

Analisis Hubungan Tingkat Pengetahuan dan Sikap Higiene, Sanitasi, Kesehatan Kerja, Keselamatan Kerja dengan Perilaku Penjamah Makanan di Rumah Sakit Akademik UGM Yogyakarta Tahun 2024

Titania Sukma Putri¹, R. Dwi Budiningsari², Joko Prianto³

ABSTRAK

Latar Belakang: Penjamah makanan memegang peran penting dalam penyelenggaraan makanan rumah sakit. Penelitian di beberapa negara industri menunjukkan lebih dari 60% penyakit bawaan pada makanan atau *foodborne disease* disebabkan karena kemampuan penjamah makanan dalam mengolah makanan buruk. Faktor pengetahuan dan sikap dari penjamah makanan dapat memengaruhi kualitas makanan. Pencegahan kontaminasi makanan diperkuat dengan penerapan higiene sanitasi dan K3.

Tujuan: Mengetahui tingkat pengetahuan, sikap, dan perilaku higiene sanitasi dan K3 serta hubungan faktor pengetahuan dan sikap dengan perilaku penjamah makanan

Metode: Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif dengan menggunakan desain *cross sectional*. Subjek penelitian ini yaitu 37 penjamah makanan yang terdiri dari pramumasak dan pramusaji. Pengetahuan dan sikap higiene sanitasi & K3 diperoleh melalui kuesioner, sedangkan perilaku diukur menggunakan formulir checklist. Analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah uji korelasi *Spearman*.

Hasil: Pengetahuan higiene sanitasi baik (78,4%), pengetahuan K3 baik (97,3%), Sikap higiene sanitasi dan K3 baik (83,8%), perilaku penjamah makanan (89,2%) tergolong baik dan (10,8%) tergolong cukup baik. Berdasarkan uji statistik, tidak terdapat hubungan antara pengetahuan higiene sanitasi dan K3 dengan perilaku penjamah makanan ($p = 0,064$ & $0,354 > 0,05$) serta tidak terdapat hubungan antara sikap higiene sanitasi dan K3 dengan perilaku penjamah makanan ($p = 0,986$ & $0,413 > 0,05$).

Kesimpulan: Tidak terdapat hubungan signifikan antara pengetahuan dan sikap higiene sanitasi dan K3 dengan perilaku penjamah makanan.

Kata Kunci: Pengetahuan; sikap; perilaku; higiene sanitasi; Keselamatan dan Kesehatan Kerja; penjamah makanan

Analysis of the Relationship between the Level of Knowledge and Attitudes of Hygiene, Sanitation, Occupational Health, and Work Safety with the Behavior of Food Handlers at Rumah Sakit Akademik UGM 2024

Titania Sukma Putri¹, R. Dwi Budiningsari², Joko Prianto³

ABSTRACT

Latar Belakang: Food handlers play an important role in the organization of hospital food. Research in several industrialized countries shows that more than 60% of foodborne diseases are caused by poor food preparation skills of food handlers. Knowledge and attitudes of food handlers can affect food quality. Prevention of food contamination is strengthened by the application of sanitary hygiene and Occupational Safety Health (OSH).

Tujuan: Knowing the level of knowledge, attitudes, and behavior of sanitation hygiene and OSH as well as the relationship between knowledge and attitude factors with the behavior of food handlers.

Metode: This study is a quantitative study using a cross sectional design. The subjects were 37 food handlers consisting of cooks and waiters. Knowledge and attitude of hygiene sanitation & OSH were obtained through questionnaires, while behavior was measured using a checklist form. The analysis used in this study was the Spearman correlation test.

Hasil: Sanitary hygiene knowledge is good (78.4%), OSH knowledge is good (97.3%). The attitude of sanitary hygiene and OSH is good (83.8%), the behavior of food handlers (89.2%) is good. Based on statistical tests, there is no relationship between sanitary hygiene knowledge and OSH with food handler behavior ($p\ 0.064$ & $0.354 > 0.05$) and there is no relationship between sanitary hygiene attitudes and OSH with food handler behavior ($p\ 0.986$ & $0.413 > 0.05$).

Kesimpulan: There is no significant relationship between knowledge and attitude of sanitary hygiene and OSH with the behavior of food handlers.

Kata Kunci: Knowledge; attitude; behavior; sanitation hygiene; Occupational Safety and Health; food handlers