

## Hubungan Pengetahuan dan Lama Kerja Terhadap Perilaku *Hygiene* Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RSUD Ir. Soekarno Kabupaten Sukoharjo

Dewi Marfuah<sup>1</sup>, Agung Setya Wardana<sup>2</sup>, Rizky Wahyu Astari<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup> Fakultas Ilmu Kesehatan, Institut Teknologi Sains dan Kesehatan PKU Muhammadiyah  
Surakarta, Indonesia

[dewimarfuah@itspku.ac.id](mailto:dewimarfuah@itspku.ac.id)

Alamat : Jl. Tulang Bawang Nomor 26, Kadipiro, Banjarsari, Surakarta, Jawa Tengah,  
Indonesia

Korespondensi penulis: [dewimarfuah@itspku.ac.id](mailto:dewimarfuah@itspku.ac.id)

**Abstract:** Food sanitation hygiene is an effort to control all physical and biological factors that may cause health problems. Food is in accordance with the standards, so good hygiene and sanitation is needed. The purpose of this study was to determine the relationship between knowledge and length of work on the hygiene behavior of processing workers at the Nutrition Installation of RSUD Ir. Soekarno Sukoharjo. This type of research is analytic observational with a cross sectional approach. The sample of this study were food handlers at the Nutrition Installation of RSUD Ir. Soekarno Sukoharjo as many as 20 people with total sampling technique. Hygiene knowledge was obtained by interviewing using a questionnaire and hygiene behavior was obtained by observing using the behavior observation form. The analysis of the relationship between knowledge and hygiene behavior of food handlers used the Spearman Rank test and the relationship between length of work and hygiene with food handlers used the Chi Square test. The results showed that the relationship between knowledge and hygiene behavior of food handlers obtained a  $P$  value = 0.412 and the relationship between length of work and hygiene behavior of food handlers obtained a  $P$  value = 0.430. Conclusion There is no relationship between knowledge and length of work with the hygiene behavior of food handlers at the Nutrition Installation of RSUD Ir. Soekarno Sukoharjo.

**Keywords:** Knowledge, Length of Work, Hygiene Behavior, Food Handlers

**Abstrak:** *Hygiene* sanitasi makanan adalah upaya mengendalikan semua faktor fisik maupun biologi yang mungkin dapat menimbulkan penyakit gangguan kesehatan. Makanan sesuai dengan standarnya maka diperlukan *hygiene* dan sanitasi yang baik. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui hubungan pengetahuan dan lama kerja terhadap perilaku *hygiene* tenaga pengolah di Instalasi Gizi RSUD Ir. Soekarno Sukoharjo. Jenis penelitian ini yaitu observasional analitik dengan pendekatan *cross sectional*. Sampel penelitian ini adalah penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Ir. Soekarno Sukoharjo sebanyak 20 orang dengan teknik total sampling. Pengetahuan *hygiene* diperoleh dengan wawancara menggunakan kuesioner dan perilaku *hygiene* diperoleh dengan observasi menggunakan form pengamatan perilaku. Uji analisis hubungan pengetahuan dengan perilaku *hygiene* penjamah makanan menggunakan uji *Rank Spearman* dan uji hubungan lama kerja terhadap *hygiene* dengan penjamah makanan menggunakan uji *Chi Square*. Hasil penelitian menunjukkan hubungan pengetahuan dengan perilaku *hygiene* penjamah makanan diperoleh nilai  $P$  value = 0,412 dan hubungan lama kerja dengan perilaku *hygiene* penjamah makanan diperoleh nilai  $P$  value = 0,430. Kesimpulan Tidak ada hubungan antara pengetahuan dan lama kerja dengan perilaku *hygiene* penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Ir. Soekarno Sukoharjo.

**Kata Kunci :** Pengetahuan, Lama Kerja, Perilaku *Hygiene*, Penjamah Makanan

### 1. PENDAHULUAN

Rumah sakit merupakan sebuah institusi kesehatan yang memberikan pelayanan pada masyarakat dengan menyediakan sistem rawat inap, rawat jalan, dan juga rawat darurat (Permenkes, 2019). Dalam institusi rumah sakit terdapat sebuah pelayanan gizi dimana pelayanan menyelenggarakan makanan yang bertujuan dalam pengaturan dan penyediaan

makanan yang bermutu baik untuk pasien sebagai penunjang dalam proses penyembuhan pasien. (Supartiningsih, 2007).

Rangkaian sistem penyelenggaraan makanan institusi berawal dari pengadaan makanan, penyimpanan bahan baku makanan, pengolahan makanan, pengangkutan makanan yang telah dimasak, penyimpanan makanan masak. Serta proses penyajian makanan dan minuman. Pada penyelenggaraan makanan institusi sebaiknya tetap memperhatikan syarat *hygiene* sanitasi makanan dan juga prinsip pedoman penyelenggaraan makanan yang sudah ditetapkan (Widyawati, 2017).

Menurut *World Health Organisation (WHO)*, sanitasi merupakan salah satu upaya untuk mengawasi faktor-faktor yang berasal dari lingkungan fisik yang akan berpengaruh kepada manusia, terutama pada hal-hal yang memberikan efek merusak perkembangan fisik, kesehatan dan juga kelangsungan hidup.

*Hygiene* sanitasi makanan adalah upaya mengendalikan faktor makanan, orang, tempat, dan perlengkapannya yang dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan. Agar pengolahan makanan sesuai dengan standarnya maka diperlukan *hygiene* dan sanitasi yang baik. Kebersihan perorangan sangat penting untuk diperhatikan. Pemeliharaan kebersihan perorangan diperlukan untuk kenyamanan dan kesehatan (Potter, 2005).

Penjamah makanan adalah seorang tenaga kerja yang menjamah makanan mulai dari persiapan, mengolah, menyimpan, mengangkut maupun penyajian makanan, pengetahuan dukap dan tindakan penjamah mempengaruhi kualitas makanan yang disajikan (Amalia, 2016).

Faktor kebersihan penjamah atau *personal hygiene* ialah prosedur menjaga kebersihan dalam pengelolaan makanan yang aman dan sehat (Miranti dkk, 2016). Seperti penelitian yang dilakukan oleh Aprianti, dkk (2019), yang membuktikan bahwa pengetahuan erat kaitannya dengan perilaku *hygiene* penjamah makanan. tingkat pengetahuan pada penjamah makanan dapat berkaitan dengan sikap dan perilaku, sehingga tingkat pengetahuan yang baik akan memiliki sikap yang baik dan sikap yang akan mendorong seseorang untuk berperilaku yang baik. Perilaku *hygiene* penjamah makanan tidak terlepas dari sikap dan pengetahuan mengenai *hygiene* dan sanitasi makanan. pengetahuan, sikap, dan *hygiene* perorangan penjamah makanan sangat penting dalam penyelenggaraan makanan agar makanan yang dihasilkan terhindar dari kontaminasi. (Meikawati, dkk, 2010).

Perilaku seseorang dipengaruhi oleh karakteristik individu seperti jenis kelamin, umur, tingkat pengetahuan, tingkat emosional dan pendidikan (Rustiawan dkk, 2019). Selain karakteristik, perilaku penjamah makanan juga dipengaruhi oleh salah satu faktor yaitu lama kerja. Hasil penelitian didapatkan bahwa lama kerja dan pengetahuan pengolahan makanan

belum tentu diikuti perilaku *hygiene* yang baik. Dimana lama kerja tidak lepas dari pengalaman, sehingga semakin lama masa kerja seseorang pengalaman yang diperoleh akan semakin bertambah dan dapat mempengaruhi tingkat pengetahuan dan perilaku baik yang positif maupun negatif (Purwaningsih, 2019).

Berdasarkan latar belakang tersebut penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul Hubungan Pengetahuan dan Lama Kerja Terhadap Perilaku *Hygiene* Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RSUD Ir. Soekarno Sukoharjo.

## **2. METODE**

Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif dengan menggunakan metode observasional analitik dengan pendekatan *Cross sectional*. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan pengetahuan dan lama kerja terhadap perilaku *hygiene* penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Ir. Soekarno Sukoharjo. Dalam penelitian ini sampel yang digunakan adalah seluruh penjamah makanan yang bekerja di Instalasi Gizi RSUD Ir. Soekarno yang berjumlah 20 orang. Pengambilan sampel dilakukan dengan cara total sampling. Penelitian ini dilaksanakan di RSUD Ir, Soekarno Sukoharjo.

Variabel bebas dalam penelitian ini ialah pengetahuan dan lama kerja. Sedangkan variabel terikat yaitu perilaku *hygiene* penjamah makanan. Data pengetahuan *hygiene* diperoleh dengan menggunakan wawancara menggunakan kuesioner dan perilaku *hygiene* diperoleh dengan observasi menggunakan form pengamatan perilaku. Data dianalisis dengan program *SPSS for Windows* versi 20.0.

Penelitian ini menggunakan uji *Rank Spearman* untuk mengetahui hubungan pengetahuan dengan perilaku *hygiene* penjamah makanan dan juga uji *Chi Square* untuk mengetahui hubungan lama kerja dengan perilaku *hygiene* penjamah makanan.

## **3. HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **a. Karakteristik Sampel**

Penelitian ini dilakukan pada penjamah makanan di RSUD Ir. Soekarno Sukoharjo dengan jumlah sampel 20 orang, data yang terkumpul dilakukan analisis univariat dan bivariat. Penyajian data univariat berdasarkan variabel yang diteliti diantaranya adalah karakteristik penjamah makanan yang meliputi jenis kelamin, usia, lama kerja, tingkat pendidikan. Hasil analisis bivariat disajikan dengan uji *Rank Spearman* dan *Cho Square* antara variabel bebas dan variabel terikat.

**a. Karakteristik jenis kelamin**

Berikut gambaran variabel bebas dan variabel terikat pada penelitian ini yaitu :

**Tabel 1 Karakteristik sampel berdasarkan jenis kelamin**

| <b>Jenis kelamin</b> | <b>n</b> | <b>%</b> |
|----------------------|----------|----------|
| Laki – Laki          | 11       | 55       |
| Perempuan            | 9        | 45       |
| Total                | 20       | 100      |

Berdasarkan tabel 1 dapat diketahui bahwa jumlah sampel berjenis kelamin laki-laki sebanyak 11 orang (55%) dan jumlah sampel berjenis kelamin perempuan sebanyak 9 orang (45%). Berdasarkan hasil tersebut menunjukkan bahwa pekerja penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Ir. Soekarno Sukoharjo sebagian besar berjenis kelamin laki-laki. Hasil ini tidak sejalan atau berbanding terbalik dari penelitian yang dilakukan oleh Susanna dan Hartono (2003) yang menunjukkan bahwa penjamah makanan perempuan lebih banyak dibandingkan penjamah makanan laki-laki. Berdasarkan hasil penelitian dan hasil terdahulu maka dapat diartikan bahwa seiring berjalannya zaman maka yang berkegiatan mengenai makanan tidak lagi identik dengan perempuan namun laki-laki juga dapat melakukannya.

**b. Karakteristik usia**

**Tabel 2 Karakteristik sampel berdasarkan usia**

| <b>Usia</b> | <b>n</b> | <b>%</b> |
|-------------|----------|----------|
| 25 - 35     | 5        | 25       |
| 36 – 45     | 10       | 50       |
| > 45        | 5        | 25       |
| Total       | 20       | 100      |

Berdasarkan tabel 2 dapat diketahui bahwa jumlah responden menurut kelompok usia terbanyak adalah kelompok usia 36 – 45 tahun sebanyak 10 orang (50%) untuk jumlah responden yang berusia 25 – 35 tahun sebanyak 5 orang (25%) dan jumlah responden yang berusia >45 tahun sebanyak 5 orang (25%). Menurut penelitian Kumbadewi *et al.* (2016), menunjukkan bahwa faktor usia juga berpengaruh pada produktivitas kerja karyawan di Kelurahan Penarungan, Buleleng. Apabila hal tersebut dikaitkan dengan perilaku maka seharusnya semakin bertambah usia maka semakin bertambah baik perilakunya dan juga usia dapat mempengaruhi produktivitas kerja. Hal tersebut didukung oleh penelitian dari Putra dan Sutrisna (2013), yang menunjukkan

bahwa umur berpengaruh secara positif dan signifikan terhadap produktivitas kerja. Menurut Budiman dan Riyanto (2013), juga menyatakan bahwa umur dapat mempengaruhi tingkat pengetahuan penjamah makanan karena daya tangkap dan pola pikir seseorang semakin bertambah usia maka akan bertambah pula daya tangkap dan pola pikirnya, sehingga pengetahuan yang diperoleh semakin baik.

## b. Uji Univariat

### a. Lama kerja

**Tabel 3. Karakteristik sampel berdasarkan lama kerja**

| Usia           | n  | %   |
|----------------|----|-----|
| $\leq 6$ tahun | 3  | 15  |
| $> 6$          | 17 | 85  |
| Total          | 20 | 100 |

Berdasarkan tabel 3 dapat diketahui bahwa jumlah responden menurut lama kerja terbanyak adalah dengan kategori lama  $> 6$  tahun sebanyak 17 orang (85%), dan untuk responden dengan kategori baru  $\leq 6$  tahun sebanyak 3 orang (15%). Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Dwi Putri I *et al.* (2018) yang menunjukkan bahwa pekerja penjamah makanan yang bekerja  $>10$  tahun dan berperilaku *hygiene* baik 30,4% dan kategori cukup sebesar 39,1% sedangkan penjamah makanan yang bekerja  $<10$  tahun dan berperilaku *hygiene* baik sebesar 8,7% dan kategori cukup sebesar 21,7%. Menurut Adiati dan Musitika (2013) menyatakan bahwa pengalaman kerja seseorang berpengaruh positif dan signifikan terhadap produktivitas tenaga kerja. Menurut Budiman dan Riyanto (2013), juga menyatakan bahwa lama kerja juga dapat menjadi faktor yang mempengaruhi perubahan perilaku, sehingga dapat diketahui bahwa semakin lama seseorang bekerja dapat mempengaruhi pengetahuan, sikap dan perilaku penjamah makanan baik itu secara positif maupun negatif.

### b. Pendidikan

**Tabel 4. Karakteristik sampel berdasarkan Pendidikan**

| Pendidikan | n  | %   |
|------------|----|-----|
| SMA        | 18 | 90  |
| Diploma    | 1  | 5   |
| S1         | 1  | 5   |
| Total      | 20 | 100 |

Berdasarkan tabel 4 dapat diketahui bahwa jumlah responden berdasarkan tingkat pendidikan yang terbanyak adalah tingkat SMA sebanyak 18 orang (90%) untuk jumlah responden berdasarkan tingkat pendidikan diploma sebanyak 1 orang (5%) dan jumlah sampel dengan tingkat pendidikan S1 sebanyak 1 orang (5%). Menurut Nabila I dkk (2022), mengatakan bahwa tingkat pendidikan formal sangat berpengaruh terhadap kualitas seseorang dalam menjaga keamanan makanan. Didukung pula oleh Budiyo *et al.* (2009), penjamah makanan dengan pendidikan rendah akan berbeda dengan penjamah berpendidikan tinggi, namun tidak selamanya pendidikan tinggi akan mempunyai pengetahuan yang baik tentang *hygiene*.

**c. Tingkat pengetahuan hygiene**

**Tabel 5. Tingkat pengetahuan *hygiene***

| <b>Pengetahuan</b> | <b>n</b> | <b>%</b> |
|--------------------|----------|----------|
| Cukup              | 1        | 5        |
| Baik               | 19       | 95       |
| Total              | 20       | 100      |

Berdasarkan tabel 5 dapat diketahui bahwa rata-rata keseluruhan pengetahuan *hygiene* penjamah makanan termasuk dalam kategori baik. Dari 20 orang sebanyak 19 termasuk kategori pengetahuan baik dan untuk 1 orang termasuk kategori cukup. Menurut Nabila Imawati (2022), yaitu pengetahuan penjamah makanan yang tidak dalam kategori baik tentang pengetahuan *hygiene* kemungkinan dipengaruhi oleh faktor pendidikan, usia, pengalaman, dan informasi. Hal itu karena tingkat pengetahuan seorang penjamah makanan mempunyai pengaruh yang cukup dominan terhadap perubahan perilaku untuk mencegah terjadinya pencemaran atau kontaminasi pada makanan selama dalam proses mulai persiapan hingga menjadi makanan siap saji.

**d. Penerapan *personal hygiene***

**Tabel 6. Penerapan *personal hygiene***

| <b>Perilaku</b> | <b>n</b> | <b>%</b> |
|-----------------|----------|----------|
| Cukup           | 3        | 15       |
| Baik            | 17       | 85       |
| Total           | 20       | 100      |

Berdasarkan tabel 6 dapat diketahui bahwa rata-rata keseluruhan penerapan *personal hygiene* yang penjamah makanan termasuk dalam keadaan baik. Dari jumlah

penjamah makanan terdapat 17 orang yang telah menerapkan personal hygiene dengan baik untuk 3 orang kategori cukup. Pengetahuan sangat penting terhadap terjadinya perilaku karena semakin tinggi atau semakin baik pengetahuan akan menimbulkan persepsi yang selanjutnya akan membentuk sikap yang akan mendorong terhadap terjadinya perilaku (Kholid, 2012). Berdasarkan hasil tersebut, bahwa adanya penerapan yang baik dapat dilakukan apabila terdapat hukuman apabila tidak sesuai dengan SOP yang ditetapkan, juga terdapat *reward* bagi pekerja yang melakukan SOP dengan baik dan benar.

### c. Uji Bivariat

#### a. Hubungan Pengetahuan dengan Perilaku Personal Hygiene Penjamah Makanan

**Tabel 7. Hubungan Pengetahuan dengan Perilaku Personal Hygiene Penjamah Makanan**

| Pengetahuan | Perilaku Hygiene |      | P value |
|-------------|------------------|------|---------|
|             | Cukup            | Baik |         |
| Cukup       | 1                | 0    | 0,412*  |
| Baik        | 17               | 2    |         |

\**Chi Square*

Dari tabel 7 menunjukkan bahwa responden yang memiliki tingkat pengetahuan baik dan perilaku *hygiene* baik sebanyak 17 orang, tingkat pengetahuan baik perilaku *hygiene* sedang sebanyak 2 orang, tingkat pengetahuan cukup perilaku sedang sebanyak 1 orang. Hal ini sesuai dengan penelitian Meikawati *et al.* (2010) yang menyatakan bahwa responden memiliki pengetahuan baik paling banyak yaitu 50%, dan yang paling sedikit memiliki pengetahuan sedang atau cukup. Menurut Budiyono *et al.* (2009), penjamah makanan dengan pendidikan rendah akan berbeda dengan penjamah berpendidikan tinggi, namun tidak selamanya pendidikan tinggi akan mempunyai pengetahuan yang baik tentang *hygiene*.

Berdasarkan tabel 7 menunjukkan hasil bivariat yakni hasil uji statistik dengan menggunakan *Rank Spearman* pada tingkat kepercayaan 95% atau  $\alpha = 0,05$  diperoleh *p value* = 0,412. Artinya tidak ada hubungan antara pengetahuan dan perilaku personal *hygiene* pada penjamah makanan di instalasi gizi RSUD Ir. Soekarno Sukoharjo. Dalam penelitian ini bahwa tingkat pengetahuan perilaku *hygiene* penjamah makanan tidak berpengaruh langsung terhadap perilaku *hygiene* pengolahan karena tingkat pengetahuan belum tentu dapat mempengaruhi perilaku seseorang.

Meskipun pengetahuan penjamah makanan sudah cukup baik namun tidak berpengaruh terhadap perilaku penjamah makanan dengan tidak memperhatikan *hygiene* penjamah makanan. Tidak adanya hubungan antara pengetahuan dan perilaku personal *hygiene* pada penjamah instalasi gizi di RSUD Ir. Soekarno Sukoharjo dapat disebabkan karena terdapat faktor lain seperti sosial budaya, pengalaman dan kebiasaan penjamah makanan. Hal ini sejalan dengan Azwar (2010), yang menyatakan sikap individu terbentuk dari adanya interaksi sosial, berbagai faktor yang dapat memengaruhi sikap individu adalah pengalaman pribadi dan orang lain, kebudayaan serta emosi saat mengambil keputusan dalam menentukan sikap.

Kesimpulan tersebut tidak sejalan dengan penelitian yang menyatakan bahwa salah satu faktor yang dapat mempengaruhi perilaku *hygiene* penjamah makanan adalah pengetahuan, hal itu dapat terjadi karena penjamah makanan yang memiliki pengetahuan, hal tersebut karena penjamah makanan yang memiliki pengetahuan yang baik mendukung sikap positif agar menerapkan prinsip *hygiene* dan sanitasi penyelenggaraan makanan yang baik dan benar. Namun, pengetahuan yang baik tidak menutup kemungkinan dapat memiliki perilaku yang tidak baik pula terutama terkait *hygiene* perorangan (Lestayanto dkk, 2017).

#### **b. Hubungan Lama Kerja dengan Perilaku Personal Hygiene Penjamah Makanan**

**Tabel 8. Hubungan Lama Kerja dengan Perilaku Personal Hygiene Penjamah Makanan**

| Lama kerja | Perilaku Hygiene |      | P value |
|------------|------------------|------|---------|
|            | Cukup            | Baik |         |
| Baru       | 0                | 3    | 0,430*  |
| Lama       | 14               | 3    |         |

*\*Chi Square*

Dari tabel 8 dapat diketahui bahwa responden dengan lama kerja kategori baru dan berperilaku personal *hygiene* baik sebanyak 3 orang, kategori lama dan berperilaku *hygiene* baik sebanyak 14 orang, kategori lama dan berperilaku sedang sebanyak 3 orang. Meskipun demikian, dari hasil menunjukkan meskipun sudah lama bekerja dan dengan pengalaman yang sudah tidak perlu diragukan, penjamah makanan dengan masa kerja lama masih memiliki kategori cukup untuk menerapkan perilaku *hygiene*. Meskipun sudah lama bekerja, namun masih ada penjamah makanan dengan masa kerja lama namun memiliki perilaku



Berdasarkan tabel 8 menunjukkan hasil bivariat yakni hasil uji statistik dengan menggunakan uji *chi square* pada tingkat kepercayaan 95% atau  $\alpha = 0,05$  diperoleh *p value* = 0,430 artinya tidak ada hubungan antara lama kerja dengan perilaku personal hygiene penjamah makanan di instalasi gizi RSUD Ir. Soekarno Sukoharjo. Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Nabila Imawati dkk (2022), yang menyatakan bahwa tidak adanya hubungan antara lama kerja dengan perilaku *hygiene* penjamah makanan dengan masa kerja kategori lama masih berada di kategori cukup untuk menerapkan perilaku *hygiene*.

Hal tersebut disebabkan oleh kurangnya kesadaran pegawai terhadap perilaku *hygiene* dan sanitasi yang telah ditetapkan di SOP, sehingga dalam bekerja menerapkan apa yang biasa Ia lakukan selama bertahun-tahun. Penelitian ini sejalan dengan dengan penelitian Purwaningsih (2019), yang menyatakan bahwa lama kerja dengan pengetahuan belum tentu bisa diikuti dengan perilaku *hygiene* yang baik pula.

Akan tetapi, hasil penelitian ini tidak sejalan dengan pendapat yang mengatakan bahwa lama masa kerja merupakan faktor yang mempengaruhi seseorang memiliki wawasan, pengalaman yang luas dan banyak dalam memegang peran dalam pembentukan perilaku dibandingkan orang yang memiliki pengalaman bekerja lebih sedikit. Sehingga lama kerja dapat mempengaruhi tingkat pengetahuan, sikap, dan perilaku *hygiene* yang baik (Kumbadewi dkk, 2016).

#### **4. KESIMPULAN**

Berdasarkan hasil dan pembahasan yang ada didapatkan bahwa :

- a. Tidak ada hubungan antara tingkat pengetahuan dengan perilaku personal *hygiene* penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Ir. Soekarno Sukoharjo.
- b. Tidak ada hubungan antara lama dengan perilaku personal *hygiene* penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Ir. Soekarno Sukoharjo.

#### **5. UCAPAN TERIMA KASIH**

Kami mengucapkan terima kasih kepada rekan- rekan di Instalasi Gizi RSUD Ir. Soekarno yang telah berkontribusi dalam kegiatan ini. Terima kasih juga kami sampaikan kepada LPPM ITS PKU Muhammadiyah Surakarta yang telah memberikan kesempatan kepada kami dalam melaksanakan penelitian ini.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Adiati, N.A., dan Musitika, M.D.S. (2013). Analisis Produktivitas Tenaga Kerja Industri Gamelan di Desa Tihingan Kabupaten Klungkung. *E-Jurnal Ekonomi Pembangunan Universitas Udayana*. 2(5):260-268.
- Agus Tulus, Moh. (1992). *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Aprianti., dan Widya, L. (2019). Hubungan *Body Image*, Tingkat Pengetahuan dan Sikap Terhadap Perilaku *Hygiene* Tenaga Penjamah Makanan. *Jurnal Riset Pangan dan Gizi*. 2(1).
- Aritonang, Irianto. (2012). *Penyelenggaraan Makanan*. Yogyakarta: Leutika, Cebios dan Jurusan Gizi Poltekkes Yogyakarta.
- Azwar, S. (2010). *Sikap manusia: Teori dan pengukurannya*. Yogyakarta: Pusaka Pelajar.
- Budiman., dan Riyanto, A. (2013). *Kapita Selekta Kuesioner Pengetahuan dan Sikap Dalam Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Salemba Media.
- Budiyono, Junaedi, H., Isnawati, dan Wahyuningsih, T. (2009). Tingkat Pengetahuan dan Pratik Makanan Trntang *Hygiene* dan Sanitasi Makanan Pada Warung Makanan Di Tembalang Kota Semarang Tahun 2008. *Jurnal Promosi Kesehatan Indonesia*. 4(1): 50-60.
- Depkes RI. (2004). *Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman*. Ditjen PPM dan PL. Jakarta.
- Erfandi. (2009). Pengetahuan dan Faktor-faktor yang mempengaruhi <http://www.prohealth.com>. Dikutip tanggal 18 Juni 2014.
- Erruliya. (2008). Faktor yang mempengaruhi praktek *hygiene* dan sanitasi penjamah makanan pada uaha jasaboga Dharma Wanita RSUD Dr. Soedarsono Madiun. (*Skripsi tidak diterbitkan*). Universitas Airlangga Surabaya.
- Fatmawati, S., Rosidi, A., dan Handarsari, E. (2013). *Hygiene* Mengolah Makanan dalam Penyelenggaraan Makanan di Pusat Pendidikan dan Latihan Olahraga Jawa Tengah. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 4(8) : 48-52.
- Handayani, N.M.A., Adhi, K.T., Duarsa, D.P. (2015). Faktor yang mempengaruhi perilaku penjamah makanan dalam penerapan cara pengolahan pangan yang baik pada industri rumah tangga di Kabupaten Karangasem. *Public Health and Preventive Medicine Archive*, 3(2), 194-202.
- Hidayatullah, I. (2015). Hubungan Tingkat Pendidikan dan Sikap Kepala Keluarga dengan Perilaku Hidup Bersih dan Sehat di RT 3 RW 07 Kelurahan Pekuncen Wirobrajan. *Tesis*. STIKES Aisyah Yogyakarta.
- Imawati, Nabila., Marfuah., Dewi., Dewi Noviyanti., Retno. (2022). Hubungan Pendidikan, Pengetahuan dan Lama Kerja dengan Perilaku *Hygiene* Penjamah Makanan di PPMI Assalam Sukoharjo. *University Research Colloquium 2022*. :596-605.

- Kemenkes RI (Kementrian Kesehatan Republik Indonesia). (2013). *Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementrian Kesehatan Republik Indonesia
- Kementerian Kesehatan RI. (2013). *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta: Kemenkes RI.
- Kementerian Kesehatan RI. (2019). *Klasifikasi dan Perizinan Rumah Sakit*. Jakarta: Kemenkes RI.
- Kholid, A. (2012). *Promosi Kesehatan dengan Pendekatan Teori Perilaku, Media, dan Aplikasinya*. Jakarta: Rajawali Pers.
- Koesindratmono, Ferry., Septarini, B.G., (2011). Hubungan masa kerja dengan perbedaan psikologis pada karyawan PT. Perkebunan Nusantara X (persero). (*Jurnal Ilmiah*) *Jurnal Psikologi, Universitas Airlangga*. Surabaya.
- Kumbadewi, L.S., Suwendra I.W., Susila. G.P.A.J. (2016). Pengaruh Umur, Pengalaman Kerja, Upah, Teknologi dan Lingkungan Kerja terhadap Produktivitas Karyawan. *Jurnal Bisma Universitas Pendidikan Ganesha*.4(1): 1-11.
- Lestyanto, D., Husodo, A., Irvati, S., Shaluhiah, Z. (2017). Safe Food Handling Knowledge, Attitude, and Practice of Food Handlers in Hospital Kitchen. *International Journal of Public Health Science (IJPHS)*. 6(4).
- Meikawati, W., Astuti., Susilwawati. Hubungan pengetahuan dan sikap petugas penjamah makanan di Unit Gizi RSJD Dr. Amino Gonohutomo Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Indonesia*. 6(2): 50-68.
- Miranti, A., dan Annis, C. (2016). Hubungan Pengetahuan dengan Sikap dan Hygiene Perorangan Penjamah Makanan pada Penyelenggaraan Makanan Asrama Putri. *Media Gizi Indonesia*. 2(1).
- Notoatmodjo, S. (2007). *Kesehatan Masyarakat Ilmu dan Seni*. Jakarta : Rineka Cipta.
- Notoatmodjo, S. (2014). *Ilmu Perilaku Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Notoatmodjo, Soekidjo. (2010). *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: PT Rineka Cipta.
- Notoatmodjo. (2012). *Metode Penelitian Kesehatan*. Jakarta : Rineka Cipta
- Nurfikrizd, Ayesa., dan Rustiawan, Asep. (2020). Hubungan Karakteristik Individu dengan Perilaku Keamanan Pangan pada Penjamah Makanan di Rumah Makan Kawasan Wisata Kuliner Pantai Depok Kabupaten Bantul. *Univercity Research Colloquium 2020*. 357-365.
- Potter, P.A., Perry, A.G. (2005). *Buku Ajar Fundamental Keperawatan : Konsep, Proses, Dan Praktik*. 4.(1). Jakarta : EGC.
- Prabu W. (2008). *Mikrobiologi Dalam Pengolahan Dan Keamanan Pangan*. Penerbit Alumni. Bandung

- Purwaningsih, S., dan Widiyaningsih, E. (2019). Karakteristik Individu dengan Perilaku Keamanan Pangan pada Penjamah Makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Dr. Soedirang Mangun Sumarso Wonogiri. *Jurnal PROFESI (Profesi Islam)*.16(2).
- Putri Indriyani, Dwi., Winarsi, Hery., Ratna Ramadhan, Gumintang. (2018). Hubungan Pengetahuan dengan Perilaku Higiene Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RSUD DR. Soeselo Slawi. *Jurnal Ilmu Kesehatan Universitas Jenderal Soedirman*.2(2): 86-95.
- Supratiningsih, S. (2017). Kualitas Pelayanan Kepuasan Pasien Rumah Sakit: Kasus pada Pasien Rawat Jalan. *Jurnal Medicoilegal dan Manajemen Rumah Sakit*. 9 - 15.
- Wawan, A., dan Dewi, M.(2011). *Teori dan Pengukuran Pengetahuan, Sikap, dan Perilaku Manusia*. Cetakan II. Yogyakarta : Nuha Medika.
- Widyawati, A. (2017). Faktor-faktor yang Mempengaruhi *Personal Hygiene* Penjamah Makanan di Unit Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Siti Aisyah Madiun. *Skripsi*. Stikes Bhakti Husada Mulia Madiun