



# **Pengaruh Perilaku *Personal Hygiene* Petugas Instalasi Gizi Terhadap Angka Kuman Tangan**

**Inayati**

**Prasetya Aji Dewanta**

**Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan  
Universitas Muhammadiyah Yogyakarta**

**[inayati@umy.ac.id](mailto:inayati@umy.ac.id)**

# PENDAHULUAN

Petugas Instalasi gizi rumah sakit memiliki tugas untuk menjaga keamanan makanan dengan memperhatikan *personal hygiene* (Kemenkes RI, 2013)

Kurangnya pengetahuan penjamah makanan tentang pengetahuan dan penerapan *personal hygiene* dapat menyebabkan *foodborn disease* (Vollaard, et al, 2004)

Adanya hubungan yang signifikan antar *personal hygiene* dengan keberadaan bakteri patogen pada makanan ( Romanda, 2012)

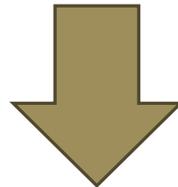
Mikroorganismen pada makanan dapat menyebabkan *foodborne disease* yaitu gejala penyakit yang timbul akibat mengonsumsi makanan yang mengandung senyawa beracun dan juga mikroorganismen patogen. (Kementrian Kesehatan RI, 2013).



Kebersihan (*personal hygiene*) petugas gizi sangat perlu diperhatikan karena petugas gizi selaku pengelola makanan merupakan sumber utama kontaminasi pada makanan.

# Tujuan Penelitian

Petugas instalasi gizi adalah salah satu staf di rumah sakit yang bertugas untuk menunjang status gizi pasien yang berperan pada proses penyembuhan pasien.



mengetahui apakah perilaku *personal hygiene* pada petugas instalasi gizi berpengaruh terhadap jumlah angka kuman di tangan.

# METODE PENELITIAN

## Desain Penelitian



penelitian kuantitatif , observasional analitik dengan desain *cross sectional*

## Tempat dan Waktu Penelitian



Instalasi Gizi RS PKU Muhammadiyah Gamping dan Laboratorium Mikrobiologi FKIK UMY , Juli 2017 - Februari 2018.

## Sampel Penelitian



Seluruh petugas instalasi gizi sebanyak 13 responden (juru masak, penyaji makanan, dan pendistribusi makanan antara bulan Juli-Desember 2017).

## Instrumen Penelitian



Alat dan bahan Laboratorium untuk pemeriksaan angka kuman dan checklist personal hygiene untuk observasi.

# METODE PENELITIAN



**Perilaku  
Personal  
Hygiene**

**Aktivitas**

**Observasi langsung**

**Skoring**



**Angka  
Kuman  
Tangan**

**Jumlah kuman (koloni)  
pada usapan tangan**

**Metode *Streak Plate***  
Angka Kuman =  $n \times 500$   
CFU/ml/cm<sup>2</sup>

**Interpretasi angka  
kuman**

# HASIL DAN PEMBAHASAN

## Perilaku

### *Personal Hygiene* Petugas Instalasi Gizi RS PKU Muhammadiyah Gamping



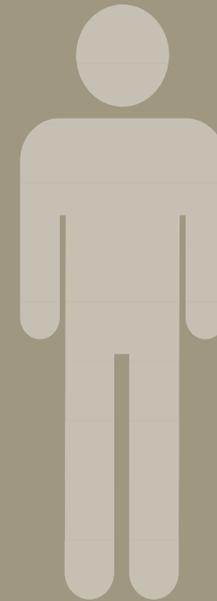
High Level

46,15%



Moderate Level

53,85%



Low Level

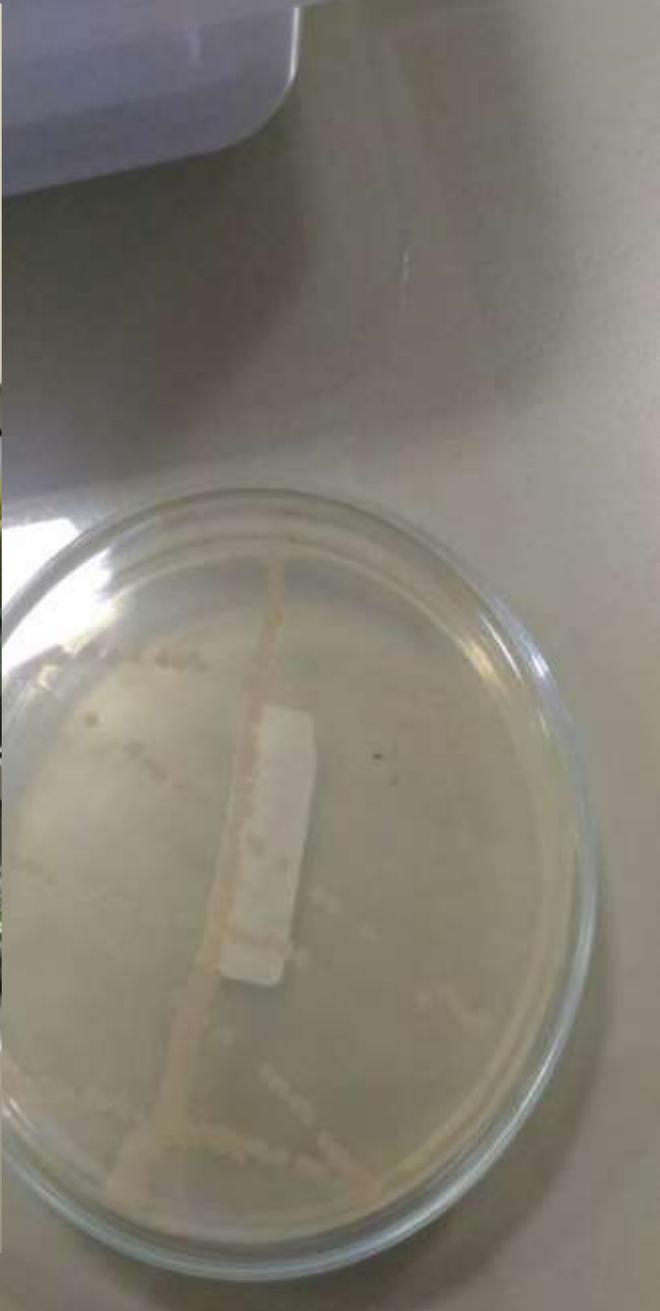
0%

Hasil Observasi perilaku *personal hygiene*  
yang dilakukan petugas Instalasi Gizi  
RS PKU Muhammadiyah Gamping berdasarkan checklist.

Perilaku <i>Personal Hygiene</i> yang Dinilai	Persentase
Kuku dalam keadaan pendek dan bersih (tanpa cat kuku)	95%
Mencuci tangan standar WHO dengan sabun sebelum memulai kegiatan persiapan penyajian makanan.	38%
Tidak memakai cincin pada saat melakukan persiapan penyajian makanan.	100%
Memakai pakaian kerja (apron) yang bersih pada saat kegiatan persiapan penyajian makanan.	97%
Tidak berbicara pada saat menangani makanan.	87%
Pada saat persiapan penyajian makanan, (pria) berambut pendek, tidak berkumis dan berjanggut, serta (wanita) berambut pendek atau tidak tergerai bila panjang (jika menggunakan jilbab, jilbab terikat/tidak tergerai)	92%
Memakai alat/sarung plastik sekali pakai pada saat persiapan penyajian makanan.	64%
Memakai penutup rambut pada saat persiapan penyajian makanan.	100%
Memakai sendok pada saat penjamah mencicipi makanan	0%
Tidak menggunakan gadget saat persiapan penyajian makanan.	100%

# Angka Kuman Tangan Petugas Instalasi Gizi RS PKU Muh. Gamping

No	Angka Kuman ( CFU/cm <sup>2</sup> )	Frekwensi	Persentase
1	Lebih dari standar Angka Kuman yang diperbolehkan	8	61,54
2	Kurang dari standar Angka Kuman yang diperbolehkan	5	38,46



Variabel	Angka Kuman		Total
	Kurang dari standar Angka Kuman yang diperbolehkan	Lebih dari standar Angka Kuman yang diperbolehkan	
<b>Personal Hygiene</b>			
<b>Baik</b>	3	3	6
	23,10%	23,10%	46,20%
<b>Sedang</b>	2	5	7
	15,40%	38,50%	53,80%
<b>Buruk</b>	0	0	0
	0%	0%	0%
<b>Total</b>	5	8	13
	38,50%	61,50%	100%
<b>Fisher's Exact Test</b>		p= 0,592 $\alpha=0,05$	
<b>Odds Ratio</b>		OR = 2,500 p = 0,443	

# HASIL DAN PEMBAHASAN

## Uji Chi-Square

### Chi-Square Tests

	Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
Pearson Chi-Square	.627 <sup>a</sup>	1	.429		
Continuity Correction <sup>b</sup>	.048	1	.826		
Likelihood Ratio	.630	1	.427		
Fisher's Exact Test				.592	.413
Linear-by-Linear Association	.579	1	.447		
N of Valid Cases <sup>b</sup>	13				

a. 4 cells (100,0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 2,31.

Didapatkan nilai *Fisher's Exact Test* dengan  $p = 0,592$ . Oleh karena nilai  $p > 0,05$  maka perilaku *personal hygiene* **tidak berpengaruh** terhadap angka kuman tangan petugas Instalasi Gizi RS PKU Muhammadiyah Gamping.

# Hasil dan Pembahasan

Didapatkan nilai OR sebesar **2,5** maka resiko terjadinya angka kuman tangan yang Lebih dari standar Angka Kuman yang diperbolehkan pada petugas instalasi gizi RS PKU Muhammadiyah Gamping yang memiliki perilaku *personal hygiene* yang sedang **2,5 kali lebih besar** dibanding petugas instalasi gizi yang memiliki perilaku *personal hygiene* yang tinggi,

akan tetapi, *odds ratio* pada hasil uji statistik ini **tidak bermakna karena didapatkan nilai  $p = 0,443 (>0,05)$  dan hasil tidak mewakili seluruh populasi.**

# HASIL DAN PEMBAHASAN



**(Acikel, et al., 2009)**

Terdapat hubungan yang signifikan atau bermakna secara statistik antara perilaku personal hygiene pada *pre-training* dan *post-training* dengan kualitas bakteriologis di tangan penjamah makanan ( $p < 0,05$ ).



**(Supeni, 2006)**

Hasil yang tidak signifikan secara statistik antara perilaku dan teknik cuci tangan perawat dengan angka bakteri penyebab infeksi nosokomial.



**(Anantajati, 2015)**

Tidak terdapat hubungan yang signifikan dan bermakna secara statistik antara perilaku *personal hygiene* dengan keberadaan kuman pada tangan petugas katering.

# Kesimpulan

- \* Tingkat perilaku *personal hygiene* petugas Instalasi Gizi RS PKU Muhammadiyah Gamping kategori sedang sebanyak 53,85% dan kategori baik 46,15%.
- \* Angka kuman petugas gizi yang kurang dari standar Angka Kuman yang diperbolehkan sebanyak 38,46%
- \* Tidak terdapat pengaruh yang signifikan secara statistik antara perilaku *personal hygiene* terhadap angka kuman tangan petugas Instalasi Gizi RS PKU Muhammadiyah Gamping

# DAFTAR PUSTAKA

- \* Acikel, C. H., Ogur, R., Yaren, H., Gocgeldi, E., Ucar, M., Kir, T., (2008). The Hygiene Training of Food Handlers at a Teaching Hospital. *Food Control ELSEVIER* 19 (2008) 186–190
- \* Anantajati, Paramita., (2015). *Hubungan Pengetahuan dan Praktik Higiene Perorangan dengan Angka Kuman dan Bakteri Patogen pada Penjamah Makanan di Katering PT. Pim Kalimantan Timur*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada
- \* Cahyaningsih, C.T., Kushadiwijaya, H., Tholib, A., (2009). Hubungan Higiene Sanitasi dan Perilaku Penjamah Makanan dengan Kualitas Bakteriologis Peralatan Makan di Warung Makan. *Berita Kedokteran Masyarakat* Vol. 25, No. 4, 180-188.
- \* Cairo, R., Silvia, L., Andrade, C., Santos, K., Antos, D., et al. (2008). Bacterial Contamination in Milk Kitchen in Pediatric Hospital in Salvador, Brazil. *Braz J Infect Dis/* 2008;12(3).
- \* Centers of Disease Control and Prevention's. (2002). *Healthcare-associated Infections (HAI)*. Diakses pada 6 Mei 2017, dari <https://www.cdc.gov/hai/surveillance/>
- \* Erasmus, V., Daha, T. J., Brug, H., Richardus, J. H., Behrendt, M., Vos, M., et al., (2010). Systematic Review of Studies on Compliance with Hand Hygiene Guidelines in Hospital Care. *Chicago Journal*.
- \* Hasyim, H. (2007). Manajemen Hyperkes dan Keselamatan Kerja di Rumah Sakit (Tinjauan Kegiatan Keselamatan dan Kesehatan Kerja di Institusi Sarana Kesehatan). *Jurnal JMPK* 2007; 08(02).
- \* Kementerian Kesehatan RI. (2013). *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta
- \* Mark, D., Leonard, C., Breen, H., Graydon, R., O'Groman, C., Kirk, S., (2014).
- \* Mobile Phone in Practical Practices: Reducing the Risk of Bacterial Contamination. *The International Journal of Clinical Practice*. 68, 9, 1060-1064.
- \* Number of Microorganism on Your Hand. (2008). *Number of Microorganism on Your Hand*. Diakses pada 3 Mei 2017, dari <http://www.handhygiene.net/microorganisms-on-hands/>
- \* Rahman, M. M., Arif, M. T., Bakar, K., Tambi, Z. B., (2012). Food Safety Knowledge, Attitude and Hygiene Practices Among The Street Food Vendors in Northern Kuching City, Sarawak. *Borneo Science*. Malaysia : Universiti Malaysia Sarawak.
- \* Riga, P. N., Buntuan, V., Rares, F., (2015). Isolasi dan Identifikasi Bakteri Aerob yang Dapat Menyebabkan Infeksi Nosokomial di Ruang Instalasi Gizi Blu Rsup Prof. Dr. R. D. Kandou Manado. *Jurnal e-Biomedik (eBm)*. Volume 3, Nomor 1, Januari-April 2015
- \* Samani., Haryanto (2011) *Faktor-faktor dan Penyebab Perilaku Menyimpang*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya, 2011.
- \* Shojaei, H., Shooshtaripoor, J., Amiri, M., (2006). Efficacy of Simple Hand-Washing in Reduction of Microbial Hand Contamination of Iranian Food Handlers. *Food Research International* 39 (5), 525-529.
- \* Supeni, M., (2006). *Hubungan Perilaku Cuci Tangan Perawat dengan Angka Kuman Bakteri Aerob Penyebab Infeksi Nosokomial*. Karya Tulis Ilmiah Strata Satu. Universitas Muhammadiyah Yogyakarta, Yogyakarta.
- \* Weaver, E. R. N., Agius, P. A., Veale, H., Dorning, K., Hlang, T. T., Aung, P. P., et al., (2016). Water, Sanitation, and Hygiene Facilities and Hygiene Practices Associated with Diarrhea and Vomiting in Monastic Schools, Myanmar. *The American Society of Tropical Medicine and Hygiene*. 95(2), 2016, pp. 278–287
- \* Kesehatan Masyarakat Universitas Negeri Semarang.
- \* World Health Organization. (2009). *WHO Guidelines on Hand Hygiene in Health Care: First Global Patient Safety Challenge Clean Care Is Safer Care*.



**TERIMA KASIH**