

### BAB III

## HASIL DAN ANALISIS

#### A. Karakteristik Studi

Berdasarkan hasil pencarian ditemukan 11 literatur yang memenuhi kriteria inklusi dari tinjauan ini yaitu artikel yang membahas mengenai pengetahuan, sikap dan perilaku higiene sanitasi penjamah makanan dalam proses pengolahan makanan di rumah sakit dengan delapan studi berbahasa Indonesia dan tiga studi berbahasa Inggris. Sepuluh artikel menggunakan desain *cross sectional study* dan satu artikel menggunakan desain campuran antara *cross sectional study* dan *quasi experimental study*. Studi yang memenuhi tinjauan sistematis ini seluruhnya dilakukan di Indonesia, dengan pembagian 10 studi dilakukan di Indonesia bagian barat (Banowati dan Kurniasari,2014; Abidin,2018; Palupi dkk.,2020; Oktafiani dan Hendriyani,2014; Maru,2018; Ayuti dkk.,2018; Hardiah dkk.,2020; Lestantyo dkk.,2017; Mulyani,2014; Arisna,2013) dan 1 studi dilakukan di Indonesia bagian Tengah (Assidiqi dkk.,2019). Berdasarkan karakteristiknya didapatkan bahwa seluruh studi ini membahas mengenai tingkat pengetahuan, sikap dan perilaku penjamah makanan dalam proses pengolahan makanan di instalasi gizi rumah sakit. Sebagian besar literatur yang ditelaah menggunakan desain *cross sectional*, hanya satu studi yang menggunakan desain campuran antara *cross sectional* dan *quasi experimental*. Seluruh literatur menganalisa pengetahuan, sikap dan perilaku penjamah makanan terhadap higiene sanitasi pengolahan makanan secara univariat.

Seluruh studi menggunakan instrumen yang sama, yaitu kuesioner pengetahuan, kuesioner sikap, wawancara dan observasi langsung. Dari 11 literatur yang ditelaah, 6 studi diantaranya menganalisa menggunakan uji Chi Square (Abidin,2018; Banowati dkk.,2014; Maru,2018; Ayuti dkk.,2018; Mulyani,2018; Hardiah dkk.,2020), 1 studi menggunakan uji Pearson (Oktafiani,2014), 1 studi menggunakan uji Spearman (Palupi dkk.,2020), 2 studi menggunakan tabulasi (Assidiqi dkk.,2019; Arisna,2013), dan 1 studi menggunakan uji Independent T-Test (Lestantyo dkk.,2017).

**Tabel 1. Hasil Pencarian Literatur.**

No	Penulis, tahun	Desain Studi, Variabel, Instrumen dan Analisis	Hasil Analisis Faktor	Ringkasan Hasil
1	Zainal Abidin (2018)	Desain : <i>cross sectional</i> Variabel : Pengetahuan,	Umur, jenis kelamin,	Penjamah berusia 25-55 tahun, 8 laki-laki

No	Penulis, tahun	Desain Studi, Variabel, Instrumen dan Analisis	Hasil Analisis Faktor	Ringkasan Hasil
		sikap, tindakan higiene sanitasi Instrument : form pengetahuan dan sikap, wawancara dan pengamatan langsung Analisis : uji statistik <i>Chi Square</i>	pendidikan terakhir, lama bekerja, tingkat pengetahuan, sikap dan perilaku hygiene sanitasi.	dan 9 perempuan, 5,8% berpendidikan terakhir SD dan 94,2% SMA, lama bekerja 5-10 tahun, pengetahuan baik (29.4%), sikap kurang baik (47%) dan tindakan kurang baik (41,2%)
2	Lilis Banowati, Euis Siti Kurniasari (2014)	Desain : <i>cross sectional</i> Variabel : pengetahuan, sikap, praktek pelaksanaan pengelolaan makanan Instrument : form pengetahuan dan sikap, wawancara dan pengamatan langsung Analisis : uji statistik <i>Chi-Square</i> dan uji Korelasi Fisher	Umur, pendidikan terakhir, lama bekerja, tingkat pendidikan, sikap dan perilaku hygiene sanitasi penjamah makanan.	Penjamah berusia $\geq 30$ th pendidikan terakhir 73.3% SMA, lama bekerja 53.3% $\geq 10$ th, 53,3% mempunyai pengetahuan baik, 66,7% mempunyai sikap positif, pelaksanaan pengelolaan makanan di Instalasi Gizi RSUD Cideres tahun 2014 yaitu 73,3% sesuai standard.
3	Firsta Yolanda Maru (2018)	Desain : <i>cross sectional</i> Variabel : pengetahuan, sikap, tindakan dalam higiene dan sanitasi pengolahan makanan Instrument : form pengetahuan dan sikap, wawancara dan pengamatan langsung Analisis : uji <i>Chi Square</i>	Umur, jenis kelamin, pendidikan terakhir, tingkat pendidikan, sikap dan perilaku hygiene sanitasi.	Penjamah berusia 19-64 th, 37.5% laki-laki dan 62.5% perempuan, pendidikan terakhir 62.5% SMA, 25% tenaga penjamah makanan masih melakukan penerapan yang kurang baik terhadap hygiene dan sanitasi makanan, , 50% memiliki sikap kurang dan 62,5% tenaga penjamah makanan masih melakukan penerapan yang kurang baik.
4	Ida Oktafiani, Heni Hendriyani (2014)	Desain : <i>cross sectional</i> Variabel : lauk hewani, pengetahuan, sikap, praktik higiene sanitasi. Instrument : form	Jenis kelamin, pendidikan terakhir, tingkat pendidikan, sikap dan perilaku	83.3% penjamah berjenis kelamin perempuan, seluruhnya berpendidikan terakhir

No	Penulis, tahun	Desain Studi, Variabel, Instrumen dan Analisis	Hasil Analisis Faktor	Ringkasan Hasil
		pengetahuan dan sikap, wawancara dan pengamatan langsung Analisis : uji korelasi <i>Pearson Product Moment.</i>	hygiene sanitasi.	SMA, pengetahuan hygiene sanitasi responden 100 % baik, sikap hygiene sanitasi responden 66,7% tidak mendukung, praktik hygiene sanitasi responden 50 % baik.
5	Ika Ratna Palupi, Rosa Pinanda Fitasari, Fasty Arum Utami (2020)	Desain : <i>cross sectional dan quasi experimental</i> Variabel : pengetahuan, sikap dan perilaku hygiene sanitasi Instrument : form pengetahuan dan sikap, wawancara, pengamatan langsung Analisis : uji korelasi Spearman	Umur, jenis kelamin, pendidikan terakhir, lama bekerja, pernah atau tidaknya mengikuti pelatihan, tingkat pendidikan, sikap dan perilaku hygiene sanitasi.	Penjamah berusia 19-70 th, 59.5% berjenis kelamin laki-laki dan 40.5% perempuan, 70.3% SMP, lama bekerja 6-10 th, 73% penjamah belum pernah mengikuti pelatihan, 89% pengetahuan penjamah baik, 84% sikap baik dan 37.84% perilaku kurang.
6	Fitria Ayuti, Laras Sitoayu, Sri Iwaningsih (2018).	Desain : <i>cross sectional</i> Variabel :pengetahuan, sikap, perilaku, standard personal hygiene Instrument : kuesioner, wawancara dan pengamatan langsung Analisis : uji <i>Chi Square</i>	Tingkat pendidikan, sikap dan perilaku hygiene sanitasi.	Pengetahuan dan sikap standar higienis penjamah makanan berada pada tingkat kurang dan baik, dengan persentase masing-masing (50%), serta setengah responden memiliki perilaku standar higienis kurang (51,7%).
7	Roza Mulyani (2014)	Desain : <i>cross sectional</i> Variabel : pengetahuan, sikap, perilaku hygiene pengolah makanan Instrument : kuesioner pengetahuan dan sikap, wawancara dan pengamatan langsung Analisis : uji <i>Chi Square</i>	Umur, jenis kelamin, status pegawai, pendidikan terakhir, pernah atau tidaknya mengikuti pelatihan, tingkat pendidikan, sikap dan perilaku hygiene sanitasi.	76.2% penjamah berusia $\geq 35$ th, 83.3% berjenis kelamin perempuan, 81% PNS, 50% pendidikan terakhir SMA, 83.3% belum pernah mengikuti pelatihan, pengetahuan baik sebesar 59,5%, mempunyai sikap baik 57, 1% dan 52,4% berperilaku hygiene.

No	Penulis, tahun	Desain Studi, Variabel, Instrumen dan Analisis	Hasil Analisis Faktor	Ringkasan Hasil
8	Amalia Safitri Assidiqi, Made Darawati, AASP Chandradewi, Ni Luh Suranadi (2019)	Desain : <i>cross sectional</i> Variabel: pengetahuan, sikap, personal hygiene Instrument : kuesioner pengetahuan dan sikap, wawancara dan observasi langsung Analisis : tabulasi.	Umur, jenis kelamin, pendidikan terakhir, lama bekerja, tingkat pendidikan, sikap dan perilaku hygiene sanitasi.	Penjamah berusia 15-64 th, 64% berjenis kelamin perempuan, 86% berpendidikan terakhir SMA, seluruh penjamah bekerja $\geq 3$ tahun, 100% pengetahuan dan sikap seluruh tenaga pengolah makanan masuk dalam kategori baik.
9	Muayanah Hardiah, Hafidhotun Nabawiyah, Kartika Pibriyanti (2020)	Desain : <i>cross sectional</i> Variabel : pengetahuan, sikap, perilaku hygiene sanitasi Instrument : kuesioner pengetahuan dan sikap, wawancara dan pengamatan langsung Analisis : uji korelasi <i>Chi Square</i>	Umur, jenis kelamin, pendidikan terakhir, lama bekerja, tingkat pendidikan, sikap dan perilaku hygiene sanitasi.	Penjamah berusia 17-55 tahun, 50,1% berjenis kelamin perempuan dn 40.9% laki-laki, 81.8% berpendidikan terakhir SMA, lama bekerja 7bulan - >2 th, tingkat pengetahuan penjamah makanan, sikap penjamah makanan dan perilaku penjamah makanan tergolong baik dengan masing-masing 81,8%; 72,7%, dan 59,1%.
10	Derni Arisna (2013)	Desain : <i>cross sectional</i> Variabel : pengetahuan, sikap, praktek, pengolahan Instrument : kuesioner pengetahuan dan sikap, wawancara, observasi langsung Analisis : tabulasi.	Umur, jenis kelamin, tingkat pendidikan, sikap dan perilaku hygiene sanitasi.	Penjamah makanan berusia 30-58 th, seluruh penjamah berjenis kelamin perempuan, 100% penjamah makanan memiliki tingkat pengetahuan, sikap dan perilaku yang baik.
11	Daru Lestantyo, Adi Heru Husodo, Susi Irawati, Zahroh Shaluhiyah (2017)	Desain : <i>cross sectional</i> Variabel : pengetahuan, sikap, perilaku penjamah makanan, keamanan pangan Instrument : kuesioner pengetahuan dan sikap, wawancara, pengamatan langsung Analisis : uji <i>Independent T-Test</i>	Umur, jenis kelamin, pendidikan terakhir, lama bekerja, tingkat pendidikan, sikap dan perilaku hygiene sanitasi.	Penjamah berusia 18-57 th, 96.7% berjenis kelamin perempuan, 36.7% berpendidikan terakhir SMA, lama bekerja 1-30 th, 80% pengetahuan baik, 66% sikap baik, 90% berperilaku baik.

**Sumber : Analisis Data Sekunder, 2021.**

## **B. Karakteristik Responden Studi**

Responden dalam penelitian ini adalah seluruh penjamah makanan rumah sakit yang terlibat dalam proses pengolahan makanan dari perencanaan hingga pendistribusian makanan ke pasien. Jumlah rata-rata sampel bervariasi, terdiri dari 6-60 responden. Metode pengambilan sampel bervariasi 10 studi menggunakan *total sampling* dan 1 studi menggunakan *purposive sampling*. Hampir keseluruhan literatur mengumpulkan data karakteristik sampel berupa umur, jenis kelamin, pendidikan, lama bekerja dan beberapa juga mengumpulkan data berupa pelatihan yang pernah diikuti oleh penjamah makanan. Adapun karakteristik responden studi seperti yang tersaji pada tabel 3 sebagai berikut:

Hasil telaah 11 literatur ditemukan bahwa karakteristik responden berdasarkan umur berada pada rentang 15-70 tahun. Berdasarkan analisis karakteristik penjamah makanan berdasar jenis kelamin, didapatkan 2 studi tidak mengidentifikasi jenis kelamin penjamah makanan (Banowati dkk.,2014; Ayuti dkk.,2018), 1 literatur didominasi oleh laki-laki (Palupi,2020) dan 8 studi menjelaskan bahwa jenis kelamin penjamah makanan didominasi oleh perempuan (Abidin,2018; Maru,2018; Oktafiani dkk.,2014; Mulyani,2014; Assidiqi dkk.,2019; Hardiah dkk.,2020; Lestantyo dkk.,2017; Arisna,2013).

Tujuh studi menjelaskan bahwa pendidikan terakhir penjamah makanan didominasi oleh tingkatan SMA/SMK (Abidin,2018; Banowati dkk.,2014; Oktafiani dkk.,2014; Mulyani,2014; Assidiqi dkk.,2019; Hardiah dkk.,2020; Lestantyo dkk.,2017). Dua studi lainnya didominasi oleh lulusan SMP (Maru,2018; Palupi dkk.,2020) dan 2 studi lainnya tidak mengidentifikasi karakteristik penjamah makanan berdasar pendidikan terakhir. Hasil analisis karakteristik penjamah makanan berdasar lama bekerja dapat diketahui bahwa tujuh studi menunjukkan mayoritas penjamah makanan bekerja  $\geq 10$  tahun, dan empat studi lainnya tidak membahas mengenai karakteristik penjamah makanan berdasarkan lama bekerja.

Dari sebelas literatur yang ditelaah, hanya dua studi yang mengidentifikasi karakteristik penjamah makanan berdasarkan pernah atau tidaknya mengikuti pelatihan, dan didapatkan hasil bahwa sebagian besar penjamah makanan belum pernah mendapat pelatihan mengenai higiene sanitasi pengolahan

makanan dengan persentase masing-masing 73% dan 83.3% (Palupi dkk.,2020; Mulyani,2014).

### **C. Gambaran Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan**

Sebagian besar pengetahuan higiene sanitasi penjamah makanan sudah termasuk dalam kategori baik (Abidin,2018; Banowati dkk.,2014; Maru,2018; Palupi dkk.,2020; Ayuti dkk.,2018; Mulyani,2014; Hardiah dkk.,2020; Lestantyo dkk.,2017). Bahkan ditemukan tingkat pengetahuan penjamah makanan yang mencapai 100% (Oktafiani dkk.,2014; Assidiqi dll.,2019; Arisna,2013). Mengacu kategori menurut Khomsan (2000), yaitu kategori kurang (<60%), sedang (60%-80%), dan baik (>80%). Maka tiga hasil studi menunjukkan pengetahuan penjamah makanan termasuk dalam kategori kurang dengan persentase masing-masing 53.3%, 50% dan 59.5% (Banowati dkk.,2014; Ayuti dkk.,2018; Mulyani,2014). Tiga hasil studi lainnya menunjukkan pengetahuan penjamah makanan termasuk dalam kategori sedang dengan persentase masing-masing 64.7%, 60% dan 80% (Abidin,2018; Maru,2018; Lestantyo dkk.,2017). Sedangkan lima hasil studi lainnya menunjukkan pengetahuan penjamah makanan sudah termasuk dalam kategori baik dengan masing-masing persentase 100%, 89%, 100% dan 81.8% (Oktafiani dkk.,2014; Palupi dkk.,2020; Assidiqi dkk.,2019; Hardiah dkk.,2020; Arisna,2013).

### **D. Gambaran Sikap Penjamah Makanan**

Hasil telaah 11 literatur, didapatkan 9 studi diantaranya menunjukkan sikap penjamah makanan terhadap higiene sanitasi pengolahan makanan sebagian besar sudah dinyatakan baik (Banowati dkk.,2014; Maru,2018; Palupi dkk.,2020; Ayuti dkk.,2018; Mulyani,2014; Assidiqi dkk.,2019; Mardiah dkk.,2020; Arisna,2013; Lestantyo dkk.,2017). Sedangkan 2 studi lainnya ditemukan sebagian besar penjamah makanan menunjukkan sikap kurang baik (Abidin,2018; Oktafiani dkk.,2014). Mengacu kategori sikap menurut Budiman (2013) yaitu baik (76-100%), cukup (56-75%) dan kurang (<56%). Maka didapatkan tiga hasil studi yang menunjukkan sikap termasuk dalam kategori baik dengan masing-masing persentase 84%, 100%, 100% (Palupi dkk.,2020; Assidiqi dkk.,2019; Arisna,2013). Empat hasil studi yang menunjukkan sikap termasuk dalam kategori cukup dengan masing-masing persentase 66.7%, 57.1%, 72.7% dan 66% (Banowati dkk.,2014; Mulyani,2014; Hardiah dkk.,2020;

Lestantyo dkk.,2017). Sedangkan empat hasil studi lainnya menunjukkan sikap penjamah makanan masih dalam kategori kurang dengan masing-masing persentase 23.5%, 50%, 33.3%, 50% (Abidin,2018; Maru,2018; Oktafiani dkk.,2014; Ayuti dkk.,2018).

#### **E. Gambaran Perilaku Higiene Sanitasi Penjamah Makanan**

Berdasarkan hasil telaah 11 literatur, didapatkan 8 studi yang menyatakan perilaku higiene sanitasi penjamah makanan sudah dalam kategori baik (Banowati dkk.,2014; Oktafiani dkk.,2014; Palupi dkk.,2020; Mulayani,2014; Assidiqi dkk.,2019; Hardiah dkk.,2020; Arisna,2013; Lestantyo dkk.,2017). Sedangkan 3 studi lainnya menyatakan bahwa perilaku penjamah makanan masing terdolong kurang baik (Abidin,2018; Maru,2018; Ayuti dkk.,2018). Jika dikategorikan ulang berdasar kategori menurut Arikunto (2013), yaitu baik ( $\geq 76-100\%$ ), cukup (60-75%) dan kurang ( $\leq 60\%$ ) maka didapatkan 3 studi yang menunjukkan perilaku hygiene sanitasi penjamah makanan dalam kategori baik dengan masing-masing persentase 100%, 100%, 90% (Assidiqi dkk.,2019; Arisna,2013; Lestantyo dkk.,2017). Sedangkan studi termasuk dalam kategori cukup dengan masing-masing persentase 73.3%, 62.17%, 61.1% (Banowati dkk.,2014;Palupi dkk.,2020; Hardiah dkk.,2020). Dan 5 studi lainnya termasuk dalam kategori kurang dengan masing-masing persentase 50%, 52.4%, 23.5%, 37.5% dan 48.3% (Oktafiani dkk.,2014; Mulayani,2014;Abidin,2018; Maru,2018; Ayuti dkk.,2018).