



GAMBARAN PENGETAHUAN MAHASISWA D3 KEPERAWATAN TENTANG KERACUNAN MAKANAN DI STIKes SANTA ELISABETH MEDAN TAHUN 2021

Connie Melva Sianipar¹, David Manuel Simanjuntak²

Program Studi D3 Keperawatan STIKes Santa Elisabeth Medan

Cinnie_ms@yahoo.com¹, Davidjuntak006@gmail.com²

Info Artikel :

Diterima :

25 Februari 2022

Disetujui :

28 Februari 2022

Dipublikasikan :

28 Februari 2022

ABSTRAK

Pengetahuan merupakan pemahaman partisipan tentang topik yang diberikan untuk menerima, mempertahankan, dan menggunakan informasi, yang dipengaruhi oleh pengalaman dan keterampilan, sebagian besar dari pengetahuan yang dimiliki seseorang berasal dari pendidikan baik formal dan informal, pengalaman pribadi maupun orang lain, lingkungan, serta media massa. Makanan berfungsi sebagai kendaraan bagi banyak agen patogen yang menyebabkan apa yang dikenal sebagai penyakit yang ditularkan melalui makanan atau keracunan makanan. Kurangnya pengetahuan, sikap dan praktik untuk mencegah keracunan makanan dapat menyebabkan keracunan makanan. Makanan yang penanganan salah dan kebersihan pribadi yang buruk, dapat menyebabkan patogen tumbuh dan berkembang biak dalam jumlah yang cukup dan menyebabkan penyakit pada manusia. Keracunan makanan disebabkan oleh infeksi bakteri, virus, atau jamur. Sumber utama keracunan makanan meliputi sumber alami seperti tumbuhan beracun, kontaminasi bahan kimia atau logam, seperti pestisida dan herbisida dan dari mikro organisme seperti bakteri dan virus. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui gambaran pengetahuan mahasiswa D3 Keperawatan tentang keracunan makanan. Metode dalam penelitian ini adalah metode deskriptif, Teknik yang pengambilan sampel yang digunakan total sampling sebanyak 88 responden. Hasil penelitian yang dilakukan di STIKes Santa Elisabeth Medan sebagai berikut pengetahuan mahasiswa D3 Keperawatan di STIKes Santa Elisabeth sebagian besar sangat baik didapatkan sebanyak 62 responden (70,5%). Pengetahuan mahasiswa D3 Keperawatan tentang keracunan makanan dalam kategori sangat baik karena semakin tinggi pendidikan dan pengalaman hidup seseorang maka semakin cepat dalam memahami suatu kondisi.

Kata Kunci: (*Pengetahuan, Keracunan Makanan*).

ABSTRACT

Knowledge is a participant's understanding of a given topic to receive, retain, and use information, which is influenced by experience and skills, most of the knowledge a person has comes from both formal and informal education, personal experience and other people, the environment, and the mass media. . Food serves as a vehicle for many pathogenic agents that cause what is known as food-borne illness or food poisoning. Lack of knowledge, attitudes and

practices to prevent food poisoning can lead to food poisoning. Mishandled food and poor personal hygiene can cause pathogens to grow and multiply in sufficient numbers and cause disease in humans. Food poisoning is caused by a bacterial, viral, or fungal infection. The main sources of food poisoning include natural sources such as poisonous plants, chemical or metal contamination, such as pesticides and herbicides and from micro-organisms such as bacteria and viruses. The purpose of this study was to describe the knowledge of D3 Nursing students about food poisoning. The method in this research is descriptive method. The sampling technique used is a total sampling of 88 respondents. The results of the research conducted at STIKes Santa Elisabeth Medan as follows, the knowledge of D3 Nursing students at STIKes Santa Elisabeth was mostly very good, obtained as many as 62 respondents (70.5%). Knowledge of D3 Nursing students about food poisoning is in the very good category because the higher a person's education and life experience, the faster they can understand a condition.

Keywords: (Knowlegde, Food Poisoning)

PENDAHULUAN

Pengetahuan merupakan segala sesuatu yang ada dikepala. Kita dapat mengetahui sesuatu berdasarkan pengalaman yang kita miliki. Selain pengalaman, kita juga menjadi tahu karena kita diberi tahu oleh orang lain. Pengetahuan juga didapatkan dari tradisi Prasetyo, 2007 dalam (Ariyani, 2017).

Makanan berfungsi sebagai kendaraan bagi banyak agen patogen dan toxi genic yang menyebabkan apa yang dikenal sebagai penyakit yang ditularkan melalui makanan atau keracunan makanan (Zyoud *et al.*, 2019). Kurangnya pengetahuan, sikap dan praktik untuk mencegah keracunan makanan dapat menyebabkan keracunan makanan. Makanan yang penanganan salah dan kebersihan pribadi yang buruk dapat menyebabkan patogen tumbuh dan berkembang biak dalam jumlah yang cukup dan menyebabkan penyakit pada manusia Abdullah, (2015) dalam penelitian (Nur Afifah *et al.*, 2020).

Sekitar 600 juta orang di seluruh dunia jatuh sakit setelah makan makanan yang terkontaminasi, dan 420.000 kasus fatal terjadi setiap tahun. Penyakit yang paling umum akibat pencernaan makanan yang terkontaminasi adalah penyakit diare, yang menyebabkan 550 juta orang jatuh sakit dan 230.000 kasus fatal setiap tahun terutama di negara berkembang WHO, (2019) dalam penelitian (Nur Afifah *et al.*, 2020).

Keracunan makanan disebabkan oleh infeksi bakteri, virus, protozoa, atau jamur. Sumber utama keracunan makanan meliputi sumber alami seperti tumbuhan beracun; kontaminasi bahan kimia atau logam, seperti pestisida dan herbisida; dan dari mikro organisme seperti bakteri, virus dan protozoa. Infeksi bakteri, virus dan protozoa yang merupakan penyebab utama dari keracunan makanan akut yang berasal dari infeksi diklasifikasikan sebagai infeksi “yang ditularkan melalui makanan”, sedangkan infeksi dari bahan kimia dan sumber alami dari keracunan makanan diklasifikasikan sebagai “toksisitas makanan” (Osagbemi *et al.*, 2010).

Pengetahuan tentang keracunan makanan yang didapatkan melalui informasi yang diterima oleh responden terkait dengan keracunan makanan. Informasi tersebut dapat diperoleh melalui berbagai media massa dan media elektronik seperti media televisi, koran dan radio (Anak Agung Gde Indra Putra & Subrata, 2018).

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui gambaran pengetahuan mahasiswa D3 Keperawatan tentang keracunan makanan di STIKes Santa Elisabeth Medan.

METODE PENELITIAN

Rancangan yang digunakan dalam penelitian ini adalah rancangan deskriptif kuantitatif, yang bertujuan untuk mengetahui gambaran pengetahuan mahasiswa D3 keperawatan tentang keracunan makanan tahun 2021. Teknik yang digunakan untuk menentukan dalam penelitian ini adalah Teknik *total sampling* yaitu semua anggota populasi dijadikan sampel dalam skripsi ini. Sampel dalam penelitian ini adalah mahasiswa D3 Keperawatan di STIKes Santa Elisabeth Medan yang responden nya berjumlah 88 orang.

HASIL PENELITIAN

Data demografi responden

Tabel 1. Distribusi Responden Berdasarkan Data Demografi (usia, jenis kelamin, dan suku) Pada Mahasiswa Prodi D3 Keperawatan di STIKes Santa Elisabeth Medan Tahun 2021.

Karakteristik	f	%
Usia		
18 – 21 tahun	75	85,2
22 – 25 tahun	13	14,8
Total	88	100
Jenis Kelamin		
Laki-laki	15	17,0
Perempuan	73	83,0
Total	88	100
Suku		
Batak toba	59	67,0
Batak karo	10	11,4
Batak simalungun	3	3,4
Batak pakpak	1	1,1
Nias	5	5,7
Flores ende	2	2,3
Mentawai	6	6,8
Ambon	2	2,3
..Total	88	100

Hasil tabel 1. data yang diperoleh bahwa dari 89 responden mayoritas berada pada rentang usia 18-21 tahun berjumlah sebanyak 75 orang (85,2%), dan minoritas berada pada rentang usia >22-25 tahun sebanyak 13 orang (14,8%). Data Jenis kelamin responden mayoritas perempuan sebanyak 74 orang (83,0%) dan minoritas Laki-laki sebanyak 15 orang (17,0%). Data suku responden mayoritas Batak toba sebanyak 59 orang (67,0%), dan minoritas yaitu suku Batak pakpak sebanyak 1 orang (1,1%).

Tabel 2. Distribusi Responden Berdasarkan Pengetahuan Mahasiswa D3 Keperawatan Tentang Keracunan Makanan Pada di STIKes Santa Elisabeth Medan Tahun 2021.

No.	Pengetahuan Mahasiswa	F	%
1.	Cukup	1	1,1
2.	Baik	25	28,4
3.	Sangat baik	62	70,5
Total		88	100

Hasil tabel 2. didapatkan bahwa pengetahuan mahasiswa D3 Keperawatan tentang keracunan makanan berada dalam kategori mayoritas sangat baik sebanyak 62 responden (70,5 %), dan minoritas cukup sebanyak 1 responden (1,1%).

PEMBAHASAN

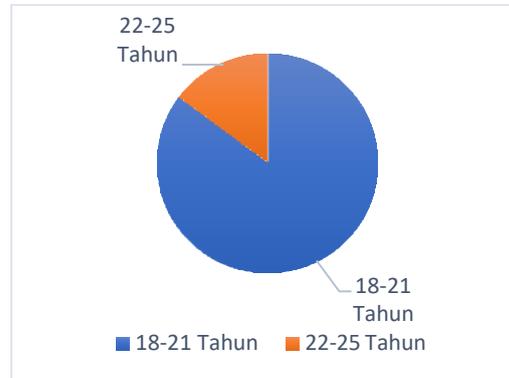


Diagram 1. Distribusi Responden Berdasarkan Usia Mahasiswa D3 Keperawatan Tentang Keracunan Makanan Pada di STIKes Santa Elisabeth Medan Tahun 2021

Berdasarkan diagram 1. menunjukkan bahwa usia pada mahasiswa D3 Keperawatan tentang Keracunan Makanan didapatkan bahwa usia 18-21 Tahun sebanyak 75 responden (85,2%), dan usia 22-25 Tahun didapatkan sebanyak 13 responden (14,8%).

Penulis berasumsi bahwa usia dapat mempengaruhi daya tangkap seseorang, semakin dewasa seseorang maka daya tangkap dan pola pikir akan semakin kuat sehingga pengetahuan yang diperoleh semakin baik.

Data diatas didukung oleh penelitian Priyoto, 2018 dalam (Della Septiyani, Dyah Suryani, 2021) kematangan usia akan mempengaruhi seseorang dalam bertindak dan memiliki kesempatan untuk melakukan tindakan yang optimal. Sejalan dengan penelitian Setyawan, 2019 dalam (Della Septiyani, Dyah Suryani, 2021) Semakin matang usia seseorang maka akan mempengaruhi cara berfikir seseorang menjadi lebih dewasa karena pengetahuan yang dimiliki semakin meningkat dan lebih luas. Dengan adanya pengetahuan yang meningkat maka informasi yang diterima juga semakin mudah dan selanjutnya akan menimbulkan adanya penerapan perilaku. Sejalan dengan penelitian Notoadmodjo, 2012 dalam (Nurjannah, 2020), menyatakan bahwa salah satu faktor yang berhubungan dengan pengetahuan adalah umur. Menurut peneliti pada usia dewasa awal responden sudah memiliki pengalaman hidup yang cukup sehingga berpengaruh pada pengetahuan yang didapatkan.



Diagram 2. Distribusi Responden Berdasarkan Jenis Kelamin Mahasiswa D3 Keperawatan Tentang Keracunan Makanan Pada di STIKes Santa Elisabeth Medan Tahun 2021.

Berdasarkan diagram 2. menunjukkan bahwa usia pada mahasiswa D3 Keperawatan Kentang Keracunan Makanan didapatkan bahwa jenis kelamin Laki-laki sebanyak 15 responden (17,0%), perempuan didapatkan sebanyak 73 responden (83,0%).

Penulis berasumsi bahwa perbedaan jenis kelamin mungkin membentuk persepsi yang berbeda sehingga dapat mempengaruhi sikap dan pengetahuan yang berbeda antara laki-laki dan perempuan, dan penulis berasumsi belum ada penelitian yang menjelaskan secara signifikan bahwa laki-laki atau perempuan memiliki tingkat pengetahuan secara kognitif yang berbeda. Pada umumnya perempuan memang lebih rajin, tekun dan teliti ketika diberi tugas atau mengerjakan sesuatu, tetapi hal ini tidak menjelaskan dan menunjukkan bahwa dengan sikap seperti itu maka perempuan memiliki tingkat pengetahuan atau kognitif yang lebih baik.

Data diatas didukung Nurma dewi, 2012 Dalam penelitian (Wahana, 2020), yang menyatakan bahwa laki-laki dan perempuan masih menjadi perdebatan dalam bagaimana jalan mereka membuat keputusan etis dan kognitif. Menurut penelitian dalam penelitian (Lili Amaliah, 2020), menyatakan bahwa jenis kelamin perempuan lebih aktif dan sering dalam hal mengolah dan memasak makanan daripada laki-laki sehingga tingkat pengetahuan pun lebih baik. Menurut penelitian Timmreck, 2005 dalam (Heriana et al., 2015), selain jenis kelamin variable yang dianggap mempunyai pengaruh paling besar terhadap kejadian penyakit adalah umur. Umur merupakan determinsfBdan perbedaan yang paling signifikan diantara semua variable manusia.

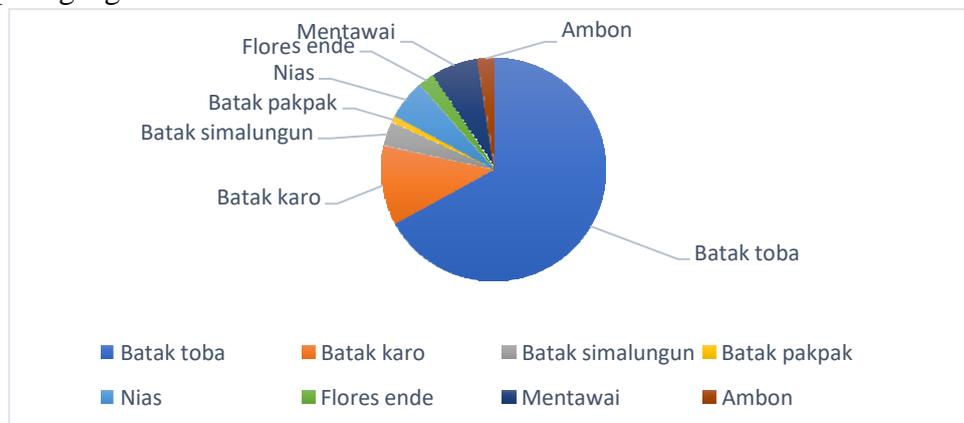


Diagram 3. Distribusi Responden Berdasarkan Suku Mahasiswa D3 Keperawatan Tentang Keracunan Makanan Pada di STIKes Santa Elisabeth Medan Tahun 2021.

Berdasarkan diagram 3. menunjukkan bahwa usia pada mahasiswa D3 Keperawatan tentang Keracunan Makanan didapatkan bahwa suku batak toba sebanyak 59 responden (67,0%), batak karo didapatkan sebanyak 10 responden (11,4%), simalungun didapatkan sebanyak 3 responden (3,4%), batak pakpak didapatkan sebanyak 1 responden (1,1%), nias didapatkan sebanyak 5 responden (5,7%), florest ende didapatkan sebanyak (2,3%), mentawai didapatkan sebanyak 6 responden (6,8%), ambon didapatkan sebanyak 2 responden (2,3%).

Penulis berasumsi bahwa suku tidak ada kaitannya dengan pengetahuan tentang keracunan makanan, tetapi penulis berasumsi bahwa faktor-faktor yang berkaitan dengan pengetahuan keracunan makanan yaitu berdasarkan faktor usia, jenis kelamin, pendidikan, pekerjaan dan pengalaman.

Data diatas didukung oleh Mubarak, 2007 dalam (Nurjannah, 2020), yang menyatakan bahwa ada beberapa faktor yang berhubungan dengan tingkat pengetahuan seseorang antara lain Pendidikan, pekerjaan, umur, minat, pengalaman, kebudayaan dan informasi.

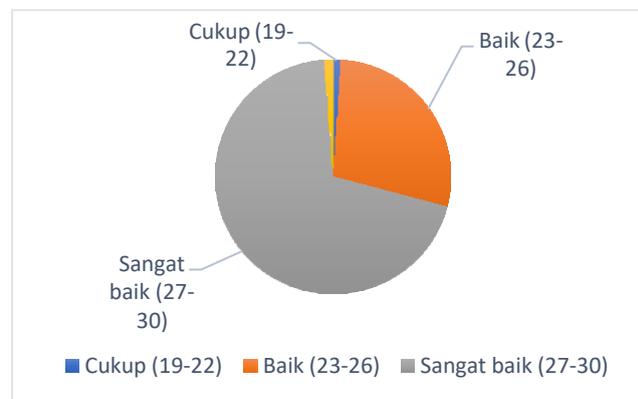


Diagram 4. Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Pengetahuan Mahasiswa D3 Keperawatan Tentang Keracunan Makanan Pada di STIKes Santa Elisabeth Medan Tahun 2021.

Berdasarkan diagram 4. menunjukkan bahwa pengetahuan pada mahasiswa D3 Keperawatan Tentang Keracunan Makanan didapatkan bahwa pengetahuan cukup (19-22) sebanyak 1 responden (1,1%), baik (23-26) didapatkan sebanyak 25 responden (28,4%), sangat baik (27-30) didapatkan sebanyak 62 responden (70,5%).

Penulis berasumsi bahwa pengetahuan responden diyang sangat baik disebabkan oleh banyak nya informasi yang diterima yang terkait dengan keracunan makanan, informasi tersebut dapat diperoleh melalui berbagai hal seperti media massa dan media elektronik seperti media televisi, koran dan radio sehingga responden memiliki pengetahuan yang sangat baik.

Data diatas didukung juga oleh Hatta, 2018 dalam (Madrhdhatillah, 1967) yang menyatakan bahwa pengetahuan berhubungan dengan pemilihan jajanan siswa. Sejalan dengan penelitian Heliani, 2008 dalam (Madrhdhatillah, 1967) bahwa orang yang memiliki pengetahuan tinggi dapat berpengaruh terhadap prilaku yang baik. Data diatas juga didukung oleh (Madrhdhatillah, 1967) yang meyakini bahwa pengetahuan merupakan factor predisposisi dalam prilaku seseorang.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dengan jumlah sampel 88 responden mengenai Gambaran Pengetahuan Mahasiswa D3 Keperawatan Tentang Keracunan Makanan di STIKes Santa Elisabeth Medan Tahun 2021, maka disimpulkan :

1. Data demografi pada mahasiswa D3 Keperawatan di STIKes Santa Elisabeth Medan Tahun 2021 dapat disimpulkan bahwa responden dengan dengan usia 18-21 Tahun sebanyak 75 responden (85,2%), jenis kelamin perempuan didapatkan sebanyak 73 responden (83,0%), suku batak toba sebanyak 59 responden (67,0%).
2. Pengetahuan tentang keracunan makanan di STIKes Santa Elisabeth Medan Tahun 2021 disimpulkan bahwa responden memiliki pengetahuan yang sangat baik (27-30) didapatkan sebanyak 63 responden (70,5%).

SARAN

1. Teoritis
Diharapkan penelitian ini dapat menjadi sumber bacaan penelitian dan pengembangan ilmu tentang gambaran perilaku mahasiswa D3 Keperawatan Tentang pengetahuan keracunan makanan di STIKes Santa Elisabeth Medan Tahun 2021, dan penelitian ini juga dapat digunakan oleh institusi pendidikan.
2. Bagi peneliti
Memperoleh pengalaman dalam mengaplikasikan hasil riset keperawatan khususnya tentang gambaran pengetahuan mahasiswa D3 Keperawatan tentang pengetahuan keracunan makanan
3. Bagi institusi penelitian
Dapat dijadikan sebagai bahan bacaan di bidang keperawatan khususnya dalam menggambarkan pengetahuan mahasiswa D3 Keperawatan Tentang Keracunan Makanan.

DAFTAR PUSTAKA

- Anak Agung Gde Indra Putra, N. W. S., & Subrata, I. M. (2018). *Hubungan Tingkat Pengetahuan Dengan Prilaku Pencegahan Kejadian Keracunan makanan Pasca KLB Keracunan Makanan*. 5(2), 73–79.
- Ariyani, R. S. (2017). Gambaran pengetahuan dan perilaku penjamah makanan tentang hygiene sanitasi dengan keberadaan bakteri Coliform pada olahan daging sapi di instalasi gizi RS PKU Muhammadiyah Surakarta. *Ekp*, 13(3), 1576–1580.
- Della Septiyani, Dyah Suryani, A. Y. (2021). *Hubungan pengetahuan, sikap, tingkat pendidikan dan usia dengan perilaku keamanan pangan ibu rumah tangga di kecamatan pasaleman, Cirebon*. 4(1), 45–54.
- Heriana, C., Supriatnya, U., Awangga, M., & Lili Amaliah, M. R. (2020). *Pengetahuan Pedagang tentang Pemakaian Zat Berbahaya pada Jajanan Anak Sekolah*. 1(1), 1–6.
- Madedhatillah, M. (1967). Hubungan pengetahuan dan sikap dengan hygiene penjamah makanan dikantin SDN sekecamatan Kampar. *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952., 3(April).
- Nur Afifah, M. Z., Asma', A., & Malina, O. (2020). Knowledge, attitude and practice regarding food poisoning and its prevention in Malaysia: A systematic literature review. *Food Research*, 4(6), 1832–1849. [https://doi.org/10.26656/fr.2017.4\(6\).145](https://doi.org/10.26656/fr.2017.4(6).145)

- Nurjannah. (2020). Tingkat pengetahuan orang tua tentang penanganan keracunan makanan pada anak usia sekolah di SD I Sidodadi Masaran Sragen. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- Osagbemi, G. K., Abdullahi, A., & Aderibigbe, S. A. (2010). Knowledge, Attitude and Practice Concerning Food Poisoning among Residents of Okene Metropolis, Nigeria. *Research Journal of Social Sciences*, 1(5), 61–64. https://www.academia.edu/31926875/Knowledge_Attitude_and_Practice_Concerning_Food_Poisoning_among_Residents_of_Okene_Metropolis_Nigeria%0D
- Wahana, H. (2020). Journal of Nursing Invention. *Journal of Nursing Invention*, 1(2), 41–47.
- Wardoyo. (2015). Kejadian Luar Biasa Keracunan Makanan pada Acara Perayaan Ulang Tahun di Desa Karoya Kecamatan Cipicung Kabupaten Kuningan : Studi Kohort Retrospektif. *Jurnal Ilmu Kesehatan*, 6, 412–417.
- Zyoud, S., Shalabi, J., Imran, K., Ayaseh, L., Radwany, N., Salameh, R., Sa'Dalden, Z., Sharif, L., Sweileh, W., Awang, R., & Al-Jabi, S. (2019). Knowledge, attitude and practices among parents regarding food poisoning: A cross-sectional study from Palestine. *BMC Public Health*, 19(1), 1–11. <https://doi.org/10.1186/s12889-019-6955-2>