

# **GAMBARAN *PERSONAL HYGIENE* PADA PENJAMAH MAKANAN DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT MADANI PALU**

A.Bungawati, Indro Subagyo, Indri Sri Wahyuni  
Jurusan Kesehatan Lingkungan, Poltekkes Kemenkes Palu  
*andibungawati638@yahoo.co.id.*

**Abstract:** *Food poisoning is a global health problem that still occurs frequently, especially in hospitals. This study aims to determine the personal hygiene practices of food handlers at the Nutrition Unit of Madani Hospital in Palu City. The study used a descriptive method with an observational approach and interviews with all 17 food handlers. The variables observed included hand washing habits, the use of gloves, masks, head coverings, aprons, clothing and nail hygiene, and the habit of not smoking during food processing. The results showed that all respondents had developed the habit of washing their hands, wearing head coverings and aprons, maintaining clean clothing and nails, and not smoking while working. However, only one respondent (6%) met the requirements for the use of plastic gloves, and two respondents (12%) did not use masks according to standards. The high level of compliance in several aspects was supported by the availability of facilities, continuous education, supervision, and a good work culture. The conclusion of this study shows that the implementation of personal hygiene at the Madani Hospital Nutrition Facility is quite good in several aspects, but there are still shortcomings in the use of gloves and masks. Continuous improvement efforts are needed through supervision, retraining, and the provision of adequate facilities to support the optimal implementation of personal hygiene, thereby improving food processing quality and food safety in hospitals.*

**Keyword:** *personal hygiene, food handlers*

**Abstrak:** Keracunan makanan merupakan masalah kesehatan global yang masih sering terjadi, terutama di lingkungan rumah sakit. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran personal hygiene pada penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Madani Kota Palu. Penelitian menggunakan metode deskriptif dengan pendekatan observasi dan wawancara terhadap seluruh penjamah makanan yang berjumlah 17 orang. Variabel yang diamati meliputi kebiasaan mencuci tangan, penggunaan sarung tangan, masker, penutup kepala, celemek, kebersihan pakaian dan kuku, serta kebiasaan tidak merokok selama proses pengolahan makanan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa seluruh responden telah membiasakan mencuci tangan, menggunakan penutup kepala, celemek, menjaga kebersihan pakaian dan kuku, serta tidak merokok saat bekerja. Namun, hanya satu responden (6%) yang memenuhi syarat penggunaan sarung tangan plastik, dan dua responden (12%) belum menggunakan masker sesuai standar. Tingkat kepatuhan yang tinggi pada beberapa aspek didukung oleh ketersediaan fasilitas, edukasi berkelanjutan, pengawasan, dan budaya kerja yang baik. Kesimpulan penelitian ini menunjukkan bahwa penerapan personal hygiene di Instalasi Gizi Rumah Sakit Madani sudah cukup baik pada beberapa aspek, namun masih terdapat kekurangan pada penggunaan sarung tangan dan masker. Diperlukan upaya perbaikan berkelanjutan melalui supervisi, pelatihan ulang, dan penyediaan sarana yang memadai untuk mendukung penerapan personal hygiene secara optimal, sehingga dapat meningkatkan kualitas pengolahan makanan dan keamanan pangan di rumah sakit.

**Katakunci:** personal hygiene, penjamah makanan

## PENDAHULUAN

Keracunan makanan merupakan masalah kesehatan global. *World Health Organization* (WHO) melaporkan pada tahun 2019 bahwa lebih dari 200 penyakit ditularkan melalui makanan. Penyakit Bawaan Pangan (*Food Borne Diseases*) adalah penyakit menular yang disebabkan oleh mikroba yang terdapat pada makanan yang dimasak, penjamah pangan, serta kurangnya pengawasan hygiene dan sanitasi pangan di rumah sakit (Kemenkes RI., 2019).

Kebersihan pada penjamah makanan atau lebih dikenal dengan hygiene perorangan adalah proses manajemen makanan yang sehat dan aman dengan tetap memperhatikan kebersihan. Tata cara menjaga kebersihan tercermin pada perilaku bersih yang ditujukan guna meminimalisir kontaminasi pada

pangan yang diolah (Prasetyo & Khoiriani, 2023)

Berdasarkan data kejadian luar biasa (KLB) keracunan pangan yang tercatat di Kementerian Kesehatan tahun 2023 sebanyak 12 kejadian dengan jumlah kasus keracunan sebanyak 120 kejadian dengan jumlah kasus keracunan sebanyak 120 kejadian dengan jumlah kasus keracunan sebanyak 5.798 orang dengan jumlah kematian sebanyak 16 orang (crf = 0,27%) (Dinkes.Jogjapro.go.id)

Makanan dapat menjadi media penularan penyakit dan keracunan. Pengelolaan makanan di rumah sakit merupakan bagian dari sistem pelayanan kesehatan yang bertujuan untuk mendukung penyembuhan dan pemulihan pasien melalui penyediaan makanan yang higienis dan sehat. Kegiatan hygiene sanitasi makanan bertujuan untuk menjamin

kualitas makanan dari pencemaran selama proses pengolahan. Persyaratan higiene sanitasi makanan harus dipenuhi, baik secara fisik, kimia, maupun mikrobiologi. (Nurjanah et al., 2017)

Penyelenggaraan makanan yang tidak sesuai dengan prinsip hygiene dan sanitasi dapat memperpanjang masa perawatan pasien dan memicu infeksi silang (*cross infection*) atau infeksi nosokomial (infeksi yang didapatkan di rumah sakit), yang salah satunya dapat terjadi melalui makanan. Selain infeksi nosokomial, penyelenggaraan makanan di rumah sakit yang tidak memenuhi standar kesehatan juga berpotensi menyebabkan keracunan makanan. (Novita Fajarwati, Ellyani Abadi, Habib Ihsan M, Jenny Qlifianti Demmalewa, Desiderius Bela Dhesa, Siti Hadranti Ananda, 2023)

Penjamah makanan dengan tingkat pendidikan rendah dapat memengaruhi cara pengolahan makanan yang dijual. Salah satu tindakan higiene sanitasi untuk kesehatan makanan adalah dengan menjual makanan dan minuman yang sehat. Beberapa penelitian menunjukkan bahwa dari 20 provinsi di Indonesia, banyak yang belum memenuhi syarat kesehatan terkait mutu, kebersihan, dan keamanan, yang dapat menyebabkan dampak penyakit (Nildawati et al., 2020).

Tujuan dari penelitian ini untuk melihat Gambaran *Personal Hygiene*

Pada Penjamah Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Madani.

## METODE PELAKSANAAN

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif observasi yang dilaksanakan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Madani Palu pada tahun 2025. Sampel penelitian ini adalah 17 penjamah makanan (total sampling). Data dikumpulkan melalui observasi langsung terkait praktik personal hygiene, meliputi mencuci tangan, penggunaan sarung tangan plastik, masker, penutup kepala, celemek, kebersihan pakaian dan kuku, serta kebiasaan merokok saat bekerja. Data kemudian dianalisis secara kuantitatif untuk menggambarkan tingkat kepatuhan penjamah makanan terhadap standar personal hygiene yang berlaku.

## HASIL

Hasil penelitian yang dilakukan di Rumah Sakit Madani mengenai karakteristik responden dan hasil observasi pada responden sebagai berikut :

**Tabel 1. Karakteristik Responden**

Karakteristik	Frekuensi	Persentase
Umur		
31-40	4	23%
41-50	11	65%
51-60	7	12%
Jenis kelamin		
Perempuan	17	100%
Laki-laki	-	
Pendidikan terakhir		
SD	-	
SMP	17	100%
SMK/SMA		

Sumber : Data Primer, 2025

Berdasarkan tabel 1 kelompok umur terbanyak yaitu 41-50 tahun sebanyak 11 orang (65%), seluruh responden (100%) berjenis kelamin perempuan dan pendidikan terakhir yaitu SMK/SMA

**Tabel 2. Hasil Observasi Pada Responden**

Observasi	Frekuensi	Persentase
Mencuci tangan		
Ya	17	100%
Tidak	-	
Menggunakan sarung tangan	1	6%
Ya	16	94%
Tidak		
Menggunakan masker	15	88,24%
Ya	2	11,76%
Tidak		
Menggunakan penutup kepala	17	100%
Ya	-	
Tidak		
Menggunakan celemek	17	100%
Ya	-	
Tidak		
Kebersihan pakaian dan kuku	17	100%
Ya	-	
Tidak		
Merokok pada saat mengolah makanan	17	100%
Ya	-	
Tidak		

Sumber : Data Primer, 2025

Berdasarkan tabel 2 seluruh responden (100%) mencuci tangan, menggunakan penutup kepala, menggunakan celemek, menjaga kebersihan pakaian dan kuku, dan tidak merokok pada saat mengolah makanan. Terdapat 1 reponden (6%) tidak menggunakan sarung tangan dan 2 reponden (11,76%) tidak menggunakan masker.

## PEMBAHASAN

Personal hygiene penjamah makanan merupakan komponen penting dalam pengendalian risiko kontaminasi pangan, khususnya di lingkungan rumah sakit yang memiliki populasi rentan terhadap infeksi. Hasil penelitian dianalisis dengan mengacu pada standar kesehatan lingkungan yang berlaku serta dibandingkan dengan temuan penelitian sebelumnya untuk menilai tingkat kepatuhan, mengidentifikasi aspek yang belum optimal, dan menjelaskan implikasinya terhadap keamanan pangan dan kesehatan pasien.

Mencuci tangan merupakan tindakan krusial dalam mencegah kontaminasi silang pada pengolahan makanan. Seluruh penjamah makanan di instalasi gizi rumah sakit dalam studi menunjukkan kepatuhan tinggi dalam mencuci tangan sebelum dan sesudah menangani makanan. Menurut Permenkes RI Nomor 236/MENKES/IV/1997 dan WHO (2019). Perilaku mencuci tangan sangat penting bagi penjamah makanan, yaitu individu yang terlibat langsung dengan makanan dan peralatannya, mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan, hingga penyajian. Mencuci tangan dengan sabun merupakan langkah penting dalam menjaga kesehatan individu (Putra, 2024)

Sarung tangan plastik berfungsi sebagai alat pelindung diri (APD)

untuk mencegah kontak langsung dengan bahan infeksius dan melindungi pengguna serta pasien dari penyebaran mikroorganisme. Penyelenggaraan makanan dipengaruhi oleh faktor kebersihan penjamah makanan atau higiene pribadi. Higiene pribadi mencakup perilaku yang bersih, aman, dan sehat, salah satunya dengan memakai sarung tangan untuk mencegah kontaminasi pada makanan, mulai dari persiapan bahan hingga penyajian (Assidiq et al., 2019)

Penggunaan masker penting dilakukan karena daerah-daerah mulut, hidung dan tenggorokan dari manusia normal penuh dengan mikroba dari berbagai jenis. Beberapa mikroba yang ada salah satunya adalah mikroba *Staphylococcus Aureus* yang berada dalam saluran pernapasan dari manusia (Artanti, 2018).

Penutup kepala atau hair net wajib digunakan untuk mencegah rambut jatuh ke dalam makanan yang sedang diolah. Hal ini penting untuk menjaga higienitas produk dan mencegah kontaminasi fisik. Penutup kepala juga menghalangi keringat dan partikel dari kepala agar tidak mencemari makanan. Penutup kepala membantu mencegah rambut masuk kedalam makanan, membantu menyerap keringat yang ada didahi, mencegah kontaminasi, menjaga rambut bebas dari kotoran rambut, dan mencegah terjatuhnya rambut dari mesin (Herdianti dkk, 2019).

Celemek melindungi makanan dari kontaminan yang mungkin melekat di pakaian pengolah makanan. Penggunaan celemek yang bersih dan diganti secara rutin adalah bagian dari standar kebersihan personal di dapur. Selain itu, celemek atau apron juga berfungsi untuk menjaga pakaian agar tetap bersih dan tidak mudah kotor. (Nurhayati et al., 2020)

Pakaian kerja harus selalu bersih, rapi, dan bebas dari kerusakan (seperti sobekan) yang bisa menyebabkan kontaminasi produk makanan. Pakaian harus disetrika agar kuman mati dan pekerja tampil profesional. Kuku harus dipotong pendek dan bersih tanpa menggunakan cat kuku atau kuku palsu karena kuku yang panjang atau palsu bisa menampung kotoran dan bakteri, serta bisa menjadi sumber kontaminasi serius. Penggunaan perhiasan juga dihindari karena berisiko jatuh ke makanan. Pekerja pengolahan pangan hendaknya tidak mengenakan jam tangan, kalung, anting, cincin, dan lain-lain benda kecil yang mudah putus dan perhiasan bisa terjatuh ke dalam makanan yang sedang diolah, yang dapat menyebabkan kontaminasi pada makanan tersebut. (SARI & MUALIM, 2022)

Merokok saat mengolah makanan sangat dilarang karena asap rokok dan perilaku merokok dapat mencemari lingkungan kerja dan produk makanan. Asap rokok

membawa bahan kimia berbahaya serta kotoran yang dapat menyebabkan kontaminasi bahan pangan dan menurunkan standar kebersihan serta keamanan pangan dan menyebabkan kontaminasi pada makanan dan minuman (Di et al., 2022).

Secara keseluruhan, hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan personal hygiene pada penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Madani Palu telah berjalan cukup baik pada sebagian besar indikator, khususnya kebiasaan mencuci tangan, penggunaan penutup kepala dan celemek, kebersihan pakaian dan kuku, serta perilaku tidak merokok saat bekerja. Namun demikian, masih ditemukannya ketidakpatuhan pada penggunaan sarung tangan dan masker menunjukkan adanya celah dalam penerapan standar hygiene sanitasi yang berpotensi meningkatkan risiko kontaminasi pangan. Kondisi ini menegaskan pentingnya penguatan pengawasan, penyediaan sarana pendukung yang

memadai, serta edukasi dan pelatihan berkelanjutan bagi penjamah makanan guna memastikan penerapan personal hygiene secara konsisten dan optimal dalam mendukung keamanan pangan dan perlindungan kesehatan pasien.

## KESIMPULAN

Dari hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa kelompok umur terbanyak yaitu 41-50 tahun sebanyak 11 orang (65%), seluruh responden (100%) berjenis kelamin perempuan dan pendidikan terakhir yaitu SMK/SMA.

Hasil observasi responden dapat disimpulkan bahwa responden yang mencuci tangan, menggunakan penutup kepala, menggunakan celemek, menjaga kebersihan pakaian dan kuku, dan tidak merokok pada saat mengolah makanan adalah sebanyak (100%). Dan terdapat 1 reponden (6%) tidak menggunakan sarung tangan serta 2 reponden (11,76%) tidak menggunakan masker.

## DAFTAR PUSTAKA

- Artanti, K.D. (2018) *Hubungan personal hygiene penjamah makanan dengan keberadaan bakteri Staphylococcus aureus pada makanan*. Jurnal Kesehatan Lingkungan, 10(1), pp. 45–52.
- Assidiq, A. S., Darawati, M., Chandradewi, A., & Suranadi, N. L. (2019). Pengetahuan, Sikap Dan Personal Hygiene Tenaga Penjamah Makanan Di Ruang Pengolahan Makanan. *Jurnal Gizi Prima (Prime Nutrition Journal)*, 4(2), 81. <https://doi.org/10.32807/jgp.v4i>

2.135

- Di, M., Makan, R., Ada, Y., & Wilayah, D. I. (2022). Faktor Yang Berpengaruh Terhadap Higiene Penjamah Makanan Di Rumah Makan Yang Ada Di Wilayah Kerja Kantor Kesehatan Pelabuhan Padang. *Jurnal Endurance*, 7(1), 138–147.  
<https://doi.org/10.22216/jen.v7i1.829>
- Herdianti, S., Rahman, N. dan Wahyuni, D. (2019) ‘Penggunaan alat pelindung diri pada penjamah makanan sebagai upaya pencegahan kontaminasi pangan’, *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 15(2), pp. 123–130.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (2019) *Profil Kesehatan Indonesia Tahun 2019*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Nildawati, N., Ibrahim, H., Mallapiang, F., Afifah M, K., & Bujawati, E. (2020). Penerapan Personal Hygiene Pada Penjamah Makanan di Pondok Pesantren Kecamatan Biring Kanaya Kota Makassar. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 10(2), 68–75.  
<https://doi.org/10.47718/jkl.v10i2.1164>
- Novita Fajarwati, Ellyani Abadi, Habib Ihsan M, Jenny Qlifianti Demmalewa, Desiderius Bela Dhesa, Siti Hadrayanti Ananda, et al. (2023). *Jurnal Gizi Ilmiah. Analisis Penerapan Hygiene Sanitasi Pada Penyelenggaraan Makanan Di Rumah Sakit Umum Daerah Konawe Kepulauan*, 10(89), 17–21.  
<https://stikesks-kendari.e-journal.id/JGI/article/view/210/396>
- Nurhayati, I. S., Nikmawati, E. E., & Setiawati, T. (2020). Penerapan Personal Hygiene Penjamah Makanan Di Salah Satu Katering Di Kota Bandung. *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, 9(2), 35–43.
- Nurjanah, R., Raksanagara, A., & Wiwaha, G. (2017). *Wiwaha. Hygiene*.
- Prasetyo, T. J., & Khoiriani, I. N. (2023). Kajian perilaku hygiene sanitasi penjamah makanan sekitar sekolah dasar pada wilayah desa dan kota selama masa pandemi Covid-19. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 8(1), 10.  
<https://doi.org/10.30867/action.v8i1.619>
- Putra, D. D. Y. (2024). Efektivitas Dalam Mencuci Tangan Menggunakan Sabun Sebagai Salah Satu Cara Dalam Menjaga Kebersihan Diri (Personal Hygiene): Literature Review. *Jurnal Kesehatan Tambusai*, 5(2), 3387–3396.
- Sari, A.K. dan Muallim, M. (2022) ‘Studi personal hygiene dan fasilitas sanitasi jasa boga Kota

Bengkulu', *Journal of Nursing and Public Health*, 10(2), pp. 163–167.  
<https://doi.org/10.37676/jnph.v10i2.3165>

World Health Organization (WHO) (2019) *Food safety*. Geneva: World Health Organization.