., Kurniawan, D., & Suhelmi, R. (2022). Hubungan Pengetahuan dan Sikap Terhadap Praktik Hygiene Penjamah Makanan pada Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Wonorejo. *HIGIENE*, 8(3), 155–160.
- Saputra, A. (2023). Hubungan Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan pada Ampera di Bangkinang Kota. *Jurnal Ilmiah Ilmu Kesehatan*, 2(1), 405–415.
- Setyaningrum, E. R., & Soeyono, R. D. (2025). Hubungan Pengetahuan dan Sikap dengan Perilaku Higiene Sanitasi Penjamah Makanan pada Food Court

- Baseball UNESA Ketintang. *Jurnal Ilmu Kesehatan Dan Gizi*, 3(1), 26–36.
<https://doi.org/10.55606/jikg.v3i1.3367>
- Setyaningsih, R., Andayani, S. W., & Annisa, F. Z. (2024). *Teknik Pengolahan Makanan*. Penerbit NEM.
- Taqia, D. M., Handajani, S., Nurlaela, L., & Romadhoni, I. F. (2021). Kajian tentang Pelatihan Higiene Sanitasi untuk Meningkatkan Pengetahuan dan Perilaku Penjamah Makanan Katering. *Jurnal Tata Boga*, 10(2), 351–360.
<https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/>
- Tuglo, L. S., Agordoh, P. D., Tekpor, D., Pan, Z., Agbanyo, G., & Chu, M. (2021). Food safety knowledge, attitude, and hygiene practices of street-cooked food handlers in North Dayi District, Ghana. *Environmental Health and Preventive Medicine*, 26(54), 1. <https://doi.org/10.1186/s12199-021-00975-9>
- World Health Organization (WHO). (2019). *Foodborne diseases*. https://www.who.int/health-topics/foodborne-diseases/#tab=tab_1. [Accessed 4 Agustus 2024].
- Yahya, P. N., Ronitawati, P., Sitoayu, L., Sa'pang, M., & Nuzrina, R. (2022). Faktor-faktor yang Memengaruhi Praktik Keamanan Pangan pada Penyelenggaraan Makanan di Sekolah. *Gizi Indonesia*, 45(1), 47–58.
<https://doi.org/10.36457/gizindo.v45i1.543>